

Einhornchuchi Dübendorf

3. Februar 2010

Abendchef: Franz

Menue

Aperogebäck

Minestra di orzo

Ossobuco alla Milanese

Safran - Risotto

**Torta di Mele
mit Vanille-Glace**

Aperogebäck

Zutaten für ca 30 Stück

300 Gr. Butterblätterteig

1 Eigelb

Kreuzkümmel - Samen

150 Gr. Doppelrahmfrischkäse

5 Esslöffel Kresse oder Schnittlauch grob gehackt

Salz, Pfeffer

1. Aus dem Blätterteig Rondellen von ca 5-6 cm ausstechen.

mit Eigelb bestreichen und mit wenig Kreuzkümmel bestreuen.

Bei ca 200 Grad etwa 15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

2. Für die Füllung den Frischkäse mit der Kresse oder dem Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Rondellen quer aufschneiden und die Füllung mit dem Spritzsack auf die unteren Hälften verteilen und den Deckel draufsetzen.

Minestra di orzo

Gerstensuppe (Südtirol)

Zutaten

80 Gr durchwachsener Speck
1 Kleine Stange Lauch
2 Stangen Staudensellerie
2 Rüebli
2 Kartoffeln
½ Bund Peterli
150 Gr Gerste
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
1,5 L Fleischbrühe
2 EL Öl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Speck, Lauch und Selleriestangen in Streifen
Rüebli in Scheiben und Kartoffeln in Würfel
schneiden.
Zwiebel und Knoblauch hacken.
2. In einem grossen Topf die Speckstreifen aus-
lassen, Öl angiessen. Gemüse unter Rühren
5 Minuten andünsten. Gerste und Lorbeer da-
zugeben. Mit Brühe auffüllen und zum Kochen
bringen.
3. Danach die Temperatur verringern, die Suppe
etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis die Gerste
gar ist.
Lorbeerblatt entfernen, mit Salz und Pfeffer
würzen und die Peterli einstreuen.

Ossobuco alla milanese

Geschmorte Kalbshaxe (Lombardei)

Zutaten:

4 schöne Kalbshaxen
2 Rüebli
2 Stangen Staudensellerie
1 Dose Pelati gehackt
½ Bund Peterli
2 EL Butter
Mehl zum Wenden
3 EL Olivenöl
1,5 DL Weisswein
2 x 1,5 DL Kalbsfond
2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
Thymian, Oregano
Salz, Pfeffer

Gremolata

1 Zitrone
1 Bund Peterli
3 Knoblauchzehen

Zubereitung:

1. Rüebli, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Im Bräter Butter zergehen lassen und die Gemüswürfel unter Rühren darin anschmoren, bis Sie leicht gebräunt sind. Bräter vom Herd nehmen.
2. Haxen mit Küchengarn rund binden. Salzen, Pfeffern und in Mehl wenden. In einer Pfanne in Olivenöl bei mässiger Hitze auf beiden Seiten hellbraun braten. Herausnehmen und auf das angebratene Gemüse setzen.
3. Das Öl aus der Pfanne abgiessen. Bratfond mit dem Wein aufkochen, dabei rühren bis der Satz aufgelöst und der Wein auf ca 3 EL Flüssigkeit eingekocht ist. **Einen Teil** Kalbsfond aufgiessen, Peterli, Gewürze und Pelati dazugeben. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer Würzen. Das Ganze über die Haxen geben, aufkochen und den Deckel auflegen. Für ca 2 Stunden in den 170 Grad warmen Ofen oder auf dem Herd schmoren. Immer wieder mit Kalbsfond (**2. Teil**) übergiessen
4. Für die Gremolata die Zitrone abraspeln, die Petersilie und den Knoblauch fein hacken. Alles vermischen.
5. Fertig geschmortes Fleisch auf Teller anrichten. Gemüse mit Sauce dazugeben und die Gremolata auf die Haxen streuen.

Safran - Risotto

Risotto alla Milanese

Zutaten:

1 Markknochen
75 gr Parmesan
350 gr. Reis (Vialone, Avorio)
1 ltr. Bouillon (heiss)
5 EL Butter (**2 + 3**)
1 Brieflein Safran
1 Zwiebel
Salz , Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Markknochen kurz in eiskaltes Wasser legen, dann das Mark herausdrücken, trocknen und klein würfeln. Zwiebel fein würfeln.
2. In einer grossen Pfanne **2 EL Butter** mit den Markwürfeln aufschäumen lassen, Zwiebeln zugeben und bei nicht zu starker Hitze unter Rühren glasig dünsten. Reis zugeben, rühren bis er glasig ist.
3. Etwas Bouillon aufgiessen. Den Safran dazu und leise köcheln lassen dabei immer rühren und immer wieder Bouillon dazu giessen, bis der Reis gar ist.
4. Die **restliche Butter** und den Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne vom Herd ziehen, einen Deckel auflegen und noch 1-2 Minuten quellen lassen. Auf heissen Tellern anrichten und sofort servieren.

Torta di Mele

Zutaten:

- 1 Butterblätterteig
- 1 Eigelb.
- 40 gr. Mandelmasse
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 EL Haselnüsse gemahlen
- 4 kleine Äpfel
- 2 EL Zucker
- 4 EL Klarglancee
- 4 Kugeln Vanilleglace

Zubereitung:

Aus dem ausgerollten Teig Rondellen ausstechen oder ausschneiden. (ca 10 bis 15 cm. Durchmesser.)

Den Rand mit dem Messerrücken einkerben und mit Ei bestreichen. (nur den Rand ca 1 cm.)

Mandelmasse mit Zitronensaft gut vermischen und mit wenig Wasser zu einer streichfähigen Masse verarbeiten.

Auf die Teig Rondellen streichen und die Haselnüsse darüber streuen.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in feine Schnitze schneiden. Diese schön im Kreis auf die Teig-Rondellen legen.

Zucker über die Äpfel streuen und ca 25 Minuten bei ca 180 Grad goldbraun backen.

Etwas Zitronensaft zum Gelee geben, aufwärmen und die Äpfel damit bestreichen.

Glace in die Mitte der Äpfel geben und noch warm servieren.