



Spargeln mit Chämischinken im Strudelteig



Trofie al pesto genovese



Lamm in Lardo  
e Soffritto



La Crème de poire



Caffé e Mirto di Sardegna

---



---

## Spargeln mit Chämischinken im Strudelteig

Rezept für 4 Personen

---

60 g Butter  
12 Stück grüne Spargeln  
Salz  
12 Tranchen Chämischinken, ca. 200 g  
6 Blatt Strudelteig  
½ Bund Kräuter, z.B. Kerbel oder Petersilie  
100 g Mayonnaise  
Pfeffer

Butter schmelzen. Spargeln im unteren Drittel schälen.  
Enden frisch anschneiden. Spargeln in Salzwasser 5–8 Minuten knapp weich kochen. Herausheben und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.  
Mit je 1 Tranche Chämischinken umwickeln.

Backofen auf 220 °C vorheizen.  
Strudelteigblätter halbieren oder vierteln (je nach Spargelgösse).  
Umhüllte Spargeln in je 1 Stück Teig wickeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der geschmolzenen Butter bepinseln.  
In der Ofenmitte 5–10 Minuten backen.

Kräuter fein hacken. Mit der Mayonnaise mischen und mit Pfeffer abschmecken. Zu den Spargeln servieren.

---



---

Trofie al pesto genovese (originale quello bono di Pinucia)

Rezept für 4 Personen

---

Pesto

2 Bund Basilikum, grob geschnitten  
3 Knoblauchzehen, gepresst  
2 Esslöffel Pinienkerne  
½ Teelöffel Salz, wenig Pfeffer zusammen im Mixglas pürieren  
50 g Parmesan, gerieben  
50 g Pecorino, gerieben daruntermischen  
1 ½ dl Olivenöl nach und nach daruntermischen

Teigwaren

200 g fest kochende Kartoffeln, in Würfeli  
150 g Bohnen, halbiert  
Salzwasser, siedend Kartoffeln und Bohnen ca. 5 Min. kochen  
400 g Teigwaren (z.B. Trofie) begeben, Teigwaren al dente kochen,  
alles abtropfen, mit dem Pesto mischen  
Parmesan, gerieben,  
nach Belieben dazu servieren  
Haltbarkeit: Pesto mit Öl bedeckt und gut verschlossen im Kühlschrank ca. 5 Tage.

---



---

## Lamm in Lardo

Rezept für 4 Personen

---

1 Pack Bratspecktranchen (zählen pro Nierenstück!!)  
2 Lammnierenstücke  
1 TL Senf  
4 Thymianzweige  
3-4 Zehen Chnobli  
2 Rosmarinzweige  
Etwas Olivenöl  
Bindeschnur

Specktranchen auslegen, Lamm mit Senf bestreichen, auf den Speck legen und damit umwickeln. Mit Küchenschnur binden, Thymianzweige unter die Schnur ziehen

In einer Pfanne mit dem geschälten Chnobli und die Rosmarinzweige bei kleiner Hitze das Oel aromatisieren lassen.

Lammnierenstücke beidseitig gut anbraten

Bei 120 °C im Ofen ca. 15 Min. nachgaren.  
(Mit Bratenthermometer auf ca. 65°C steigen lassen)

Bindeschnur entfernen und Lammnierenstücke schräg (45°) in 4 Stücke aufschneiden und auf den Tellern anrichten

---



---

## Soffritto (gebratenes Gemüse)

Rezept für 4 Personen

---

Salz  
Frische Butter  
Olivenöl  
2 Fenchel  
3 Rüebli  
1 Kohlrabi  
1 kl. Blumenkohl  
Auch andere feste Gemüse sind geeignet

Das Gemüse waschen und zerteilen.

Fenchel vierteln  
Rüebli in ca 5 cm lange Stücke schneiden hälften oder vierteln (je nach Durchmesser)  
Blumenkohl in Röschen  
Kohlrabi in 5 cm Stücke schneiden.

Das Gemüse in einer Bratpfanne mit etwas Olivenöl anziehen lassen und etwas Wasser zugeben zugedeckt dämpfen lassen (al Dente)  
Dem Gemüse frische Butter zugeben und das Gemüse darin schwenken.  
Die Hitze etwas erhöhen und das Gemüse unter Bewegung leicht braun anziehen lassen.

Mit Salz abschmecken und als Beilage servieren.

---



## La Crème de poire

Rezept für 4 Personen

---

1 Liter	Birnensaft ohne Kohlensäure
1 MS	Zimt
2	Eigelb
50 g	Zucker
30-40g	Maizena
1 Glas	Williams

Den Birnensaft mit dem Zimt aufkochen.

2 Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig rühren.

Maizena mit wenig Wasser auflösen.

Den Birnensaft unter ständigem Rühren zum Eigelb geben, dann zurück in die Pfanne schütten.

Das Maizena dazu geben und unter ständigem Rühren nochmals aufkochen.

Vom Herd nehmen und ein Schnapsglas Williams darunter mischen.

Die Crème in die Schüssel leeren und kalt stellen.

### **Servieren:**

Die Crème in Coup Gläser anrichten und mit Waffeln oder ähnlichem servieren.

---