



## **Chochete vom 11. Juli 2011**

Urs Knubel



*Prosciutto und Melone*

*Thunfisch auf Salat gebettet*

*Ravioli mit Nuss-Ricotta*

*Ossobuco mit Bohnenpäckli*

*Mascarpone Eis mit Cantuccini*

*Weine*

*Prosecco Spumante Borgo Sassi*

*Prosecco Borgo dei*

*QUATTRO BIANCI*

*Bianco Sicilia IGT 2009*

*BAROLO PIER PAOLO GRASSO 2004*

*Vin Santo del Chianti Classico DOC 2001*

## Prosciutto mit Melone



### Zutaten

- 200 g Parmaschinken
- 1 Zuckermelone

### Zubereitung

Die Melone halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden und mit dem Schinken anrichten.

## Thunfisch auf Salat gebettet



Schnittsalat	Auf Teller anrichten
3 Avocado	Rüsten und in ca. 1cm grosse Würfel schneiden
Ca. 300 g Thunfisch, 1 cm dicke Tranchen Sesamsamen	Thunfisch auf beiden Seiten in Olivenöl scharf anbraten, mit Zitronenpfeffer und etwas Salz würzen  Mit Sesam betreuen, in ca. 1.5cm grosse Würfel schneiden mit und der Avocado auf dem Salatbeet anrichten.
3 EL Mayonnaise 3 EL Creme Fraiche 7 Kapern 2 Bund Schnittlauch	Schnittlauch und Kapern in feine Stücke schneiden, mit der Mayonnaise und der Creme Fraiche vermischen und auf jeden Teller einen Teelöffel Sauce geben
Aceto Balsamico, Olivenöl, etwas Salz	Salat mit Aceto Balsamico und Olivenöl beträufeln, servieren

## Ravioli mit Nuss-Ricotta



Pasta Teig	
400 g Mehl, Mehl zum arbeiten 4 Eier	Mehl mit verquirlten Eiern, zu einem glänzenden und glatten Teig verkneten, mindestens 4 h ruhen lassen
Füllung 150 g Macadaminüsse 4 Scheiben Toastbrot 2 Zweige Rosmarin 100 g Parmesan 500 g Ricotta 2 Eigelb Pfeffer	Nusskerne grob hacken, in Pfanne rösten und abkühlen lassen. Toastbrot mit den Nüssen mahlen, Rosmarinnadeln fein schneiden, Parmesan, Ricotta, Eigelb mit den Nüssen und Toastbrot mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Sauce 2 EL Butter 2 EL Mehl 6 dl Bouillon	Butter schmelzen, Mehl begeben, mit Schwingbesen rühren, mit ½ dl Noilly Prat ablöschen. Bouillon begeben und unter gelegentlichem rühren ca. 20 Minuten

<p>300g Creme Fraiche</p> <p>2 Bund Schnittlauch</p> <p>2 TL Wasabi aus der Tube</p>	<p>einköcheln lassen.</p> <p>Creme-Fraiche und Wasabi Paste in die Sauce einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und sämig kochen lassen.</p>
<p>Pasta Teig</p> <p>2 EL Wasser</p>	<p>Teig mit der Nudelmaschine zu gleich langen dünnen Platten ausrollen, Nudelplatten immer wieder mit Mehl bestäuben. Grosse Rondellen ausstechen, Rand mit Wasser bestreichen, 1 EL Füllung auf den Teig geben, einklappen und festdrücken.</p>
<p>Salzwasser</p> <p>4 EL Butter</p>	<p>Ravioli ca. 6 Minuten kochen, aus dem Wasser heben und in einer Pfanne mit etwas aufgeschäumter Butter kurz schwenken, auf heisse Teller anrichten und mit Wasabi Sauce beträufeln, mit Schnittlauch bestreuen.</p>



## Ossobuco mit Bohnenpäckli



8 Scheibe/n Kalbshaxe(n) (mind. 2,5 cm dick)

6 m.-grosse **Möhre(n)**

4 Stange/n Staudensellerie

1 kg Fleischtomate(n), reife

2 Bund Petersilie

2 EL Butter

4 EL **Olivenöl**

½ Liter Weisswein

1/2 Liter Brühe, plus Brühe zum Begiessen

5 m.-große **Zwiebel(n)**

4 Zehe/n **Knoblauch**

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Möhren, Sellerie, 3 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen säubern und klein schneiden und im Bräter bei mittlerer Hitze in 2 EL Butter anschmoren.

Anschliessend den Bräter vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Tomaten häuten, entkernen und klein schneiden. Petersilie mit den Stängeln grob hacken. Beides beiseite stellen.

Damit die Beinscheiben in Form bleiben, mit Küchengarn umwickeln, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. In einer Pfanne mit 4 EL Olivenöl anbraten und anschliessend auf das Gemüse im Bräter setzen.

Öl aus der Pfanne giessen und den Bratenfond mit dem Wein aufkochen und anschliessend auf ca. 2dl einkochen. Die Brühe dazu giessen und die Tomaten, Petersilie und die andern Kräuter dazugeben. Kurz aufkochen und abschmecken. Über das Fleisch und Gemüse geben. Abgedeckt für ca. 2 Stunden in den Ofen schieben. Dabei ca. alle 30 Min. mit Brühe übergiessen.

<p>1 TL Thymian</p> <p>1 TL Oregano</p> <p>2 Blätter Lorbeerblätter</p> <p>3 Zitrone(n), unbehandelte</p> <p>2 Bund Petersilie, glatte</p> <p>5 Zehe/n <b>Knoblauch</b></p> <p>Mehl, zum Wenden</p>	<p>Für die Gremolata: Die 2 Zitronen fein abreiben, 2 Bund Petersilie fein hacken und die 5 Knoblauchzehen pressen. Alles vermischen und bis zum Ende der Garzeit beiseite stellen.</p> <p>Das fertige Fleisch in eine Schüssel geben (vorsichtig, denn das Fleisch ist ganz zart und fällt leicht vom Knochen), Gemüse und Sauce darüber gießen und die Gremolata darüber streuen.</p>
<p>1kg Bohnen</p> <p>Ca. 300g Specktranchen</p>	<p>Bohnen mit Speck umwickeln</p> <p>In Form für Steamer einfüllen oder in Dampfkochtopf einschicken</p>
<p>2 grosse Zwiebeln</p> <p>Bohnenkraut</p>	<p>Klein hacken, Zwiebeln und Bohnenkraut über die Bohnenpäckli streuen, leicht salzen, im Dampfkochtopf, ca. 5 Minuten dämpfen, im Steamer nach Angabe Gerätehersteller</p>
	<p>Bohnenpäckli neben dem Ossobuco anrichten</p>

## Mascarpone Eis mit Cantuccini



90 g weiche Butter 150 g Zucker 4 Eigelb, frisch	Butter, Zucker und Eigelb hell und cremig schlagen
3 Limetten 750 g Mascarpone	Limetten heiss abspülen, Schale von 2 Limetten fein abreiben. Saft aller Limetten auspressen und zusammen mit dem Mascarpone unter die Butter-Zucker-Mischung rühren
250 g Rahm 100g Zitronat	Rahm steif schlagen, Zitronat fein hacken, beides unter die Masse heben
1 Cakeform mit Frischhaltefolie auslegen	Ca. 1 cm Masse in die Form geben



400 g Cantuccini	<p>Mit Cantuccini belegen</p> <p>Mit Masse auffüllen, je nach Wunsch eine weitere Lage Cantuccini einfüllen, Cantuccini können auch halbiert werden. Abschliessen mit Crème.</p> <p>Die Form mindestens 3-4 Std. in den Tiefkühler stellen.</p> <p>Vor dem Servieren etwas antauen lassen, in Streifen schneiden und mit Cantuccini und Vino Santo servieren.</p>
------------------	---

## Cantuccini

<p>6 Eier</p> <p>400 g Zucker</p> <p>4 Orange, abgeriebene Schale</p> <p>4 Prisen Salz</p>	Alle Zutaten mit dem Mixer 3 Minuten schaumig schlagen
<p>650 g Mehl</p> <p>1/2 Teelöffel Backpulver</p>	Mehl und Backpulver mischen, begeben
250 g Mandeln, in Pfanne geröstet, abgekühlt	<p>Mandeln zum Teig geben alle Zutaten zu einem festen Teig zusammenfügen, Teig in 12 Portionen teilen Rollen von ca. 4cm Durchmesser formen, auf ein Blech legen und ca. 20 Minuten bei 200g backen.</p> <p>Abkühlen lassen, schräg in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden,. Alle Scheiben auf das Backblech legen, Cantuccini ca. 10 Minuten weiterbacken, Ofen ausschalten, im leicht geöffneten Ofen ca. 15 Minuten trocknen.</p>