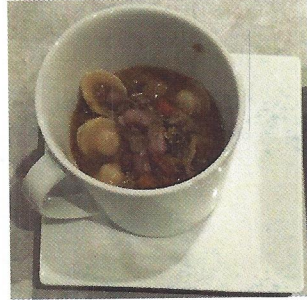


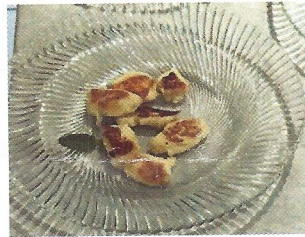
Kochabend 18. Oktober 2021

Tessiner Menu

Minestrone (Suppe)



Gnocchi di ricotta (Vorspeise)



Brasato con Polenta (Hauptgang)



Torta di pane (Dessert)

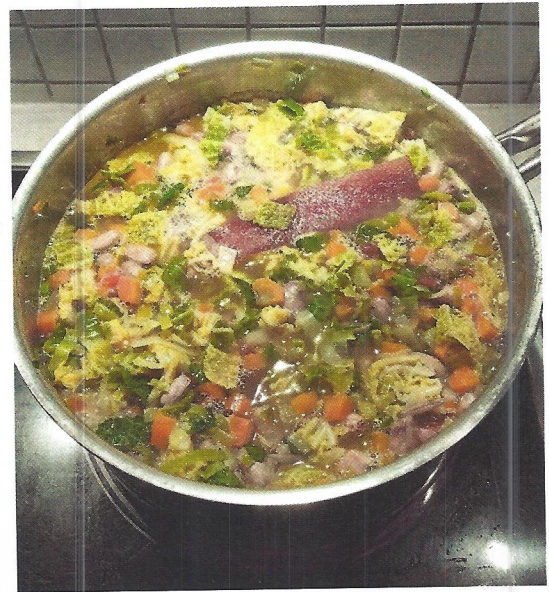


Roland Mettler & Thomas Schlögl

Minestrone (Suppe)

Zutaten für 8 Personen

50g	Speck
50g	Butter
1	Zwiebel
300g	weisser Kohl oder Wirz
300g	Rüebli
2	Lauchstangen
1	Sellerie-Stange
1	Tomate
200g	Borlotti Bohnen (am Vorabend einweichen)
1	Speckschwarte (werden vor dem Servieren entfernt)
4	Bouillonwürfel (Rind oder Gemüse)
200g	Teigwaren (z. B. Orecchiette oder Macaroni)
1	kleiner Bund gehakte Petersilie
	Salz und Pfeffer
	Parmesan



Zubereitung

Das kleingeschnittene Gemüse mit Speck und Butter dünsten.
Mit Wasser ablöschen und alles Gemüse mit Wasser decken.
Die Speckschwarte, Borlotti Bohnen und Bouillonwürfel beifügen.

Etwa 1 Stunde lang kochen lassen. Salz, Pfeffer und Petersilie in die Suppe geben. Dann die Teigwaren beifügen und noch 10-15 Minuten lang kochen lassen.

Vor dem Essen die Minestrone mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Gnocchi di ricotta (Vorspeise)

Zutaten für 8 Personen

1 Ei
400g Kartoffeln (mehlig kochende)
180g Halbfett-Ricotta
50g Sbrinz
42g Weissmehl
42g Griess
Salz und Muskatnuss nach Bedarf
Butter
Salbei



Zubereitung

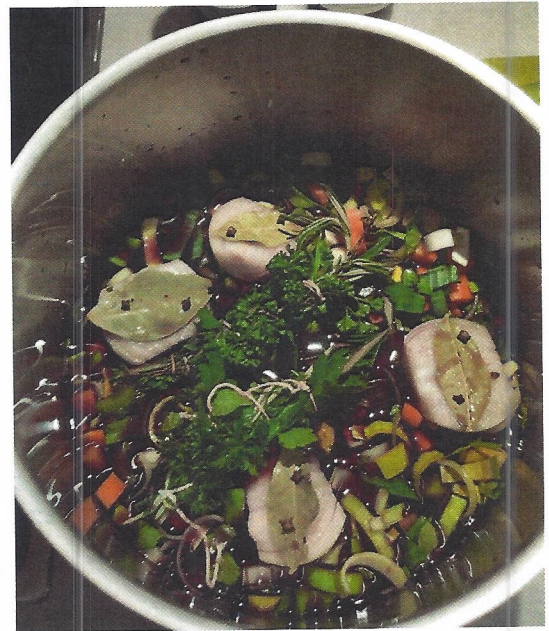
- Die Kartoffeln kochen, schälen, durchs Passvite treiben und etwas abkühlen lassen;
- Ei aufschlagen und den Ricotta-Käse hinzufügen;
- Kartoffelpüree, Mehl und Griess hinzufügen und gut von Hand vermischen;
- Den Teig 30 Minuten ruhen lassen, damit er eindickt;
- Reichlich Salzwasser kochen;
- Mit Hilfe eines Löffels Gnocchi formen und in kochendes Wasser gleiten lassen;
- Für 5 Minuten kochen;
- Abtropfen lassen;
- Mit Butter anbraten (evt. mit Pesto, Tomatensauce, Salbei oder Steinpilzen geniessen).

Brasato con Polenta (Hauptgang)

Zutaten für 8 Personen

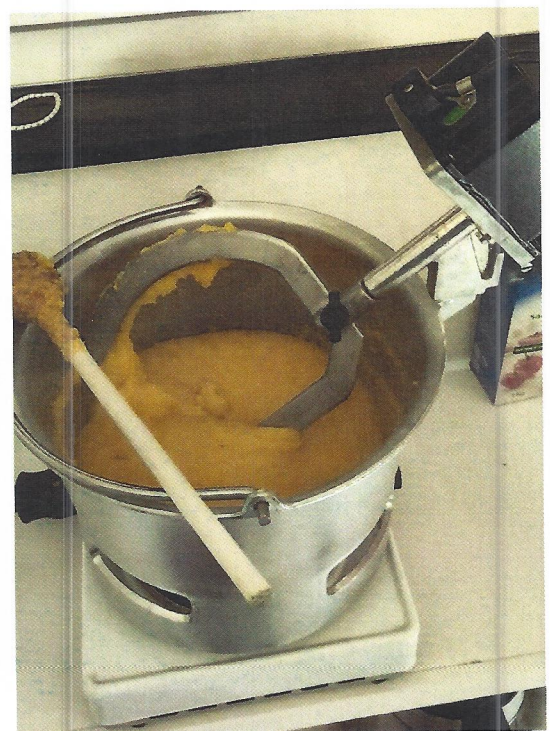
Brasato

- 2-2,4kg Rindsbraten, z.B. Schulter
- 1kg kleine Gemüswürfeli (Rübeli, Stangensellerie, Lauch)
- 1,2l kräftiger Merlot
- 2 Zwiebel, mit
- 2 Lorbeerblatt und
- 2 Nelken besteckt
- 6 Knoblauchzehen, halbiert
- 100g Tomatenpüree
- 1 EL Mehl
- Petersilie, Rosmarin und Thymianzweig, mit Küchenschnur zusammengebunden
- Bratbutter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Polenta

- 400g Bramata Polenta
- 1,6l Wasser
- 70g Parmesan, gerieben
- 50g Butter
- Salz (es ist wichtig, das Wasser richtig gut abzuschmecken)



Zubereitung

Brasato

Braten und Zutaten bis und mit Kräutersträusschen in eine grosse Schüssel geben. Rotwein dazu giessen, bis das Fleisch bedeckt ist. Zugedeckt im Kühlschrank 12 Stunden marinieren.

Fleisch mindestens einmal wenden. Fleisch herausheben, trocken tupfen, Flüssigkeit absieben. Flüssigkeit, Gemüse und Kräuter aufheben.

Braten mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter bei mittlerer Hitze rundum anbraten, herausnehmen. Gemüse und Kräuter im gleichen Bräter andünsten, Tomatenpüree mit dünsten und mit 1 EL Mehl bestäuben. Mit der Hälfte des abgeseihten Weins ablöschen, aufkochen, 10 Minuten einkochen lassen. Braten dazugeben, $1\frac{1}{2}$ -2 Stunden zugedeckt bei kleiner Hitze schmoren.

Bei Bedarf mehr Wein dazu geben (der Braten muss gedeckt sein).

Polenta im Paiolo

Im Paiolo Wasser zum Kochen bringen. Maismehl nach und nach in dünnem Strahl ins Wasser einrühren.

Bei sehr tiefer Hitze die Polenta knapp vor dem Sieden halten (ca. 60 Minuten).

Paiolo abmontieren, Parmesan und Butter mit einer Holzkelle daruntertermischen.

Anrichten

Nicht zu dicke Tranchen vom Brasato schneiden.

Auf heißen Tellern mit Polentakugeln (mit einem Glacé-Ausstecher formen) anrichten.

Etwas Sauce darüber und dazu servieren.

Torta di pane (Dessert)

Zutaten für eine runde Kuchenform (für 8 Personen)

250g	Altbackenes Brot
5dl	Milch
2	Eier
20g	Butter flüssig
80g	Zucker
20g	Kandierte Früchte
40g	Rosinen
4cl	Grappa
20g	Gemahlene Mandeln
8g	Kakaopulver
20g	Pinienkerne
$\frac{1}{2}$	Zitrone (nur abgeriebene Schale)
1	Fläschchen Mandel-Aroma



Zubereitung

- Das Brot in kleine Würfel schneiden;
- Milch aufkochen und in einer Schüssel über die Brot Würfel giessen und $\frac{1}{2}$ Stunde einweichen lassen;
- Die Kuchenform mit Butter bestreichen;
- Eier aufschlagen und alle restlichen Zutaten (ausser Pinienkerne) hinzufügen und gut mischen;
- Alles in die Kuchenform füllen und mit Pinienkernen bestreuen;
- 75 Minuten bei 180°C backen.