

Tessiner Tomatenquiche (zum Apéro nur ½ Menge)

Zutaten:

125 gr. Speckscheiben
1200 gr. Fleischtomaten
450 gr. Kuchenteig
2 dl Rahm
4 Eier
100 gr. Sbrinz oder Parmesan

Salz, Pfeffer und 1 EL Gehackten Thymian (frischer Basilikum und Oregano)

Zubereitung (für 4 Personen)

Speck in der Bratpfanne anbraten und auskühlen lassen. Fleischtomaten in Achtel schneiden. Den Kuchenteig ausrollen (ca. 3 mm) und auf Backblech legen und mit Gabel einstechen. Speckstreifen und Tomaten auf dem Teigboden auslegen. (wie Apfelschnitze)

Guss vermischen und würzen. Auf belegten Teig giessen und in 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben. (unterste Rille) ca. 40 Minuten backen.

Vor dem Aufschneiden und Servieren 10 Minuten ruhen lassen.



Gebratener Cicorino rosso mit Getreidegnocchi

Zutaten:

Getreide-Gnocchi:

100 gr Getreide Risotto
Gemüsebouillon
100 gr. gesalzene Butter
1 Ei
1 Eigelb
150 gr feiner Hartweizengriess
Muskatnuss und Pfeffer

Baumnusssauce:

50 gr. Baumnüsse, grob gehackt, geröstet
4 EL Sbrinz gerieben
4 EL gehackten Basilikum
5 EL Rapsoel
schwarzer Pfeffer

Zubereitung (für 4 Personen)

Getreide-Risotto in Gemüsebouillon garen bis die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist.
Auskühlen lassen.

Butter schaumig rühren und mit Eigelb, Ei, Hartweizengriess und Getreide-Risotto mischen
und mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. 10 Minuten quellen lassen.

Baumnusssauce mischen und mit Pfeffer würzen.

Cicorino rosso in Schnitze schneiden und in Butter beidseitig 2-3 Minuten sanft braten. Mit
Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt in 80 grad vorgeheiztem Ofen warm halten.

Gemüsebouillon zu kochen bringen. Die Gnocchimasse kirschgross zu Kugeln formen und
in die leicht köchelnde Bouillon geben. (10 Minuten) Mit Cicorino anrichten und mit
Baumnusssauce beträufeln. Als Garnitur eignen sich Basilikumblättchen.



Carpaccio vom Rind

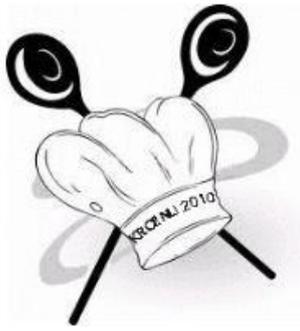
Zutaten:

400 gr Rinderfilet oder Roastbeef hauchdünn geschnitten
1 Pack Ruccola
1 Stück Parmesan frisch gehobelt
Zitronensaft von 2 Zitronen
100 gr. Pinienkernen
Balsamico
Olivenoel extra Vergine
Meersalz
Baguette

Zubereitung (für 4 Portionen)

4 Teller mit Balsamico betreffen und mit Pinsel verteilen.
Pinienkernen anrösten und Ruccola waschen

Dünne Rindsfiletscheiben, Ruccola und Pinienkerne auf Teller geben. Mit Parmesan hauchdünn überhobeln. Jetzt mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen und das Olivenoel darüberträufeln. Evtl. etwas Balsamico dazumischen.



Tessiner Braten

1 kg. Schweinsbraten von Karree
300 gr. Schinken gekocht dünn geschnitten
300 gr. Frühstücksspeck dünn geschnitten
3 Scheiben Speck geräuchert zum Einziehen in den Braten dünn geschnitten
1 Bund Basilikum Blätter
1 Bund Peterli
1 Esslöffel Rotwein
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Senf scharf
1 Tlf. Paprikapulver edlesüss
1 Tlf. Salz
etwas Pfeffer
2 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel
7.5 dl. Rindsbrühe
7.5 dl. Bratensauce
3 grosse Karotten
2 Zwiebeln geschält in ¼ geschnitten

Zubereitung (für 5 Portionen)

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 1 Std. 10 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Brennwert p. P.:** keine Angabe

Bratensauce und Bouillon miteinander vermischen und einkochen lassen bis etwa ein Liter übrig bleibt.

Den Ofen mit einem Bratgeschirr vorheizen auf 200 Grad Umluft-Grillen.

Den Braten auf ein Fleischbrett legen und der Länge nach in der Mitte mit einem gutem Messer vorsichtig durchstechen und die geräucherten Speckscheiben einziehen.

Basilikum, Petersilie, Rotwein, Olivenöl, Senf, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Knoblauch und die kleine Zwiebel in einer Schüssel mit dem Pürierstab sehr gut pürieren. Den Braten dann mit der pürierten Marinade dick einstreichen. Dann erst den Schinken um den Braten legen und über den Schinken den Frühstücksspeck legen, das Ganze dann mit etwas Küchengarn zusammen binden.

Nun den Braten in das heiße Bratgeschirr legen und bei 200 Grad 35 Minuten im Ofen braten lassen. Aber nach der Hälfte der Bratzeit den Braten einmal wenden.

Karotten, der Länge nach in Viertel geschnitten und jedes Viertel halbiert, und Zwiebeln begeben für die restlichen 17 Minuten, so dass sie etwas mitbraten.

Nach den 35 Minuten den Braten herausnehmen, den Ofen auf 180 Grad Umluft zurückdrehen und den Braten mit der Sauce übergießen und noch mal für 35 bis 40 Minuten im Ofen ziehen lassen. Den Braten ab und zu übergießen oder mal wenden.

Wenn der Braten fertig ist, dünn aufschneiden und wieder in die Sauce legen, die Marinade gibt auch dann noch einen guten Geschmack auf die Sauce ab.



Grüner Spargel Risotto

Zutaten

- 500 g grüner Spargel
- 2 Schalotten
- ca. 1,3 l Gemüsebrühe
- 50 g Butter
- 350 g Risotto Reis
- 100 ml Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
- 200 g gemischte Kräuter (z.B. Kerbel, Sauerampfer, Petersilie, Dill, Basilikum)
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 60 g frisch geriebener Parmesan
- frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung (für 5 Portionen)

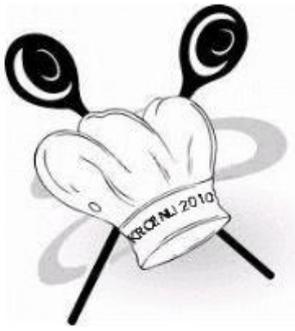
Den Spargel waschen und die Enden wegschneiden, die Stangen schräg in ca. 1 cm breite Stücke schneiden, die Köpfe extra beiseitelegen. Schalotten schälen und fein würfeln. Gemüsebrühe aufkochen lassen und heiß halten.

Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, Schalotten darin hellgelb andünsten. Den Reis dazugeben und unter Rühren in ca. 2 Min. glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und die Flüssigkeit unter Rühren einkochen lassen. Sobald der Wein fast verdunstet ist, eine Schöpfkelle heiße Brühe dazugeben und unter häufigem Rühren wiederum einkochen lassen. So fortfahren, bis die gesamte Brühe aufgebraucht ist, der Reis bissfest ist und sich eine schöne cremige Konsistenz gebildet hat – das dauert rund 15-20 Min. Dabei ca. 10 Min. vor Ende der Garzeit noch die Spargelstücke (nicht die Köpfe!) unterrühren.

Inzwischen die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein schneiden oder hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, ca. 2 Messerspitzen Schale fein abreiben und die Zitrone dann in Spalten schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Spargelköpfe ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze braten, salzen und pfeffern. Parmesan unter den fertigen Risotto rühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und der Zitronenschale würzen. Kurz vorm Servieren die Kräuter und die Spargelspitzen unterheben, dann den Risotto auf Teller verteilen.

Die Zitronenspalten dazu servieren, sodass sich jeder nach Belieben etwas Saft über seinen Risotto träufeln kann.



Erdbeer-Tiramisu

Zutaten: Zubereitung: ca. 35 Minuten

Kühl stellen: mind. 6 Stunden

1 Form von 20x30 cm

2 Eier

3 EL Zucker

250 g Mascarpone

500 g Erdbeeren

2 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

1 EL Kirsch oder Grappa, nach Belieben

100 g Löffelbiskuits

2-3 EL Kakaopulver

Zubereitung (für 4 Personen)

Mascarpone Crème:

2 Eiweiss steif schlagen, Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone darunter rühren. 2 Eiweiss steif schlagen. . Den Eischnee sorgfältig darunterziehen.

Erdbeerpüree:

300 g Erdbeeren in Stücke schneiden. Zucker und Vanillezucker verrühren, über die Erdbeeren streuen, vermischen, 5 Minuten ziehen lassen. Pürieren und nach Belieben Kirsch oder Grappa dazugeben. Restliche Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, daruntermischen. (ein paar für Garnitur weglegen.)

Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen, die Hälfte des Erdbeerpürees darüber verteilen. Die Hälfte der Mascarpone Crème darüber geben.

Mit der zweiten Hälfte der Zutaten gleich verfahren.

Tiramisu zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Erdbeeren garnieren.

Erdbeerpüree nach Belieben mit wenig Vanillepulver und schwarzem Pfeffer aromatisieren.