

Kochabend vom 7. November 2016



Winterträumli

Spaghetti alla Sophia Loren
Im Bier geschmorte Kalbshaxen mit
Kartoffelstock
Marroni-Träumli

Seite 1

Seite 2/3

Seite 4

von
Roger Kumli
und
Beat Friedli

Spaghetti alla Sophia Loren

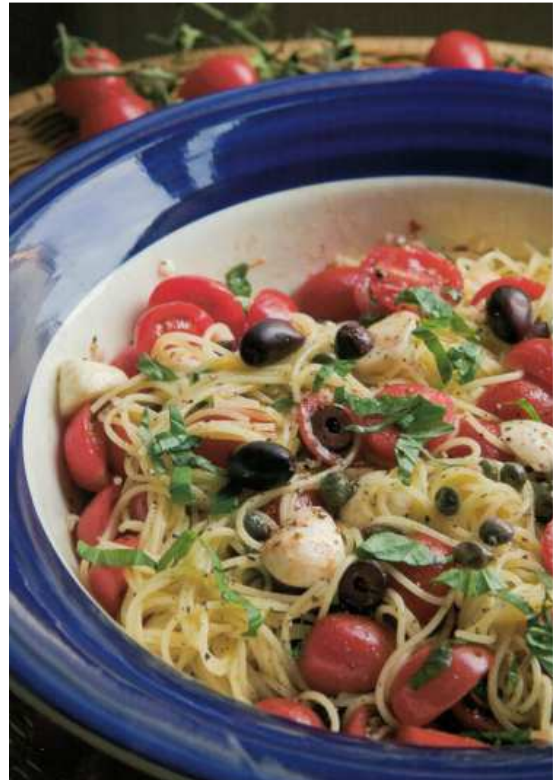
Rezept für 4 Personen:

Helden am Herd von Walter Osztovis und Herbert Hacker

- 300 g Zwergtomaten/Cherrytomaten**
- 90 g Mozzarella-Bällchen**, halbiert
- 1 mittelgrosse Zwiebel**, fein gehackt
- 20 grüne Oliven**, entkernt und grob gehackt
- 2 EL Kapern**
- Petersilie**, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen**, fein gehackt
- 70 ml Rapsöl oder Olivenöl**
- Salz, Pfeffer**
- 250 g Spaghetti**
- Parmesan**, zum Reiben

Zubereitung:

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl, Salz, und Pfeffer in eine grosse Schüssel geben und vorsichtig vermischen. Eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente kochen und herausnehmen. Noch heiss in die Schüssel mit den Zutaten geben und gründlich vermischen. Parmesan am Tisch darüber reiben.



Im Bier geschmorte Kalbshaxen mit Kartoffelstock

Rezept für 4 Personen:

Rezept von Betty Bossi

4 Kalbshaxen (je ca. 250g)
1 TL Salz
wenig Pfeffer
2 EL Mehl

Bratbutter zum Braten

2 Zwiebeln
500 g Rüebl
3 dl helles Bier
2 dl Fleischbouillon
1 Zweiglein Oregano
1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer nach Bedarf
1 EL Oregano fein geschnitten

Zubereitung:

- 1.**
Haxen würzen, Mehl in einen Teller geben, Haxen darin wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.
- 2.**
Wenig Bratbutter in Brattopf heiss werden lassen. Haxen beidseitig je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
- 3.**
Zwiebeln und Rüebl andämpfen, beiseite gestelltes Mehl kurz mitdünsten. Bier dazugiessen, ca. 1. Min. einkochen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Oreganozweiglein und Lorbeerblatt mit den Haxen begeben.
- 4.**
Schmoren: zugedeckt ca. 1¾ Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Oreganozweiglein und Lorbeer entfernen, Sauce würzen, Oregano darüberstreuen.



Kartoffelstock

Zubereitung:

Salzwasser sieden (pro kg Kartoffeln ca. 1 Liter Wasser und Salz)

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

schälen, längs vierteln, sofort ins siedende Salzwasser geben, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen – Garprobe – gut abtropfen – durchs Passe-vite in die Pfanne treiben.

ca. 2 dl Milch, heiss

50 g Butter

unter Rühren – bis die Kartoffelmasse luftig und locker von der Kelle fällt – mit Muskat und Pfeffer würzen – nach Bedarf Salz



Marroni-Träumli

Rezept für 4 Personen (4 Gläser von je ca. 2 dl):

Rezept von Betty Bossi

- 30 g Meringue-Schalen**, zerbröckeln
- 280 g tiefgekühltes Marroni-Püree**, aufgetaut
- 3 EL Kirsch**, oder Orangensaft
- 1 Bio-Orange**, wenig abgeriebene Schale, beiseite gestellt und 2 EL Saft

- 120 g Mascarpone**
- ½ EL Puderzucker**
- 1 EL Milch**
- 50 g gebrannte Mandeln**, grob gehackt

Zubereitung:

1.

Meringues in die Gläser verteilen. Marroni-Püree mit dem Kirsch verrühren, in einem Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, auf die Meringues spritzen. Orangensaft darüber träufeln.

2.

Mascarpone, Puderzucker, Milch und beiseite gestellte Orangenschale gut verrühren. Mascarponecreme auf dem Marroni-Püree verteilen, mit den Mandeln verzieren.

Zubereitung für die gebrannten Mandeln:

- 0.5 dl Wasser**
- 1 TL Vanillezucker**
- 100 g Zucker**
- 100 g Mandeln**, ganz und ungeschält

Wasser und Zucker in einer weiten Pfanne aufkochen. Mandeln beigegeben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis der Zucker trocken und pudrig wird. Weiterrühren. Zuerst beginnt der Zucker zu schmelzen und legt sich weisslich um die Mandeln. Weiterrühren, bis die Mandeln hellbraun geworden sind. Flach auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

