

Chochete vom Hügu am
14. September 2005

Orecchiette mit Auberginensauce

Kaninchenragout mit Steinpilzen und
Zwiebelchen

Gnocchi di patate mit Tomaten- und
Gorgonzola-Sauce

Italienischer Traubenkuchen



ORECCHIETTE MIT AUBERGINENSAUCE

2 mittlere Auberginen
3 - 4 Zweige Stangensellerie, je nach Grösse
1 Peperoncino
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Bund glattblättrige Petersilie
1 dl Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Dose Pelatitomaten (400 g)
500 g Orecchiette (ohrenförmige Teigwaren)

1. Die Auberginen waschen, den Stielansatz entfernen und die Früchte ungeschält klein würfeln. Den Stangensellerie rüsten, dabei schönes Grün stehen lassen, und die Zweige in dünne Scheibchen schneiden. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen, in Streifen schneiden und diese grob hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

2. In einer weiten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Alle vorbereiteten Gemüse und Gewürzzutaten beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Wenden 3 - 4 Minuten kräftig anrösten. Die Pelatitomaten mitsamt Saft beifügen. Die Gemüsesauce unter gelegentlichem Umrühren zugedeckt 20 - 25 Minuten schmoren lassen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Gleichzeitig in einer mittleren Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen. Die Orecchiette hineingeben und bissfest garen. Abschütten und sofort mit der Auberginensauce mischen. Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan oder Sbrinz servieren.

KANINCHENRAGOUT MIT STEINPILZEN UND ZWIEBELCHEN

2 Knoblauchzehen
½ Bund Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 dl Olivenöl
2 Esslöffel Cognac
1 gehäufte Esslöffel scharfer oder Meerrettichsenf
1 Teelöffel Paprika
ca. 1,5 kg Kaninchenragout

Zum Schmoren:

20 g getrocknete Steinpilze
300 g Saucenzwiebelchen oder Schalotten
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Olivenöl
½ dl Portwein oder Sherry
1 ½ dl Weisswein
ca. 2 dl Hühnerbouillon
ca. 1 ½ dl Rahm
1 Esslöffel weiche Butter
1 Esslöffel Mehl
1 Bund Petersilie

1. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Rosmarinnadeln fein hacken. Alle diese Zutaten sowie Olivenöl, Cognac, Senf und Paprika in eine Schüssel geben und verrühren. Die Kaninchenstücke beifügen und alles gut mischen. Zugedeckt etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

2. Gleichzeitig die Steinpilze mit warmem Wasser bedeckt ½ Stunde einweichen. Abschütten und ausdrücken, dann grob hacken.

3. Etwa 1 Liter Wasser aufkochen. Die Saucenzwiebelchen oder Schalotten ungeschält hineingeben und 1 - 1 ½ Minuten blanchieren. Abschütten und kalt abschrecken. Den Wurzelansatz abschneiden und die Zwiebelchen aus der Haut drücken; Schalotten je nach Grösse halbieren oder vierteln.

4. Die Kaninchenstücke aus der Marinade heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Bräter leer erhitzen. Die Kaninchenstücke ohne Fettzugabe auf mittlerem Feuer in 2 Portionen rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

5. Im Bratensatz restliche Marinade sowie das Olivenöl erhitzen. Steinpilze und Zwiebeln beifügen und andünsten. Mit Portwein oder Sherry und Weisswein ablöschen. Die Ragoutstücke wieder beifügen. So viel Bouillon dazugiessen, dass das Fleisch etwa zu $\frac{3}{4}$ bedeckt ist, dann alles zugedeckt auf kleinem Feuer 30 Minuten schmoren lassen. Den Rahm dazugiessen und das Ragout weiter 30 - 45 Minuten sehr weich garen. Wenn nötig etwas Rahm nachgeben.

6. Mit einer Gabel die weiche Butter und das Mehl verkneten. Am Schluss flockenweise in die Sauce geben und diese noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Die Petersilie fein hacken und vor dem Servieren über das Ragout geben.

GNOCCHI DI PATATE / KARTOFFEL-GNOCCHI

750 g mehliges Kartoffeln, z.B. Urgenta in der Schale weich kochen, noch heiss schälen und passieren, auskühlen lassen

1 Ei, Klasse «Extra», verklopft
50 g Parmesan, gerieben
1 Messerspitze Muskat
ca. 1 ½ Teelöffel Salz

darunterrühren

225 - 250 g Mehl, je nach Stärkegehalt der Kartoffeln

gut daruntermischen, den feuchten Teig ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, dann formen

Salzwasser, nur schwach gesalzen

in einer weiten Pfanne zum Kochen bringen. Die geformten Gnocchi portionenweise darin ziehen lassen. Sie sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Abgetropft in einer vorgewärmten Schüssel zugedeckt warm halten (siehe auch Tip)

3 - 4 Esslöffel Parmesan, gerieben

zwischen die Gnocchi-Portionen streuen

Servieren

entweder:

Margarine oder Butter, flüssig
Rosmarinblätter, gehackt, nach Belieben

darübergeben

oder:

Tomaten- oder Gorgonzola-Sauce

dazu servieren oder darübergeben

Tip

Die bereits fertig gekochten Gnocchi-Portionen mit etwas Margarine oder Butter in eine Schüssel geben und zugedeckt im temperierten Backofen warm halten.

Gnocchi formen

Fest Gnocchi-Teige, z.B. für Kartoffel-Gnocchi, lassen sich wie folgt in ihre klassische Form bringen: Aus dem Teig etwa fingerdicke Rollen formen.

Teig in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden und mit Daumendruck über eine Zitronenraffel rollen, so dass auf der einen Seite ein Noppenmuster entsteht und auf der anderen der Daumeneindruck sichtbar wird, ...

... *oder* mit Daumendruck über die Zinken einer Gabel rollen, so dass auf der einen Seite ein Rillennmuster entsteht und auf der anderen wiederum der Daumeneindruck sichtbar wird.

TOMATEN-SAUCE

2 Esslöffel Oliven- oder anderes Öl	in einer Pfanne warm werden lassen
1 grosse Zwiebel, fein gehackt 1 Knoblauchzehe, gepresst ½ Bund Petersilie, gehackt 10 Basilikumblätter, gehackt	alles begeben, andämpfen
2 Dosen gehackte Pelati (je 400 g)	begeben, heiss werden lassen, Hitze reduzieren
½ Teelöffel Salz 1 Prise Zucker, nach Belieben Pfeffer aus der Mühle	würzen, Sauce auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten köcheln lassen, dann über die Gnocchi giessen

Tips

- Die Tomatensauce passt zu den verschiedensten Teigwaren und Gnocchi.
- Je nach Wassergehalt der Tomaten benötigt die Sauce mehr Kochzeit.
- An Stelle der Pelati frische, geschälte, entkernte Tomaten verwenden.

GORGONZOLA-SAUCE

3 dl Halbrahm oder Kaffeerahm	in einer Pfanne aufkochen
150 g Gorgonzola oder Gorgonzola-Mascarpone, in Stücken	daruntermischen, glattrühren
2 Esslöffel Parmesan, gerieben Pfeffer aus der Mühle wenig Salz 1 Messerspitze Muskat	würzen, mit den heissen Gnocchi mischen

ITALIENISCHER TRAUBENKUCHEN

Ergibt 12 Stück

Hefeteig:

350 g Mehl
1 Teelöffel Salz
30 g Hefe
2 ½ dl lauwarmes Wasser
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Zucker

Belag:

600 g blaue Trauben
30 g Butter
75 g Hagelzucker

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salz mischen. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe zerbröckeln und im Wasser auflösen. Hefe, Olivenöl und Zucker in die Mehlmulde giessen und alles von der Mitte aus 8 - 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch decken und den Teig an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.
2. Für den Belag die Trauben waschen und vom Stiel zupfen. In eine Schüssel geben.
3. Die Butter schmelzen. Mit dem Hagelzucker und den Trauben sorgfältig mischen.
4. Den Teig halbieren. Jede Hälfte mit etwas Mehl zu einer Rondelle von 30 cm Durchmesser ausrollen. Den Boden einer Kuchenform von 30 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Die eine Teigrondele darauf geben. Die Hälfte der Trauben auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von 2 cm frei lassen. Mit der zweiten Rondelle decken und die restlichen Trauben darauf verteilen. Den Rand leicht andrücken, damit beide Teighälften gut zusammenhalten. Nochmals 15 Minuten aufgehen lassen.
5. Den Traubenkuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 40 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

Für den Kleinhaushalt

Für einen kleinen Traubenkuchen: Zutaten halbieren, Kuchenform von 18 - 20 cm Durchmesser verwenden und 30 Minuten backen.

Kernlose Trauben

Bei den Trauben unterscheidet man grob zwischen Weintrauben und Tafeltrauben, wobei bei den Letzteren vor allem die kernlosen am beliebtesten sind. Die bei uns bekanntesten «kernigen» Sorten sind die einheimischen Chasselas- (Gutedel), die würzige Muskat- und die charakteristische, im Tessin verbreitete Americana-Traube. Aus Italien stammen Paparella, Regina, Uva Italia und Panse. Bei den kernlosen Sorten dominieren die südafrikanischen Thompson Seedless, Flame Seedless und Sultania, welche auch getrocknet wird. Einheimische Tafeltrauben sind bei uns vor allem in den Monaten September und Oktober erhältlich.