

Chochete vom Hügu
am 22. April 2009

Warmer Spargelsalat

Coniglio

Polenta / Risotto

Torta della Nonna



Christian Boner



WARMER SPARGELSALAT

Vorspeise für 4 oder Mahlzeit für 2 Personen

500 g	grüne Spargeln
150 g	Schalotten
150 g	Champignons
	Salz
3 EL	Olivenöl
200 g	Cherry-Tomaten
	Pfeffer aus der Mühle
3 Tranchen	Parma- oder Rohschinken
3-4 EL	Aceto Balsamico
30 g	Parmesan am Stück

1. Spargeln unten frisch anschneiden und wenn nötig das untere Drittel mit dem Sparschäler schälen. Von unten her schräg in zentimeterdicke Scheiben schneiden, die Spitzen ganz belassen. Die Schalotten vierteln, die Champignons in Scheiben schneiden.
2. Wasser aufkochen. Leicht salzen und die Spargeln hineingeben. 5 - 7 Min. knackig garen.
3. In einer zweiten Pfanne 1 Esslöffel Öl nicht zu stark erhitzen. Die Schalotten und Champignons darin ca. 5 Min. dünsten. Cherry-Tomaten begeben und ca. 1 Min. weiterdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Spargeln sorgfältig abgiessen und kurz abtropfen lassen. Spitzen beiseite legen, restliche Spargeln auf vier Teller verteilen. Schalotten, Champignons und Cherry-Tomaten darauf geben.
5. Rohschinken in so viele Streifen schneiden, wie man Spargelspitzen hat. Locker um die Spargelspitzen wickeln und auf den Salat setzen. Alles mit Balsamico und dem restlichen Olivenöl beträufeln. Den Käse mit dem Sparschäler darüber hobeln.

Dazu passen Grissini oder Giabatta-Brot.



CONIGLIO

2 EL	Mehl
2 TL	Salz
¼ TL	Pfeffer aus der Mühle
1.3 kg	Kaninchenragout
	Bratbutter zum Braten
100 g	Pancetta, in Würfeln
6	Bundzwiebeln, Zwiebeln halbiert, Grün in feinen Ringen, beiseite gestellt
4	Knoblauchzehen
2	Rüebli, in Stücken
200 g	Sellerie, in Stücken
400 g	fest kochende Kartoffeln, in Schnitzen
3 ½ dl	Rotwein (z.B. Ceppi Vecchi oder Merlot)
1 dl	Wasser
2	Zweiglein Oregano
	Salz nach Bedarf
wenig	Pfeffer aus der Mühle

1. Mehl, Salz und Pfeffer in einem Teller mischen, Fleisch darin wenden.
2. Bratbutter in einem Schmortopf heiss werden lassen, Kaninchen portionenweise ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Restliches Bratfett auftupfen, wenig Bratbutter begeben.
3. Pancetta, Zwiebeln und Knoblauch ca. 3 Min. braten, Rüebli, Sellerie und Kartoffeln ca. 2 Min. mitbraten. Fleisch wieder begeben, Wein und Wasser dazugießen, aufkochen. Oregano begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. schmoren, würzen.

Servieren: Coniglio auf vorgewärmte Teller anrichten, beiseite gestelltes Zwiebelgrün darüberstreuen.

Dazu passt Tessinerbrot.



POLENTA

1 ¼ Liter Wasser
1 ½ TL Salz
250 g grober Mais

50 g geriebener Parmesan
2 EL Butter

in einer Pfanne aufkochen
Wasser salzen
einrühren, unter Rühren bei kleinster Hitze
ca. 12 Min. zu einem dicken Brei köcheln

darunterrühren

Tipps

- Wasser durch Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser) ersetzen.
- Statt Parmesan Gorgonzola oder Taleggio, in keinen Stücken, verwenden.

Schneller: Statt groben Mais Polenta Rustica Bramata (Kochzeit 7 - 10 Min.) oder feinen Maisgriess (Kochzeit 2 - 5 Min.) verwenden. Angaben auf der Verpackung beachten.

Variante: Kräuter Polenta

Polenta zubereiten wie oben. 4 Esslöffel glattblättrige Petersilie, fein gehackt, 2 Esslöffel Majoran, fein gehackt, und 1 Esslöffel Thymian, fein gehackt, kurz vor dem Servieren daruntermischen.

RISOTTO

Grundrezept für ein Risotto für 4 Personen.

In ein wenig Öl oder Butter eine Zwiebel dünsten, ca. 400 g «Loto»-Reis hinzufügen und durch umrühren leicht rösten; allmählich etwa 3 dl Weisswein und 1-1,2 Liter warme Bouillon hinzugeben und rühren, sodass der Reis nicht austrocknet. Während der Kochzeit je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Safran (1 Prise) und/oder Steinpilzen würzen. Nach 18 - 20 Min. vom Feuer nehmen und Sbrinz, Olivenöl, .. darunterziehen.

TORTA DELLA NONNA

Zutaten

300 g Mehl
150 g Zucker
150 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei

für die Creme

4 Eigelb
1 Vanilleschote (oder 1 Fl. Vanillearoma oder 1 Btl. Vanillezucker)
150 g Zucker
2 EL Mehl
4 dl Milch
50 g Mandelsplitter oder Pinienkerne
Puderzucker

1. Das Mehl mit Zucker, Salz, Butter und Ei zu einem Mürbeteig verarbeiten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Folie einwickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.
3. In einer Pfanne mit dem Schwingbesen das Eigelb, Zucker, ausgeschabtes Vanillemark und Mehl zu einer homogenen Masse vermengen und am Schluss die Milch unterrühren.
4. Die Masse unter ständigem rühren langsam erwärmen bis diese eindickt, sie darf aber auf keinen Fall kochen!
5. Die Creme abkühlen lassen.
6. Die Hälfte des Teigs zu einer runden Platte auswallen und eine gefettete Springform von ca. 25 cm Durchmesser damit ausschlagen.
7. Die abgekühlte Creme einfüllen.
8. Die zweite Hälfte des Teigs ebenfalls auswallen und als Deckel darauf setzen.
9. Den Deckel am Rand vorsichtig festdrücken.
10. Mit den Mandelsplittern oder Pinienkernen bestreuen und auf unterster Rille bei ca. 180° Celsius 40 bis 50 Min. backen.
11. Nach dem abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Hinweis:

Die Torte ist erst nach vollständigem auskühlen, in der Regel etwa 5 bis 6 Stunden nach dem Backen, schnittfest.