

Chämi-Chuchi Suhr

Peter Häusermann

Klaus Schatz

Vorspeisen:

Tagliatelle mit Artischocken und Gin

Hauptspeise:

Ossobuco alla milanese

Dessert:

Orangen-Tiramisu

Rezepte für 4 Personen



Chochete vom 14. Mai 2019

En Guete!

Vorspeise

„Tagliatelle mit Artischocken und Gin“



ZUTATEN

- 210g Artischockenherzen aus der Dose, abgetropft
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Thymian
- 400 g Tagliatelle
- 1 EL Olivenöl
- 150 g halbgetrocknete Cherrytomaten, abgetropft
- 1 dl Gin
- Pfeffer aus der Mühle
- Prise Salz
- Parmesan, am Schluss nach Bedarf über die Nudeln reiben

Den Nudelteig herstellen: Grundrezept

Lediglich 400 g Weizenmehl, vier Eier, eine Prise Salz und etwas Geduld beim Kneten sind notwendig, um gute Pasta selber zu machen. Einige Esslöffel Olivenöl sorgen für mehr Geschmeidigkeit. Die Teigmenge macht als Hauptgericht mindestens vier Personen satt.

Geben Sie alle Zutaten in eine Küchenmaschine und lassen Sie diese mindestens fünf Minuten kneten, bis der Teig weich und elastisch ist.

Beim Kneten mit der Hand bilden Sie in der Mitte des Mehls eine Mulde. Geben Sie die Eier mit dem Salz und Öl in die Mulde und verschlagen Sie alles mit einer Gabel. Nun vom Innenrand aus langsam in das Mehl einarbeiten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig mindestens fünf Minuten kneten. Klebt der Nudelteig zu sehr, geben Sie noch etwas Mehl dazu.

Decken Sie den Teig zuletzt mit einem Küchentuch ab und lassen Sie alles 30 Minuten ruhen.

Teigplatten ausrollen und Pasta zuschneiden

1. Den Teig portionsweise mit dem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche oder mit der Nudelmaschine nicht zu dünn ausrollen und wieder zusammenfalten. Den Vorgang sieben bis acht Mal wiederholen – der Teig sollte am Ende eine Dicke von etwa 2,5 Millimetern haben.

ZUBEREITUNG

- Artischockenherzen halbieren.
- Knoblauch in Scheiben schneiden.
- Thymianblättchen von den Stielen zupfen.
- Tagliatelle in siedendem Salzwasser al dente kochen.
- Inzwischen für die Sauce Artischockenherzen im Öl dünsten.
- Cherrytomaten begeben und kurz mitdünsten.
- Tagliatelle abgiessen, abtropfen lassen und zur Sauce geben.
- Gin darunter Rühren.
- Teigwaren mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
- Mit Reibkäse servieren.

Hauptgericht

„Ossobuco alla milanese“



ZUTATEN:

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

- 4 Scheiben Kalbshaxe
- Waschen, abtupfen
- Pfeffer aus der Mühle
- Salzen
- Beidseitig in Mehl wenden
- In Pfanne oder Bräter oder Römertopf scharf anbraten
 - Anschliessend herausnehmen und zur Seite stellen
- Im gleichen Gefäss Zugabe von:
 - Klein geschnittenen Zwiebeln (2Stk.)
 - Klein geschnittener Karotte (1Stk.)
 - Klein geschnittener Lauch (1Stk.)
 - Klein geschnittener Sellerie (1Stk.)
 - Handvoll Cherry-Tomaten zugeben
 - Paprika kleingeschnitten (2Stk. rot / gelb)

Alles zusammen anbraten. Tomatenmark und TL Zucker einrühren und 2 Minuten mitrösten.

Mit 1dl Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen bzw. aufkochen lassen.

Die Beinscheiben auf dem Gemüsebett verteilen und im heißen, vorgeheizten Backofen mit geschlossenem Deckel minimum 1 Stunde bei 160°C (Ober-Unterhitze) weich schmoren.

Dessert

„Orangen—Tiramisu“



ZUTATEN

Saison:

Ganzes Jahr

Zeitaufwand:

Zubereiten: 20 Minuten

Kühl stellen:

mindestens 2 Stunden

Creme:

- 3 Eigelbe
- 30 g Puderzucker oder auch 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mascarpone
- Saft und Abrieb von 2 Orangen

Zum Fertigstellen:

- 2 Orangen fein säuberlich schälen, enthäuten und filetieren
- Saft von den filetierten Orangen auffangen
- nach Belieben 2 – 3 Esslöffel Grand Marnier
- ca. 20 Löffelbiskuits
- nach Belieben einige Blätter Zitronenmelisse oder Pfefferminze

ZUBEREITUNG

1. 3 Eier trennen!
2. Die Eiweisse zu Eischnee verrühren.
3. Anschliessend die Eigelbe und den Puderzucker (Vanillezucker) zu einer hellen, sehr dicken Creme aufschlagen; dies dauert auch mit dem Handrührgerät mindestens 5 Minuten.
4. Mascarpone und Orangen-Abrieb zur Eicreme geben und alles gut mischen.
5. Eischnee unterheben.
6. Nach Belieben 2 – 3 Esslöffel Grand Marnier zugeben. Nochmals verrühren.
7. Die Creme kühl stellen.
8. Die Löffelbiskuite halbieren, im Dessert-Glas schichten und mit Orangensaft tränken.
9. In 4 Dessertgläser je etwas Orangencreme füllen, 1 Lage Löffelbiskuit darauflegen, evtl. 2 Orangen-Filet darauf legen, wieder Creme, Löffelbiskuits und mit Creme abschliessen bzw. 2 Orangen-Filet und Orangen-Abrieb.
10. Die Gläser mit Klarsichtfolie bedecken und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
11. Vor dem Servieren nach Belieben mit Zitronenmelisse oder Minze garnieren.
12. Und zum Abschluss; Schoko-Raspeln darüber streuen