



Insalata di pollo con ceci
Focaccia

Risotto alla marinara

Sorbetto alla Barbabietola
con
Martini Bianco

Filetto di vitello con Gorgonzola
Tagliatelle
Broccoli

Semifreddo al cioccolato

Weine: Torbato di Alghero doc mo 2001 / Stella & Mosca / Sardegna
 Cannonau di Sardegna doc mo 1999 Riserva / Stella & Mosca / Sardegna



Insalata di pollo con ceci

für 7 Personen:

- | | |
|---|---|
| 100 g Kichererbsen | über NachtSauce in kaltem Wasser einlegen |
| 1 Liter Geflügelbouillon | aufkochen |
| 4 Pouletschenkel | häuten, begeben, 45 Min. ziehen lassen, Schenkel aus der Bouillon nehmen, Fleisch von den Knochen lösen und in Streifen teilen |
| 2 EL Weisweinessig
5 EL Olivenöl
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle | in Schüssel zusammen verrühren, Fleisch begeben |
| 300g Stangensellerie
mit Kraut | Kraut waschen und beiseite legen, Stangensellerie in Stäbchen schneiden, in der Bouillon knackig kochen, herausnehmen und mit dem Fleisch mischen, Kichererbsen in der kochenden Bouillon ca. 10 Minuten weich kochen und noch warm mit dem Fleisch mischen |
| 1 EL Kapern gehackt
5 Zweige Minze gehackt | begeben, Selleriekraut begeben, gut mischen |
| Tips: | - Kann auch mit gebratenen Pouletbrüstli zubereitet werden
- Lauwarm serviert schmeckt der Salat besonders gut |



Focaccia

für ca. 800 g Brot

500 g Weissmehl	in eine grosse Schüssel geben
7 g Trockenhefe 2 TL Salz 3 dl Wasser, lauwarm 1 dl Olivenöl	beigeben und Teig in der Schüssel kneten bis er geschmeidig ist, zugedeckt bis auf die doppelte Grösse aufgehen lassen, Blech mit Backtrennpapier belegen und den Teig mit bemehlten Händen darauf verteilen
Olivenöl, Salz	Oberfläche des Fladens mit Olivenöl bepinseln, mit Salz bestreuen und mit einem Zahnstocher Löcher anbringen, in der Mitte des auf 250° C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen.



Risotto alla marinara

für 7 Personen:

1 EL Olivenöl in grosser Pfanne erhitzen

1 ½ kg Miesmuscheln geputzte Muscheln in Pfanne geben
2 dl Weisswein begeben, Pfanne zugedeckt gelegentlich schütteln bis alle Muscheln offen sind, in Sieb abschütten, den Saft auffangen, Muschelfleisch auslösen, einige schöne Exemplare für die Dekoration beiseite stellen

1 Bund Peterli gehackt bereitstellen
300g Crevettenschwänze
200g Calamari, in Ringli

Risotto

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erwärmen

1 Zwiebel, gehackt begeben, glasig dämpfen

250g Risottoreis begeben dünsten bis er glasig ist, Saft der Muscheln sorgfältig zum Reis giessen (Sand bleibt so am Boden des Gefässes)
2 dl Weisswein zugeben und unter gelegentlichem rühren weiterkochen

8 dl Bouillon, siedend portionenweise, unter rühren zum Reis giessen bis er cremig und trotzdem „al dente“ ist. Die Gesamtkochzeit beträgt ca. 20 Minuten. Kurz vor Schluss die Meeresfrüchte begeben.

10 g Butter dem Reis begeben, Risotto auf Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit einer Muschel garnieren
Pfeffer und Salz

Tip: Erst am Schluss salzen, da der Saft der Muscheln sehr salzig ist



Sorbetto alla Barbabietola con Martini bianco

für 7 Personen:

5 dl Randensaft
2 dl Noilly Prat
80 g Zucker

Randensaft, 1 dl Noilly Prat und Zucker in einer weiten Pfanne auf 3 dl einkochen. Auskühlen lassen. Restlicher Noilly Prat zufügen. Den Saft in eine flache Chromstahlschüssel giessen und tiefkühlen.

Nach 30 Minuten die angefrorene Masse aufrühren. Diesen Vorgang noch 2 – 3 Mal wiederholen, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Zum Servieren Kugeln formen, in vorgekühlte Gläser geben und nach belieben mit Martini aufgiessen.



Filetto di vitello con Gorgonzola

für 7 Personen:

Sauce

1 EL Olivenöl	in einer Pfanne erwärmen
1 Zwiebel, gehackt	beigeben, glasig dämpfen
300 g Gorgonzola	beigeben
4 dl Vollrahm	zugügen, Sauce köcheln bis sie sämig ist
Salz, Pfeffer	abschmecken

Fleisch

1 EL Olivenöl	in Pfanne erhitzen
7 Kalbsmedaillon (à 150g)	auf beiden Seiten je ca. 1 ½ Min. scharf anbraten
Salz, Pfeffer	Salzen und pfeffern. Abkühlen lassen

Tagliatelle

5 L Sazwasser, siedend	
500 g Tagliatelle	im Salzwasser 7 – 9 Minuten al dente kochen. In einem Sieb gut abtropfen lassen. Mit der Hälfte der Sauce mischen.

Zubereitung

	Ofen auf 220 ° C vorheizen
	Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech 7 Teigwarennester geben, je ein Kalbsmedaillon legen. Mit der restlichen Sauce überziehen.
150 g Parmesan	darüberstreuen. In der Ofenmitte 10 – 12 Minuten überbacken. In Tellern anrichten.
Petersillie, grobblättrig	garnieren
Tip:	Das Gericht kann 1 Tag im voraus zubereitet werden und kühl aufbewahrt werden. Die Backzeit verlängert sich dann um 1-2 Min.

Broccoli

4 Liter Salzwasser	aufkochen
1 Kg Broccoli	in grosse Stücke geschnitten beigeben, weich kochen, abtropfen und auf Teller anrichten (ohne Deckel kochen -> Farbe)
2 EL Olivenöl	mischen und Broccoli damit beträufeln
2 TL Zitronensaft	
Mandelsplitter	über Broccoli verteilen



Semifreddo al cioccolato

(Springform Ø 24 cm)

Biscuit

2 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
6 EL Mehl
4 EL Maizena

zusammen zu einem festen, zitronenfarbigem Schaum schlagen

dazusieben, sorgfältig mischen, in mit Backtrennpapier ausgelegte Form füllen und in der Mitte des auf 180 ° C vorgeheizten Ofens 10 bis 15 Minuten backen, leicht auskühlen, stürzen und waagrecht in 2 Teile schneiden, Form mit Klarsichfolie auslegen.

Sirup

10 EL Wasser
6 EL Zucker

zusammen aufkochen, abkühlen

6 EL Rum

beigeben

Füllung

300 g dunkle Schokolade
2 EL Wasser

zusammen im Wasserbad weich werden lassen

8 EL Zucker
6 Eigelb, verklopft

zusammen schaumig rühren, mit der weichen Schokolade mischen

4 dl Rahm, geschlagen

darunterziehen

Semifreddo einfüllen

Ein Biscuit in mit Klarsichfolie ausgelegte Form legen, mit der Hälfte des Sirups beträufeln, halbe Füllung einfüllen und Vorgang mit restlichen Zutaten wiederholen, mit Folie decken und im Tiefkühler gefrieren lassen.

Servieren

Zum stürzen evtl. kurz in heisses Wasser tauchen, Stücke schneiden und auf Teller legen und mit Schokoladespänen garnieren,



• Einkaufsliste:

Menge	Zutaten	
2	Biscuitboden Ø 24 cm	
1 kg	Broccoli	
	Butter	
200 g	Calamari in Ringli	
300 g	Crevettenschwänze	
6	Eier	
	Geflügelbouillon	
300 g	Gorgonzola	
1,2 kg	Kalbsfilet 7 à 160 g	
	Kapern	
100 g	Kichererbsen	
	Mandelsplitter	
1 ½ kg	Miesmuscheln	
2 dl	Noilly Prat	
	Olivenöl	
150 g	Parmesan	
1 Bund	Peterlie gehackt	
1 Bund	Peterlie grobblättrig	
1 Bund	Pfefferminz	
4	Pouletschenkel	
5 dl	Randensaft	
	Rindsbouillon	
250 g	Risottoreis	
	Rum	
300 g	Schokolade dunkel	
300 g	Stangensellerie	
500 g	Tagliatelle	
7 g	Trockenhefe	
8 dl	Vollrahm	
500 g	Weissmehl	
5 dl	Weisswein	
1	Zitrone	
80 g	Zucker	
2	Zwiebeln	