

Cucina della nonna



Kochen vom 4. April 2016

Urs & Salvi

Vorspeise	Vitello tonnato Bruschette
Hauptgang	Kaninchen aus dem Ofen Polenta mit Gorgonzola caramelisierte Rüebl
Dessert	Torta della Nonna

Vitello tonnato

Hauptgang: 4 Personen
Vorspeise: 8 Personen



Zutaten

500 g Kalbschlüsselriemen

Sud: 3/4 Lt Wasser
 2 dl Weisswein
 1 bis 2 besteckte Zwiebeln
 1 Zitrone (nur Saft)

Sauce: 200 gr Thon
 6 Sardellenfilets
 1-2 dl Olivenöl
 1 Tl Weinessig
 Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Oliven, Peterli, Tomaten, Kapern

Sud aufsetzen, würzen, das Fleisch hineingeben und während ca. 90 min. bei schwacher Hitze kochen. Im Sud erkalten lassen.

Sauce: Thon und Sardellen im Mixer pürieren. Öl unter stetem Rühren dazugeben, bis die Masse gebunden ist. Mit Salz, Pfeffer, Essig, Zitronensaft, Mayonnaise würzen.

Fleisch in dünne Scheiben schneiden, auf Teller anrichten, mit Sauce bedecken und mit Oliven, Kapern, Peterli und Tomatenscheiben garnieren.

Kaninchen aus dem Ofen

Hauptgang: 4 Personen

Vor- & Zubereitung:

Marinieren mind. 2 Stunden, Braten ca.70 min.



Zutaten

1,2 Kg	Kaninchenragout (in grosse Stücke geschnitten)
4	Rosmarinzweige
4	Knoblauchzehen
2	Zitronen (nur Saft)
1,5 dl	Olivenöl
1,5 dl	Weisswein
500 gr.	Tomaten frisch (Pelati, San Marzano)
1 Bund	Peterli (glatt)

Kaninchenragout in eine grosse Form geben. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und zum Rosmarin pressen. Mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren. Die Marinade pfeffern. Das Fleisch damit beträufeln und zugedeckt mindestens 2 Stunden, besser über Nacht ziehen lassen, dabei einmal wenden.

Den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Blech oder Bräter mitwärmen.

Das Kaninchenragout aus der Marinade nehmen und salzen. Restliche Marinade mit Weisswein verrühren

Das Fleisch in die vorgeheizte Form geben und bei 200°C auf der zweituntersten Rille ca. 70 min. braten, dabei einmal wenden und regelmässig mit Weissweinsteinmarinade beträufeln.

In der Zwischenzeit die Tomaten rüsten und vierteln.

Nach 40 min. Garzeit die Tomaten zum Ragout geben und noch 20-30 min. mitschmoren.

Peterli fein hacken und vor dem Servieren darüber streuen.

dazu passen: z.B. caramelisierte Rüebl

Polenta mit Gorzonzola

Hauptgang: 4 Personen

Beilage: 6 Personen

Zutaten

250 gr.	Bramata-Mais
1 EL	Olivenöl
50 gr.	Zwiebeln, gehackt
1 Lt	Gemüsebouillon
50 gr.	Butter
150 gr.	Gorgonzola, klein gewürfelt
40 gr.	Salbeiblätter
Öl	zum Frittieren

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten und mit 2/3 der Bouillon ablöschen. Polenta mit dem Schwingbesen unterrühren. Vom Feuer nehmen und zugedeckt 20 min. quellen lassen. Danach gut durchmischen, wieder auf den Herd stellen und bei kleiner Hitze die restliche Bouillon nach und nach unter ständigem Rühren dazugiessen.

Den Gorgonzola kurz vor dem Servieren unter die Polenta rühren (oder nach Wunsch darauf verteilen)

Die Salbeiblätter waschen, gut trocken tupfen. In nicht zu heissem Öl frittieren (160°C).
Die Polenta damit garnieren

Torta della Nonna

Vor- & Zubereitung: ca. 20 min.
Backen 25-30 min.
Springform vom 24 cm Durchmesser



Zutaten

150 g	weiche Butter	
300 g	geriebenen Marzipan	beides cremig rühren
6	Eier	nach und nach unter die Masse rühren
250 g	Ricotta	
1	Zitrone (nur abgeriebene Schale)	
1	Orange (nur abgeriebene Schale)	
	Bittermandelaroma (einige Tropfen)	Ricotta, Aroma und Schalen darunterrühren
30 g	Weizenmehl	am Schluss mit Schwingbesen unter die Masse mischen

Mandelblätter

Pinienkerne

Puderzucker zum Bestreuen

Die Springform mit wenig Butter einfetten, die Mandelblätter zerstoßen und die Form damit ausstreuen.

Den Teig in der Form verstreichen und mit Pinienkernen bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen (175 °C) ca. 25-30 min. backen, mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Bruschette mit Auberginen und Minze

für 6 Personen



Zutaten

- 2 Auberginen (fest)
- 2 Stängel Peterli (Blätter abgezupft und in feine Streifen geschnitten)
- 1 Handvoll Minze (Blätter abgezupft und in feine Streifen geschnitten)
- 8 EL Olivenöl
- 3 EL Weisswein- oder Kräutereisig
- 2 Knoblauchzehen (geschält und in sehr dünne Scheiben geschnitten)

Salz / Pfeffer

Auberginen schälen, in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Grillpfanne mit sehr wenig Olivenöl auf beiden Seiten anbraten, in eine Schüssel füllen.

in einer 2 Schüssel Olivenöl, Essig, Peterli, Minze und Knoblauch vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Auberginen in das Dressing geben und gut mischen.

Brotscheiben im Backofen/Pfanne leicht anbräunen, die Auberginen darauf verteilen und andrücken.

Einkaufsliste

Gericht

Gemüse:

4	Auberginen	Bruschette
1 Sack	Rüebli	Kaninchen
2 Kg	Tomaten	Kaninchen (1,5 Kg) Rest für Deko-Vitello
2	Orangen	Kuchen
9	Zitronen	Kuchen, Kaninchen, Vitello
3 x	Knoblauch	Kaninchen
3 x	Zwiebeln	Polenta

Kräuter:

2 Pack	Jungspinat	Polenta
1 Pack	Minze	Bruschette
2 Pack	Rosmarin	Kaninchen
2 Pack	Peterli	Bruschette, Kaninchen, Deko Vitello

Milchprodukte:

300 gr.	Gorgonzola	Polenta
500 gr.	Butter	Kuchen, Polenta (gebraucht 400 gr, Rest für die Kuchenform)
500gr.	Ricotta	Kuchen
12	Eier	Kuchen

diverses:

500 gr.	Bramata-Mais	Polenta
400 gr.	Thon	Vitello
12	Sardellenfilets	Vitello
1 Lt	Olivenöl	div. Rezepte
1 Lt	Weissweinessig	div. Rezepte
Oliven/Kapern		Vitello
Mayonnaise		Vitello
600 gr.	Marzipanmasse	Kuchen
1 Pack	Pinienkerne	Kuchen
1 Pack	Mandelblätter	Kuchen

Vorrat:

Öl zum Frittieren, Salz, Pfeffer, Gemüsebouillon, 60gr. Mehl, Puderzucker
Salvi: Bittermandelroma