

Gourmet 12
Kochabend 16. Oktober 2023



Antipasti nach eigenem Gusto

Würzige Kalbsröllchen mit Polenta

Tessiner Marronikuchen

Antipasti



Mit den vorhandenen Zutaten, Antipasti nach eigenen Ideen zubereiten.

Wir freuen uns auf eure Kreativität.

Los geht's!!!

Involtini di Vitello ripieni con Polenta

Zutaten für 8 Personen

Zutaten für die Polenta:

500 gr Maisgries, grobkörnig
3 – 6 Tl Salz
1.8 l Wasser

Zutaten für die Kalbsröllchen:

3 Stück Toast ohne Rinde, in kleine Stücke
30 g Butter
15 Stk. Kalbsplätzli à ca. 50 gr.
3 Dosen Pelati, gehackt
5 El Petersilie, gehackt
3 Zw Rosmarin, gehackt
2.25 dl Rotwein
50g Steinpilze, getrocknet, eingeweicht
2 kl Thymian, fein gehackt
15 Tranchen Rohschinken
4 Stk. Zwiebeln, fein gehackt



Zubereitung 95 Min.:

Für die Polenta in einem Kochtopf das Wasser gut salzen und aufkochen. Den Maisgries unter stetem rühren in das Wasser einrieseln lassen. Das Ganze bei kleiner Hitze köcheln und dabei häufig rühren. Nach ca. 30 Minuten sollte sich am Rand des Topfs eine dünne Kruste bilden, danach nochmals 15 bis 30 Min. köcheln.

Für die Kalbsröllchen das Brötchen ca 10 Min. in heisses Wasser legen, herausnehmen und das Wasser gut auspressen. Die Pilze in kleine Stücke schneiden. In der Bratpfanne Butter erhitzen und darin Pilze, Zwiebeln und Petersilie 5 Min. andämpfen, dann das Brot dazugeben.

Die Kalbsplätzli flachschlagen, würzen und jeweils mit 1 Tranche Rohschinken belegen. Die Füllung gleichmässig darauf verteilen, die Plätzchen aufrollen und mit Zahnstocher fixieren.

Die Röllchen in derselben Bratpfanne rundum ca. 5 Min. anbraten, herausnehmen und bei Seite legen. Die Pelati dazugeben und andämpfen. Den Wein zum Ablöschen dazugeben, die Kräuter ebenfalls dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen.

Das Ganze zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. Dann die Röllchen dazugeben und knapp unter dem Siedepunkt während etwa 10 Min. garen.

Die Polenta auf ein Holzbrett geben und mit einem Küchentuch zudecken. Die Röllchen auf vorgewärmten Tellern zusammen mit der Sauce anrichten. Die Polenta in gleich grosse Streifen schneiden und dazu servieren.

Tessiner Marronikuchen

Zutaten für 1 Kuchen

0.5 Pk Backpulver
2 Stk. Bananen
175 gr. Haselnüsse, gemahlen
250 gr. Marronipurée
50 ml Rapsöl
200 ml Reismilch
70 gr. Rohrzucker
1 Prise Salz
1 Pk Vanillezucker
Schlagrahm zum garnieren



Zubereitung 70 Min.:

Die Bananen mit dem Marronipurée, der Reismilch und dem Öl in den Mixer geben und verarbeiten, bis eine homogene Masse entstanden ist.

In einer grossen Schüssel die gemahlene Haselnüsse mit Zucker, Backpulver, Salz, Vanillezucker mischen. Nun das flüssige Gemisch vorsichtig dazugeben und dabei gut rühren.

Den Backofen bei Umluft auf 180 Grad vorheizen. Eine geeignete Kuchenform einfetten und den Teig hineingeben. Für 50 Min. in die Backofenmitte geben, mithilfe der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.