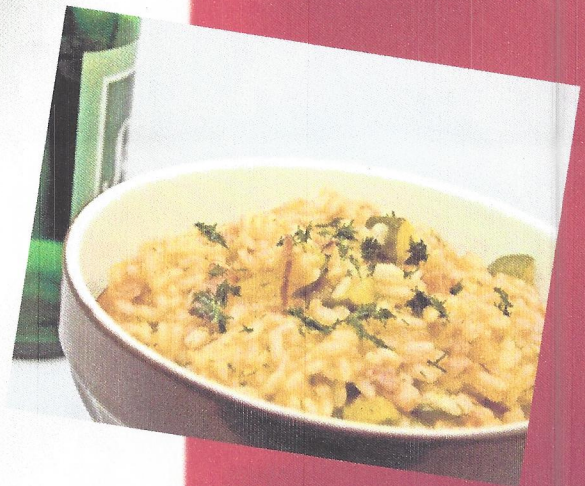


Bella Italia



Kochen mit :

**Beat und Roli
vom 9.9.2019**



Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan



- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 200 ml Balsamico
- 1 EL Zucker
- 600 g Rinderfilet(s)
- 150 g Rucola
- 20 g Pinienkerne
- 100 g Parmesan
- Kresse, (Gartenkresse)

Zutaten für 4
Portionen

Zubereitung

Balsamico-Essig mit dem Zucker auf die Hälfte einkochen. Dann das Olivenöl mit der Balsamico-Reduktion mischen. Je 1 EL Balsamico-Reduktion auf den Tellern tropfenweise verteilen, anschließend darauf die hauchdünnen Rinderfiletscheiben legen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und der restlichen Balsamico-Reduktion würzen. Rucola und Parmesanspäne darüber verteilen. Eine pikantere Note wird dem Gericht durch etwas Gartenkresse verliehen und geröstete Pinienkerne runden es ab.

Bierrisotto



Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Reis
- 500 g Salatgurke
- 1 EL Essig
- 1 Stk Zwiebel
- 1 EL Butter
- 200 g Schinken (geräuchert)
- Pfeffer
- Salz
- 1/8 l Bier
- 500 g Tomaten
- 4 EL Schlagrahm
- 2 EL Dille
- 1 Liter Gemüsebouillon

Zubereitung

Für das **Bierrisotto** die Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen. Den in Streifen geschnittenen Schinken und den Reis zugeben und umrühren bis der Reis glasig wird. Mit Bier ablöschen und unter ständigem Rühren immer wieder so viel Gemüsebrühe zugeben, dass der Reis bedeckt ist.

Die Tomaten kurz überbrühen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Gurke(n) entkernen und in Würfel schneiden, mit Essig übergießen und ziehen lassen.

Geben Sie nach ungefähr 5 Minuten die Tomatenstückchen in das Risotto, vergessen Sie nicht weiter umzurühren und mit der Suppe aufzufüllen.

Noch einmal 5 Minuten später die Gurkenwürfel dazugeben und weiter rühren. Wenn der Reis schön bissfest und die Gemüsebrühe aufgesaugt ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bierrisotto von der Herdplatte nehmen und mit Schlagrahm und Dill verfeinern.

Saltimbocca alla Romana



Zutaten für 4 Portionen

50	g	Butter
8	Bl	frische Salbeiblätter
500	g	Kalbsnuss
1	Prise	Pfeffer
100	g	roher Schinken in 4 Scheiben
1	Prise	Salz
150	ml	trockener Weisswein
6	Stk	Zahnstocher
1	Stk	Zitrone

Zubereitung

Für das **Saltimbocca** das Kalbfleisch waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und in 8 handtellergrosse Plätzli schneiden. Die Fleischstücke leicht klopfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Schnitzel eine halbe Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt legen. Die Schnitzel zusammenklappen und mit einem Zahnstocher feststecken damit es beim Braten zusammenhält.

Eine geräumige Pfanne auf den Herd stellen und 30 g Butter erhitzen. Darin alle Plätzli von beiden Seiten goldgelb anbraten. Herausnehmen und die Zahnstocher entfernen. In eine Pfanne legen und warm stellen. Nach Geschmack können die Plätzli auch wieder auseinander gerollt werden.

Für die Sauce mit dem Weisswein den Fleischsaft in die Pfanne angiesen und bei starker Hitze fast zur Gänze einkochen lassen. Dabei den Bratensaft durch ständiges rühren mit einem Kochlöffel vom Boden lösen. Die restliche Butter unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.

Nach Geschmack die Sauce über die Plätzli geben oder in einer Schüssel extra dazu servieren und mit frischen Zitronen anrichten.

Zuppa inglese



Zutaten für 8 Personen

Biskuit:

- 3 Eier
- 90 g Zucker
- 80 g Mehl
- 35 g Epifin ersatzweise Speisestärke

Crema:

- 3.5 dl Milch
- 1 Teelöffel Vanillepaste ersatzweise 0.3 Teelöffel Vanillepulver
- 20 g Maizena
- 15 g Mehl
- 4 Eigelb
- 60 g Zucker

Zum Tränken:

- 2 Esslöffel Zucker
- 0.5 dl Wasser
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- 6 Esslöffel Campari

Meringuage:

- 4 Eiweiss
- 180 g Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft/Heissluft nicht empfehlenswert). Eine Cakeform von 30 cm Länge mit einem Backpapier auslegen und dieses nur am Boden – nicht am Rand, sonst geht das Biskuit nicht auf – dünn mit Butter bestreichen und sparsam bemehlen. Die Form kühl stellen.

Für das Biskuit die Eier und den Zucker mit dem Handrührgerät 5 Minuten cremig dick aufschlagen. Mehl und Epifin oder Speisestärke mischen, auf die Creme sieben und sorgfältig unterziehen. Den Teig sofort in die vorbereitete Form füllen.

Das Biskuit im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 25 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und bei leicht geöffneter Türe das Biskuit noch 5 Minuten stehen lassen. Dann das Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier entfernen. Vollständig auskühlen lassen.

Für die Creme 2 dl Milch mit der Vanillepaste oder dem Vanillepulver aufkochen. Vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen.

Die restliche Milch (1½ dl) mit dem Maizena und Mehl glatt rühren. Die Eigelbe und den Zucker dazurühren.

Die Vanillemilch erneut aufkochen und zur Eimasse giessen. Diese zurück in die Pfanne geben, unter ständigem Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen, dann sofort in eine Schüssel umfüllen. Die Oberfläche der Creme mit Klarsichtfolie belegen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bilden kann. Erkalten lassen, dann kühl stellen.

Zum Tränken des Biskuits in einer kleinen Pfanne Zucker, Wasser und Zitronensaft aufkochen. Dann abkühlen lassen. Den Zuckersirups mit Campari mischen.

Das Biskuit in 3 Schichten beziehungsweise Böden schneiden.

Den ersten Tortenboden auf eine Cakeplatte geben. Die ausgekühlte Creme glatt rühren. Den ersten Boden mit ½ der Vanillecreme bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und mit Camparisirup tränken. Die restliche Vanillecreme darauf ausstreichen und mit dem letzten Boden belegen. Diesen wieder mit dem Camparisirup tränken. Drückt etwas Vanillecreme an den Seiten heraus, glatt verstreichen.

Den Grill auf höchster Stufe vorheizen.

Für die Meringuage die Eiweisse steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis eine sehr steife, glänzende Masse entsteht. Dekorativ über die Zuppa inglese verteilen. Man kann den Eischnee auch in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und auf die Zuppa inglese spritzen.

Die Zuppa Inglese unter der höchsten Grillstufe im oberen Drittel des Ofens 3–5 Minuten goldgelb überbacken. Wer einen Bunsenbrenner hat, kann den Eischnee auch damit abflämmen – die optimale Art des Bräunens! Die Zuppa inglese vor dem Servieren mindestens 1 Stunde kühl stellen.