

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 13. September 2022

Marcel Wüest
Klaus Schatz

Miesmuscheln in Tomatensoße auf italienische Art

Pizzoccheri con verdura

Panna Cotta mit Limoncello und Zwetschgen- Kompott

(Rezepte für 4 Personen)



Miesmuscheln in Tomatensoße auf italienische Art

ZUTATEN:

Als Vorspeise siehe Rezept / für Hauptgang doppelte Mengen-Angaben verwenden

- 1 - 2 kg Miesmuscheln
- $\frac{1}{2}$ grosse Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$ Peperoni, rot
- 3 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
- $\frac{1}{2}$ gr. Dose/n Tomaten, stückige
- $\frac{1}{2}$ Schuss Weißwein, evtl.
- $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer (schwarz)

ZUBEREITUNG:

Die Muscheln waschen, die Bärte abzupfen.

Offene Muscheln wegwerfen.

Zwiebel, Knoblauch und Peperoni klein hacken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die klein gehackte Zwiebel, Knoblauch und Peperoni darin anschwitzen.

Die Tomaten (wer mag, einen Schuss Weißwein) und das Lorbeerblatt dazugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Muscheln in den Topf geben und im geschlossenen Topf ca. 10 Minuten garen.

Mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Dazu Baguette reichen.

Resteverwertung: Die Muscheln aus der Schale lösen. Spaghetti kochen und mit Muscheln und Tomatensoße mischen. Mit Parmesan servieren.

Pizzoccheri con verdura

ZUTATEN:

- 300 g Buchweizenmehl
- 100 g Mehl (weiss)
- 0.5 TL Salz
- ca. 1.5 dl bis max. 2 dl Wasser
- 160 g Kartoffeln, in Würfeln
- Salzwasser
- 130 g Wirz (Spinat wäre auch möglich), in Streifen
- 160 g Bergkäse (z. B. Valtellina Casera), in kleine Würfel schneiden
 - Eiger Bergsteiger-Käse (auch in Migros erhältlich)
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- 2 Knoblauchzehen, fein hacken
- 125 g Butter

ZUBEREITUNG:

Pizzoccheri (Nudeln) herstellen:

300 g Buchweizenmehl

100 g Mehl

0.5 TL Salz

ca. 1.5 dl Wasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.

Wasser dazugießen, mit der Kelle mischen, bis der Teig zusammenhält.

Mit wenig Mehl auf dem Tisch ca. 10 Min. kneten, bis der Teig elastisch ist.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 20 - 30 Min. ruhen lassen.

Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick rechteckig auswallen, dann in ca. 6 cm breite und ca. 1 cm breite Streifen schneiden, etwas antrocknen lassen.

Mehlen nicht vergessen.

1. Die Kartoffeln im Salzwasser ca. 5 Min. kochen.
2. Pizzoccheri – Nudeln zugeben, ca. 2 - 3 Min. mitkochen,
3. Wirz zugeben und nochmals max. 1 Min. mitkochen.
 - a. VORSICHT: Durch das Mehlen bildet sich Schaum beim Kochen der Nudeln
4. Das Wasser abgiessen bzw. abschütten, eine Tasse des Kochwassers aufheben.
5. Butter im Topf schmelzen und Knoblauch dünsten.
6. Jetzt den geschnittenen Käse darin schmelzen und anschliessend die Kartoffel-Pizzoccheri-Wirz Mischung dazu geben und alles gut vermengen.
 - a. Ggf. vom Kochwasser zugeben, wenn zu fest, dann wird es wieder flüssiger.
7. Parmesan darunter mischen.
8. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Sofort heiss servieren.

Panna Cotta mit Limoncello und Zwetschgen-Kompott

ZUTATEN:

- 250 g Voll-Rahm (Sahne)
- 2 Blatt Gelatine
- 20-40 ml Limoncello (Zitronenlikör)
- 70 g Zucker
- 20 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- 300 g Zwetschgen
- 30 g Zucker
- Prise Zimt

ZUBEREITUNG:

- Weiche die 2 Gelatine-Blätter in kaltem Wasser ein.
- Schlitze die Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach auf, um das Mark mit einem Teelöffel zu entnehmen.
- Zwetschgen halbieren, entsteinen.

- Gib die Sahne, Limoncello, Zucker, das Vanillemark und die ganze Vanilleschote in einen Topf und koche alles zusammen auf.
- Schalte die Hitze ab, sobald die Sahne kocht und lass sie auf niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln.
- Danach nimmst du den Topf vom Herd und stellst ihn zur Seite.
- Entferne die Vanilleschote mit einer Gabel. Nun die Gelatine-Blätter leicht ausdrücken und zur Sahnemischung geben.
- Dann löst du die Gelatine unter Rühren vollständig darin auf. Am besten geht das mit einem Schneebesen.
- Fülle die Panna Cotta in Serviergläser und lass sie gut abkühlen.

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 13. September 2022

Marcel Wüest
Klaus Schatz

Entsteinte Zwetschgen ca. 10 – 15 Minuten bei mittlerer Flamme dünsten.
Prise Zimt zugeben.
Stelle das Kompott zum Abkühlen in den Kühlschrank.

Kurz vor dem Servieren verteilst du das Zwetschgen-Kompott auf dem Panna
Cotta-Dessert.

Buon Appetito!