

Einhorn Chuchi Dübendorf
Anlass vom 2. April 2008

Chochette mit Gästen und Weindegustation

Crespelle'im busse

*

Spinaci gratinati

*

Agnello brodettato

*

Crostata di limone

Crespelle'im busse

Dünne Pfannkuchen in Brühe (Abruzzen)

(4 Personen)

Zutaten:

100 gr	Mehl
1	Ei
125 ml	Milch
125 ml	Wasser
½ TL	Salz
1	Handvoll Petersilienblätter, fein gehackt
1 Prise	Muskatnuss, frisch gemahlen
1 Ltr	Hühner- oder Rindfleischbrühe
2 EL	Olivenöl, extra vergine
100 gr	Pecorino oder Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Das Ei leicht verquirlen und gründlich mit dem Mehl verrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Milch und Wasser langsam unterrühren und den Teig salzen. Die Petersilie unter den Teig mischen und mit Muskatnuss würzen. Den Teig ca. 10 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Brühe zum Kochen bringen. Den Crespelleteig nochmals kurz durchrühren und ev. nochmals etwas Milch begeben, bis er dünnflüssig ist. Eine kleine Brat- oder Pfannkuchenpfanne mit etwas Öl bestreichen und erhitzen. Einige EL Teig in der Pfanne zerlaufen lassen und den Pfannkuchen von beiden Seiten backen. Den fertigen Pfannkuchen auf ein Holzbrett legen und auf die gleiche Weise weitere Crespelle backen, bis der Teig verbraucht ist.

Die Pfannkuchen mit frisch geriebenem Käse bestreuen, zu einem Dreieck falten und in Suppentellern anrichten, je nach Grösse 3 oder 4 Stück. Nochmals mit geriebenem Käse bestreuen und die kochende Fleischbrühe darüber giessen. Einige Minuten ruhen lassen und servieren.

Achtung: Dazu wird kein Brot gereicht.

Spinaci gratinati

Überbackener Spinat (Toscana)

(4 Personen)

Zutaten:

1 kg Blattspinat, putzen u. waschen
(ersatzweise tiefgekühlter Spinat, auftauen u. ausdrücken)
25 gr Parmesan, frisch gerieben
30 gr Butter
1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, ausgepresst
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Sauce:

25 gr frisch geriebener Parmesan
1 EL Butter
1 EL Mehl
¼ Ltr Milch
½ Zitrone (Saft)
Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Den Blattspinat tropfnass in einen grossen Topf geben, bei starker Hitze zusammenfallen lassen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Den gut abgetropften Spinat hinein geben, Knoblauch zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, 1 EL Butter untermischen und bei milder Hitze zergehen lassen. Vom Herd nehmen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für die Sauce: in einem Topf die Butter zergehen lassen, 1 EL Mehl einrühren und leicht anschwitzen. Nach und nach ¼ Ltr Milch zugliessen, unter Rühren cremig einköcheln. Vom Herd nehmen, 25 gr geriebenen Parmesan einrühren, mit einer rechten Prise frisch gemahlener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und 1 - 2 EL Zitronensaft würzen. Spinat in eine ausgebutterte Auflaufform füllen, die Sauce darüber verteilen, mit 25 gr frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 5 Minuten überbacken.

Agnello brodettato

Lammgulasch mit Zitronensauce (Abruzzen)

(4-6 Personen)

Zutaten:

750 gr	Lammfleisch, von Haut und Sehnen befreit, in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden (verlangen Sie nur die besten Stücke)
50 gr	durchwachsener Speck, in kleine Würfel geschnitten
2 EL	Butterschmalz (ersatzweise Bratbutter)
1	Zitrone, unbehandelt, Saft und Schale
¼ Ltr	trockener Weisswein
1/8 Ltr	Rindsbouillon
3	Eigelb
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, durchgepresst
1-2 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Frisch gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:

Fleischwürfel mit dem Mehl bestäuben. In einem Schmortopf das Butterschmalz erhitzen. Zwiebel dazugeben und glasig dünsten. Speckwürfel dazugeben und sanft anbraten. Fleischwürfel portionenweise hinein geben und unter Rühren kräftig anbraten.

Mit der Hälfte des Weissweins ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss (vor-) würzen. Unter stetigem Rühren kräftig weitergaren, bis der Wein verdampft ist. Restlichen Wein und die Bouillon dazu giessen, den Topf schliessen und das Lammfleisch ca. 1 Std. auf kleinster Stufe schmoren. Sobald das Fleisch gar ist, die Stücke mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einer vorgewärmten Platte zugedeckt warm halten.

4 EL Zitronensaft in einer kleinen Schüssel mit dem Eigelb und der durchgepressten Knoblauchzehe verquirlen. Den Topf an den Herdrand ziehen, die Eigelbcrème mit 2 EL Sauce verrühren und dann langsam in die Fleischsauce einfliessen lassen, mit einem Schneebesen (oder Elektrostab) kräftig unterrühren. Den Topf mit der schaumig geschlagenen Sauce auf die Herdplatte zurückstellen, nochmals richtig erhitzen – aber nicht aufkochen lassen.

Die Schale der Zitrone in feinen Streifen (Zesten) ablösen. Ei-Zitronensauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Belieben nachwürzen. Sauce heiss über das Lammfleisch geben, mit Zitronenzesten bestreuen und sofort servieren. Dazu kann (!) frisches Brot oder etwas Gemüse gereicht werden.

Anmerkung:

Das eigentlich traditionelle Ostergericht aus den Abruzzen schmeckt auch das ganze Jahr hindurch.

Crostata di limone

Zitronentorte (Sizilien)

Zutaten: für 1 Tortenform 28 cm Durchmesser

Für den Teig:

250 gr Mehl
125 gr kalte Butter und Butter für die Form
50 gr Zucker
1 Prise Salz
2 Eigelbe

Für die Zitronencreme:

3 Eier
1 Eigelb
150 gr Zucker
125 gr Vollrahm
abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen
Saft von 2 Zitronen

Ausserdem:

2 Stk grosse Klarsichtfolie zum Teigausrollen
1 Stk Back- oder Butterbrotpapier
500 gr Hülsenfrüchte zum Blindbacken (kann wiederverwendet werden)
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl, Butter in Stückchen, Zucker, Salz und Eigelbe zu einem Teig verkneten, in Folie einwickeln und ½ Std in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter einpinseln.

Den Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie etwas grösser als der Formboden rund ausrollen. Die Form einschliesslich Rand damit auslegen. Ein Stück Back oder Butterbrotpapier darauf legen und die Hülsenfrüchte gleichmässig darauf verteilen. In der Ofenmitte 15-20 Min vorbacken. Papier und Hülsenfrüchte abnehmen und den Tortenboden kalt werden lassen. Den Ofen auf 160° herunter schalten.

In einer Schüssel Eier, Eigelb und Zucker zu einer hellen Creme aufschlagen. Zitronenschale und -saft unterrühren. Die Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen unterziehen. Die Zitronencreme auf den Tortenboden giessen und auf der mittleren Schiene 50 Minuten backen, in der Form abkühlen lassen. Den Puderzucker aufstreuen und die Torte unter dem Backofengrill oder bei starker Oberhitze 1 Minute hellbraun karamelisieren lassen. Vor dem Anschneiden die Torte richtig kalt werden lassen.

Tipp: Wer es besonders üppig liebt, setzt neben jedes Tortenstück eine Kugel fertig gekauftes Mandeleis.