



Tessin

Vorspeisen	Minestrone ticinese 1
Hauptspeisen	Arrosto di Coniglio alla Contadina 2
	Taragna 3
Dessert	Tortelloni con Marroni 4
Weine	Weiss Rot

Minestrone ticinese

Tessiner Gemüsesuppe

<u>12P.</u>	<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zubereitung</u>	
120 g	40 g Karotten	sämtliches Gemüse feinblättrig schneiden zusammen mit den Zwiebeln und dem gepressten Knoblauch und dem Speck im Olivenoel dünsten	
75 g	25 g Knollensellerie		
100 g	30 g Lauch		
90 g	30 g Weisskohl		
75 g	25 g Kürbis		
75 g	25 g Grüne Bohnen		
75 g	25 g Kohlrabi		
75 g	25 g Zwiebeln gehackt		
3	1 Knoblauchzehen		
45 g	15 g Speck gewürfelt		
5 EL	2 EL Olivenoel		
45 g	15 g Tomatenpüree	zufügen und mit	
3 l	1 l Rindsbouillons	aufführen, sieden lassen	30 Min.
75 g	25 g Weisse Bohnen	zufügen	
150g	50 g Kartoffeln	feingeschnitten begeben und nochmals leicht kochen	20 Min.
	Salz und Pfeffer	zum Schluss mit Salz, Pfeffer und mit den	
7	2 Basilikumblätter	geschnittenen Kräutern würzen	
2	1 Salbeiblätter		
120 g	40 g Parmesan	gerieben servieren	
		<i>Vorbereitungszeit:</i>	10 Min.
		<i>Zubereitungszeit:</i>	60 Min.
3	1 Tessiner Brot	dazu reichen	

Arrosto di Coniglio alla Contadina

Tessiner Kaninchenbraten

<u>12P.</u>	<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zubereitung</u>	
4.5 Kg	1.5 Kg Kaninchen Salz Pfeffer Paprikapulver	gleichmässige Stücke geschnitten Kaninchen würzen	
150 g	50 g Butterschmalz	in einer Kassenrolle scharf anbraten und	
300 g	100 g Speck	Würfeln und begeben	
3 dl	1 dl Weisswein		
3 dl	1 dl Geflügelboullons	mit dem Wein und Bouillons ablöschen	
3	1 Zweig Rosmarin		
3	1 Zweig Thymian		
3	1 Zweig Majoran		
6 Stk.	2 Stk. Wacholderbeeren	sämtliche Kräuter und Beeren begeben	
		zugedeckt im Ofen bei 180° schmoren lassen, dabei öfter übergiesen	30 Min.
3 dl	1 dl Marsala	ablöschen und weitere schmoren lassen	20 Min.
		<i>Zubereitungszeit:</i>	10 Min.
		<i>Kochzeit:</i>	60 Min.

Taragna

Schwarze Käsepolenta

<u>12P.</u>	<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zubereitung</u>
3 Lt.	1 Lt. Wasser Salz	mit zum kochen bringen
600 g	200 g Buchweizenmehl	Buchweizenmehl und Maisgriss langsam ein- rühren, unter ständigem rühren <i>60 Min.</i> kochen lassen wird die Polenta zu dick, nach Belieben mit Wasser verdünnen.
150 g	50 g Maisgriss	
220 g	100 g Butter	nach der Kochzeit begeben nochmals kochen lassen <i>10 Min.</i>
300 g	100 g Formagella	in Würfeln schneiden, dazugeben und kräftig rühren. die Polenta auf ein Holzbrett stürzen und mit einem Leinentuch bedeckt auf den Tisch bringen. Mit einer Schnur zerteilen und auf dem Teller anrichten
		<i>Zubereitungszeit: 5 Min.</i> <i>Kochzeit: 70 Min.</i>

Tortelloni con Marroni

Kastanienravioli mit Vanillecreme

<u>12P.</u>	<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zubereitung</u>
	<i>Füllung</i>	
750 g	250 g Marroni-Püree (Vermicelle)	
3 EL	1 EL Zwetchgenkonfiture	
60 g	20 g Sultaninen	
3 EL	1 EL Haselnüsse gerieben	
3 EL	1 EL Gezuckerten Kakao	alles Zusammen gut vermischen
	<i>Teig</i>	
450 g	150 g Mehl	ein Kranz bilden und,
1.5 TL	1 TL Zucker	den Zucker
	Salz (eine Prise)	Salz und
7.5 g	5 g Hefe	die Hefe in die Vertiefung geben
45 g	15 g Butter	aufgeweichte Butter und
3	1 Eier	Eier begeben und alles zu einem Teig verarbeiten, ruhen lassen
		30 Min.
	<i>Vanillecreme</i>	
1.5 Lt.	0.5 Lt. Milch	mit 10% der Milch verrühren
75 g	25 g Vanillecremepulver	mit dem Rest der Milch aufkochen
150 g	50 g Zucker	Milch / Cremepulvergemisch unter umrühren begeben und kurz weiterkochen
		Teig nach der Ruhezeit, <u>hauchdünn</u> auswallen und runde Plätzchen mit einem ø 5cm ausstechen. Auf der Mitte etwas Füllung legen, den Rand mit Wasser bestreichen, ein zweites Teigplätzchen darüber legen.
		Die Ravioli im leicht gesalzenem Wasser wenige Minuten sieden, herausnehmen und mit der Vanillecreme anrichten
	Puderzucker	zum bestreuen
3 Stk.	1 Stk. Vanillestengel	dekorianen
		<i>Zubereitungszeit:</i> 40 Min.
		<i>Kochzeit:</i> wenige Min.

Einkaufsliste für 12 Personen

- 120 g Karotten
- 75 g Knollensellerie
- 100 g Lauch
- 90 g Weisskohl
- 75 g Kürbis
- 75 g Weisse Bohnen
- 150 g Kartoffeln
- 75 g Kohlrabi
- 3 Stk Zwiebeln
- 1 Stk Knoblauch
- 400 g Speck gewürfelt Für die Suppe und den Braten
- 120 g Parmesan gerieben
- 45 g Tomatenpüree
- 2 Bund Basilikum
- 1 Bund Salbei

- 4,5 Kg Kaninchen Gleichmässige Stücke geschnitten
- 2 Bund Rosmarin
- 2 Bund Thymian
- 2 Bund Majoran

- 600 g Buchweizenmehl
- 150 g Maisgries
- 250 g Butter
- 300 g Formagella

- 750 g Marroni-Püree (Vermicelle)
- 60 g Sultaninen
- 1 P Haselnüsse gerieben
- 1 Zwetchgenkonfiture
- 1 Kakao gezuckert
- 450 g Mehl
- 7.5 g Hefe
- 3 Eier
- 3 Vanillestengel

- 1 Fl Marsala
- 1Fl Olivenoel
- Wacholderbeeren
- Geflügelbouillons
- Rindsbouillons
- Salz
- Pfeffer

Gourmet 12

Kochabend vom 17. März 2003

- Senf
 - Puderzucker zum bestäuben
 -
 -
-