



vom 12. Januar 1995



Carpaccio

Saltimbocca alla romana

Risotto alla milanese

Ricottamousse



Carpaccio

Mariniertes Rindsfilet

Zutaten für 4 Personen

200-300 g	rohes Rindsfilet vom Metzger, in hauchdünne Scheiben geschnitten
	Salz
2-3 Esslöffel	Zitronensaft
4 Esslöffel	Olivenöl kaltgepresst
	Pfeffer weiss aus der Mühle
50 g	Parmesan am Stück
1	Zitrone
1 Bund	krause Petersilie

Vorgehen

1. Die Fleischscheiben auf 4 Teller auslegen
2. Etwas Salz im Zitronensaft auflösen, das Öl dazugießen und kräftig rühren, bis sich alles verbunden hat. Die Marinade gleichmässig über das Fleisch verteilen. Die Teller mit Klarsichtfolie bedecken und 5-10 Min. stehen lassen.
3. Vor dem Servieren mit dem Sparschäler hauchdünne Späne vom Parmesan abraspeln und eher sparsam über dem Fleisch verteilen. Die Zitrone achteln. Den Carpaccio mit den Zitronenschnitzen und der Petersilie garnieren. Die Pfeffermühle bereitstellen.

Guten Appetit !



Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei

Zutaten für 4 Personen

- 8 je ca. 70g dünne Kalbsschnitzel z.b. Schlüsselriemen
wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle
- 4 Tranchen Rohschinken halbiert
- 8 Blätter Salbei
- 3 Esslöffel Margarine oder Butter
- 1 dl Weisswein oder Marsala

Vorgehen

1. Fleisch beidseitig mit Pfeffer und wenig Salz würzen.
2. Mit dem Zahnstocher eine halbe Tranche Schinken und ein Salbeiblatt auf jedes Schnitzel heften
3. 2 Esslöffel Margarine oder Butter in der Bratpfanne warm werden lassen. Darin die Schnitzel beidseitig kurz braten und warm stellen. Das Bratfett mit Haushaltspapier abtupfen.
4. Den Bratensatz mit dem Weisswein oder dem Marsala auflösen, kurz einkochen lassen, den Rest Margarine oder Butter darunter rühren, aber nicht mehr kochen lassen.
5. Die Sauce nachwürzen und über die Schnitzel geben.

Guten Appetit !



Risotto alla Milanese

Safranrisotto aus Mailand

Zutaten für 4 Personen

1	kleine	Zwiebel
½	Liter	Fleischbouillon
1		Markknochen
50	g	Butter
200	g	Reis (Vialone oder Arborio)
1 ½	dl	Weisswein trocken
		Salz
1	Briefchen	Safran
		schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50	g	Parmesan gerieben

Vorgehen

1. Fleischbouillon mit dem Markknochen ca. 5 Min. kochen lassen
2. Zwiebel fein hacken.
3. In einer Pfanne 25 g Butter auslassen und darin die Zwiebel andünsten bis sie leicht braun ist.
4. Den Reis dazugeben und so lange rühren bis die Körner glasig sind, dann mit dem Wein ablöschen und verdampfen lassen.
5. Nach und nach die heisse Fleischbrühe angießen, den Risotto salzen und ohne Deckel bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen. Dabei immer wieder umrühren.
6. Safran in 3 Esslöffel Fleischbrühe auflösen und zum Reis geben. Das Knochenmark mit der Gabel zerdrücken und unter den Reis mischen.
7. Bei mittlerer Hitze 5 Min. weiterkochen, evt. noch etwas Bouillon nachgiessen.
8. Unter den fertigen Risotto die restliche Butter mischen. Mit Pfeffer würzen und sofort servieren.
9. Dazu den Parmesan reichen.

Guten Appetit !



Ricottamousse

mit Weinkirschen

Zutaten Mousse

500	g	Ricotta
50	g	Puderzucker
1	Kaffeelöffel	Zitronensaft
3	Blatt	Gelatine
2	dl.	Rahm

Zutaten Weinkirschen

500	g	Kirschen
1	Esslöffel	Butter
3	Esslöffel	Zucker
¼	Lt.	Rotwein

Vorgehen

1. Gelatineblätter in klarem Wasser einweichen.
2. Ricotta, Puderzucker und Zitronensaft gut verrühren.
3. Die Gelatine gut ausdrücken, ins leere Schüsselchen zurückgeben, dieses ins heisse Wasserbad stellen, 1 Esslöffel kochendes Wasser begeben und so die Gelatine auflösen. Durch ein Teesieb zur Ricottamasse geben, gut rühren !
4. Den Rahm steif schlagen, begeben, sorgfältig mischen.
5. Die Mousse für 3 - 4 Std. zum festwerden kaltstellen.
6. Die Kirschen waschen (evt. entsteinen)
7. Die Butter in der Pfanne schmelzen, die Kirschen begeben, rühren.
8. Nun mit dem Zucker möglichst gleichmässig bestreuen, bis sie leicht caramolisieren. Mit dem Wein übergiessen und ca. 10 Min. köcheln lassen.
9. Die Kirschen auf 4 - 6 Teller verteilen. Von der Mousse mit einem Esslöffel Nocken abstechen und daneben setzen.

Granitur:

Frische Pfefferminzblätter

Variante:

Statt Weinkirschen eine Fruchtsauce dazu servieren!

Guten Appetit !