



Chochete vom 6. Juni 2011

Hannes Jaisli

Amuse-Bouche:

Pizza-Zwirbel

Vorspeise:

Zucchini-Carpaccio

Zwischengang:

-

Hauptgang:

**Saltimbocca alla romana mit Blattspinat
und Risotto milanese**

Dessert:

Mascarpone-Mousse mit Himbeeren

Weine:

***Les Sentes 2009, AOC Luberon, Provence
Château du Crest 2009, Genève***

***Cépage 2003 Cabernet Sauvignon/Merlot,
vin de pays portes méditerranée, Bonnieux,
Provence***



Pizza-Zwirbel

Zutaten

- 20 g Reibkäse Parmesan
- 1 EL Tomatenpurée
- 1 Ei
- 0,5 dl Kaffeerahm
- 5 Sardellenfilets (aus Dose)
- Salz
- Pfeffer (aus Mühle)
- 1 Packung Pizzateig, rechteckig ausgewallt, 450 g
- 1 Backpapier
- Alufolie

Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen
2. Reibkäse, Tomatenpurée, Ei und Rahm mischen
3. Sardellen aus dem Öl heben, hacken und begeben
4. Die Masse aus Käse und Sardellen salzen und pfeffern
5. Pizzateig auf der Arbeitsfläche auslegen und dünn mit Tomatenpaste bestreichen
6. Teig von der Breitseite her in ca. 1 cm breite Streifen schneiden
7. Teigstreifen von den Enden her gegeneinander drehen (zwirbeln)
8. Zwirbel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in der Ofenmitte 15 min backen
9. nach ca. 10 min der Backzeit Zwirbel mit Alufolien abdecken, damit der Tomatenaufstrich nicht zu dunkel wird

Zubereitungszeit: 20 min

Backzeit: 15 min



Zucchini-Carpaccio und Mozzarella mit pikanter Kräutermarinade

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> • 4 Zucchini (620 g) • 14 EL Olivenöl • Salz • Pfeffer • 2 Zitronen • 2 Knoblauchzehen • 2 kleine Peperoncini • 3 Mozzarella Galbani à 125 g • 140 g Rucola • 2 Bündel Basilikum • 18 Minzeblättchen • Haushaltspapier 	<p>A. Zucchini</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grill des Backofens vorheizen 2. Zucchini waschen, putzen und längs in dünne Scheiben schneiden 3. Backblech dünn mit Öl bepinseln und Zucchini-Scheiben darauf verteilen, mit 5 EL Olivenöl beträufeln 4. im oberen Drittel des Backofens 7 – 10 min. grillen, dann herausnehmen und salzen und pfeffern <p>B. Marinade</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Zitronen waschen, Schale dünn abreiben und Zitronen auspressen 6. Saft, Schale, Salz und restliches Olivenöl verrühren 7. Knoblauchzehen abziehen und dazupressen 8. Peperoncini entkernen, hacken und zur Masse aus Öl und Knoblauch geben

	<p>C. Mozzarella und Rucola 9. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden 10. Rucola waschen und trockentupfen</p> <p>D. Anrichten 11. Rucola auf 7 Teller verteilen 12. Zucchini und Mozzarella ebenfalls auf Teller verteilen 13. Marinade darüberträufeln 14. Minzeblättchen in feine Streifen schneiden und darübergerben</p> <p>Zubereitungszeit: 40 min</p>
--	--



Saltimbocca alla romana und Blatt-Spinat mit Pinienkernen

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> • 14 Kalbsschnitzel • 14 Scheiben Parmaschinken • 14 Blätter Salbei • 28 Zahnstocher • Olivenöl • 2 dl Weisswein • 5- 6 EL Butter kalt • Salz und Pfeffer aus der Mühle • 4 EL Pinienkerne • 380 g Blattspinat • Muskat • Haushaltspapier 	<p>A. Schnitzel</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen und auf der Arbeitsfläche auslegen. 2. Schnitzel mit je einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen; beides mit Zahnstocher am Fleisch feststecken 3. Wenig Öl in einer weiten Bratpfanne erhitzen 4. Schnitzel auf der Belagsseite 1 – 2 min. bei mittlerer Hitze anbraten, dann wenden und 1 min. weiterbraten, dann Schnitzel aus Pfannen nehmen 5. Bratensatz mit Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen, dann butter mit dem Schwingbesen darunter rühren 6. Schnitzel samt dem sich gebildeten Bratensaft dazugeben 7. Das ganze salzen, pfeffern und warmstellen; nicht mehr kochen <p>B. Pinienkerne</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. In einer verschliessbaren Pfanne Olivenöl erhitzen

	<p>9. Pinienkerne im Öl goldbraun rösten 10. Spinat dazugeben und salzen und pfeffern 11. zugedeckt 1 min. garen, dann mit Muskat abschmecken</p> <p>C. Anrichten 12. Teller vorwärmen 13. Spinat auf Teller verteilen 14. Schnitzel samt Sauce daneben anrichten</p> <p>Zubereitungszeit: 30 min</p>
--	--

Risotto alla milanese

<p>Zutaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 EL Butter • 2 Zwiebeln • 700 g Risotto Reis • 3,5 dl Weisswein • 2,1 l kräftige Fleischbouillon • 3 – 4 Briefchen Safran • Pfeffer aus der Mühle • 10 EL Parmesan 	<p>Zubereitung</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fleischbouillon heiss machen 2. Zwiebeln fein hacken 3. Butter in Pfanne warm werden lassen 4. Zwiebeln in Butter geben, andämpfen lassen 5. Risotto-Reis dazugeben und unter rühren dünsten, bis er glasig ist 6. Weisswein dazugeben und vollständig einkochen 7. Fleischbouillon unter häufigem Umrühren nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist (ca. 20 min.) 8. Pfanne von der Platte ziehen, Reis mit Safran und ein wenig Pfeffer aus der Mühle würzen 9. Parmesan daruntermischen <p>Zubereitungszeit: 40 min</p>
--	--



Mascarponemousse mit Himbeeren

Zutaten

- 220 g Mascarpone
- 2 EL Zucker
- 10 EL geschlagene Sahne
- 400 g Himbeeren
- Zucker
- 1,75 dl Milch
- 1,75 dl Sahne
- 2 Vanilleschoten
- 70 g Eiswürfel

Zubereitung

1. Mascarpone, 2 EL Zucker und 10 EL geschlagene Sahne zu einer glatten Crème verrühren
2. Crème in 7 Gläser füllen und diese danach in Kühlschrank stellen, damit Crème fester wird
3. Für jedes Glas 6 ganze Himbeeren reservieren
4. Durch zerdrücken der übrigen Himbeeren mit einer Gabel unter Zugabe von etwas Zucker Himbeermark machen
5. Himbeermark in die Gläser geben
6. in jedes Glas 6 ganze Himbeeren zugeben
7. Gläser wieder in den Kühlschrank stellen
8. Milchschaum machen: Milch, Sahne, Mark der Vanille-Schote und Eiswürfel in einen hohen Mixbecher geben
9. Das ganze mit dem Stabmixer aufschäumen (Stabmixer immer hochziehen und kräftig Luft untermixen)
10. Mit einem Suppenlöffel Schaum abschöpfen und je 2 Löffel über die Himbeeren geben

Zubereitungszeit: 20 min

