



### Aperitivo

*Pane Carasau  
Oliven aus Sardinien  
Bruschetta mit Ajvar*

### Antipasti

*Pane Carasau  
Überbackene Cozze  
Copa  
Ziegenkäse mit Lemonen-Oliven-Oel*

### Primo Piatto

*Polpo con Patate*

### Secondo Piatto

*Spaghetti alle Vongole Veraci*

### Dolce

*Torta di pere*

### Digestivo

*Kaffee e Grappa*





---

## Cozze Gratinata

Rezept für 4 Personen

---

1 kg Cozze (geputzt)  
Knoblauch  
Olivenöl  
Weisswein

### Gratinatura

Sud von Cozze  
Olivenöl  
1 Bund Peterli (glattblättrig)  
Parmesan gerieben (pro Cozze 5g)  
Paniermehl (pro Cozze 5g)  
1 Knoblauch ganz  
Zitronen (geriebene Schale und ½ Saft)

Weitere Zitronen schnitze auf den Tisch geben.

Cozze gut waschen.  
Eine weite Pfanne mit Deckel.  
Eine Knoblauchzehe ganz in die Pfanne geben.  
Olivenöl auf dem Pfannenboden verteilen.

Die Cozze in die Pfanne geben und mit ca. 3 dl Weisswein übergiessen.  
Pfanne schliessen und aufheizen, wenn der Dampf entsteht die Muscheln bewegen.  
Deckel wieder schliessen und ca 3-4 min im Dampf lassen. Es muss ein richtig  
heisser Dampf entstehen, damit die Cozze durch und durch heiss sind und sich  
öffnen!!

Mit einem Löffel nur die geöffneten Muscheln in ein Sieb geben. (Den Sud  
zurückbehalten).  
Die Cozze auskühlen lassen. Inzwischen den Sud durch ein Küchenpapier und ein  
Sieb in eine Schale filtern.

### Garitnatura

Paniermehl (5g je Cozze).  
Geriebener Parmesan Reggano (5g je Cozze).  
Fein gehackter Peterli ( ½ bis 1 Bund).  
1 Zitronenschale gerieben und den ½ Saft davon dazu geben.  
Gut mischen und von kalten Sud beifügen und weiter mischen.  
Die Gratinatura muss noch locker und krümelig sein (kein Teig!!)  
Auch noch etwas Olivenöl begeben.

# Einhorn-Chuchi Dübendorf



Chochete vom 2. Octobre 19  
Capo di Sera: Erich

Eine ofenfeste Form mit Olivenöl ausreiben.  
Die kühlen Cozze von der leeren Schalenseite trenne und mit der Fleischseite nach oben in die Formlegen  
(Platzhalter).

Dann die Muscheln einzeln über der Gratinatura Schale halten und mit einem Esslöffel mit der Masse überstreuen. In die Form zurücklegen. Mit allen Cozze wiederholen.

Mit Olivenöl alle Muscheln überträufeln.  
Die Form in den Ofen schieben und bei (vorheizen) 180 °C 10 min gratinieren.  
Wenn die Grillfunktion vorhanden ist diese verwenden.  
Weitere 10 min bei 200 °C weiter gratinieren (ohne Grillfunktion).

Aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Muscheln könne warm aber auch kalt gegessen werden.  
Wer mag kann beim Verzehr auch noch etwas Zitronensaft darüber träufeln.

Dazu passen auch noch andere Antipasti.

---



---

## Polpo con Patate

Rezept für 4 Personen

---

1 ½ kg Polpo gefroren und geputzt.  
½ kg festkochende Kartoffeln  
1-2 Bund Peterli glatt  
3 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer oder Peperoncini  
2 Lorbeerblatt für den Sud  
1 Glas verschliessbar.  
2 Zitronen

### Kartoffeln 2 Varianten

1. Die festkochenden Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden und im Wasser lagern.
2. geschwelte Kartoffeln zubereiten und nach dem abkühlen schälen und verarbeiten.

Wasser zum Kochen aufsetzen und salzen.

### Polpo

Sud aufsetzen, mit 2 Blätter Lorbeer wenig Salz aufkochen, die Temperatur zurückstellen.

Den Polpo waschen und ev. Augen und Schnabel und Tintensack entfernen.

Den Poplo am Kopf halten und die Tentakel ins Wasser halten und wieder hochziehen etwa 3-mal wiederholen, damit werden sich die Tentakel krausen.

Nun den Polpo in den Sud geben, die Temperatur so einstellen, dass es leicht Kocht. 40-50 min köcheln lassen (pro 500 g ca. 25 min).

Mit einem Messer oder einer Gabel die Garstufe kontrollieren.

### Kartoffelwürfel

1 Die Kartoffelwürfel aus dem kalten Wasser nehmen in der anderen Pfanne all dente kochen, nicht zu weich!!

2 als geschwelte Kartoffeln zubereiten, auskühlen lassen, schälen und zu Würfeln verarbeiten

# Einhorn-Chuchi Dübendorf



Chochete vom 2. Octobre 19  
Capo di Sera: Erich

## Salsa

In ein verschliessbares Glas geben.  
Knoblauch fein hacken  
Zitronen ausgepresst  
Olivenöl mindestens gleich viel wie Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer oder Peperoncini fein gehackt.  
Verschliessen und alles gut schütteln.  
Den Peterli fein haken und bereitstellen.

## Anrichten

Die Kartoffelwürfel absieben und in eine Schüssel geben.  
Mit 1/3 der Salsa beträufeln und durch wippen der Schüssel alles vermengen ohne das alles zu einem Mus wird!!

Den Polpo aus der Pfanne heben und die Tentakel aber auch den Kopf in mundgerechte Stücke schneiden. In eine genügend grosse separate Schüssel geben und auch mit 1/3 der Salsa beträufeln und wie die Kartoffeln durch wippen mit der Salsa vermengen.

Nun die Kartoffeln zum Polpo geben, den Petreli und den Rest der Salsa darüber geben und alles durch wippen vermengen.

Servieren und etwas Brot reichen.

---



---

## Spaghetti alle Vongole

Rezept für 4 Personen

---

1200 g Venusmuscheln  
Olivenöl  
3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten  
3 dl trockener Weisswein  
(1 dl Tomatensauce)  
50 g Peperoncini  
500 g Spaghetti

100 g Datteltomaten, halbiert  
50 g glatte Petersilie, grob gehackt  
50 g Butter  
Salz Pfeffer zum Abschmecken

- 1 Venusmuscheln ca. 30 Minuten in Salzwasser wässern und anschliessend unter fließendem Wasser abspülen. Beschädigte und offene Muscheln wegwerfen.
- 2 Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.  
Knoblauchscheiben hinzufügen und andünsten.
- 3 Muscheln begeben, mitkochen bis sich die Schalen öffnen. Geschlossene Muscheln entfernen - sie sind nicht geniessbar.
- 4 Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen.
- 5 (Tomatensauce und) Peperoncini hinzufügen und nochmals ein wenig reduzieren.
- 6 Währenddessen in einem grossen Topf reichlich Wasser für die Pasta aufkochen.  
Salz hinzufügen.
- 7 Spaghetti al dente kochen und Wasser abgiessen.  
(Besser direkt aus dem Wasser mit Löffel und einer Gabel zu den Venusmuscheln geben, damit eine Menge vom Pastawasser in die Muscheln kommt).
- 8 Die gekochten Spaghetti zusammen mit den Datteltomaten, der Petersilie und der Butter zu den Venusmuscheln geben, das Ganze gut vermischen. Nochmals ganz kurz aufkochen lassen.
- 9 Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.



---

## Torta di Pere

Rezept für 8 Personen für eine Springform von ca. 24cm

---

### Zutaten Teig:

170g Weismehl  
100g gemahlene geschälte Mandeln  
100g Zucker  
¼TL Salz  
1Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale  
120g Butter, **kalt**, in Stücken  
1Ei, verkopft

### Zutaten Füllung:

2 EL Maizena  
2 EL Birnenschnaps (z.B. Williams)  
2 EL Zitronensaft  
180g Dessert Extrafin (Sauermilch)  
3 Eier  
1 Päckli Vanillezucker  
4 EL Birnel (Birndicksaft)  
1 Prise Salz

500g weiche Birnen (z.B. Williams), geschält, in ca.5mm dicken Scheiben.

Puderzucker zum Bestäuben

Springform, 24cm, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

### Zubereitung Teig:

Mehl, Mandeln, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.  
Zitronenschale und Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten  
Teig flach drücken, zugedeckt ca.30Min.kühlstellen.

### Formen:

Die Hälfte des Teiges zu einer Kugel formen, mit wenig Mehl bestäuben. Direkt auf dem vorbereiteten Formen Boden auswallen. Formenrand befestigen. Restlichen Teig als Rolle an den Rand legen, mit den Fingerspitzen andrücken, ca. 4cm hochziehen. Teigboden ca.15Min. kühlstellen.

### Füllung:

Maizena mit dem Schnaps anrühren Zitronensaft und alle Zutaten bis und mit Salz begeben, gutverrühren.

# Einhorn-Chuchi Dübendorf



Chochete vom 2. Octobre 19  
Capo di Sera: Erich

Birnen auf dem Teigboden verteilen, Guss über die Birnen giessen.

## Backen:

ca.1Std. in der unteren Hälfte des auf 180 ° vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in der Form auf einem Gitter auskühlen

Den Kuchen vorsichtig vom Rand lösen, Formenrand entfernen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Vor-und Zubereitungszeit:

ca.30Min.

Kühlstellen: ca.45Min.

Backen: ca.1Std.

---