KLUB "KOCHENDER MÄNNER"

CHOCHETE MIT PESCHE vom 13. Aug. 2014

von Italien, übers Wallis, ins Bündnerland...

"Essen ist ein Bedürfnis, geniessen eine Kunst".

CONCHIGLIONI
gefüllte "MUSCHELN"

POULETSCHENKEL AU VIN
nach Walliserart
mit RISOTTO milanese

BÜNDNER NUSSTORTE
zum Dessert

CONCHIGLIONI
GEFÜLLTE "MUSCHELN"

für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten:

~110	g	Teigwarenmuscheln, z.B. Conchiglie rigate Nr. 50 "De Cecco" = 48 Stk. + etwas Reserve

Füllung

3		Champignons mittel
1		Schalotte, gross
6		Scheiben Salami
3		Scheiben Schinken, geräuchert
4		Cherry-Tomaten
3	EL	Feta, zerbröselt
1	TL	Essig
1	EL	Olivenöl

Sauce

400	g	**Pelati** (Konservendose)

nur Tomaten, ergibt = **250 g Abtropfgewicht**

2		Schalotten
1		Knoblauchzehe, gross
1		Chilischote
1	EL	Olivenöl
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- **Champignons** putzen und in kleine Stücke schneiden. **Schalotte** fein schneiden. **Salami** und **Schinken** in feine Würfeli. **Cherry-Tomaten** vierteln.

- **Schalotten** und **Knoblauch** fein hacken. **Chilischote** entkernen und ebenfalls fein hacken. **Pelati** mit einer Gabel fein zerdrücken.

Füllung

- In einer beschichteten Pfanne **1 EL Olivenöl** erhitzen, **Champignons** darin anbraten, **Schalotten** dazugeben und anschwitzen. Etwas abkühlen lassen.
  Danach **Salami**, **Schinken** und **Feta** zur Mischung geben und vorsichtig vermischen. **Cherry-Tomaten** beigeben. Mit **Essig**, **Pfeffer** und **Salz** abschmecken. Warm halten.

Sauce

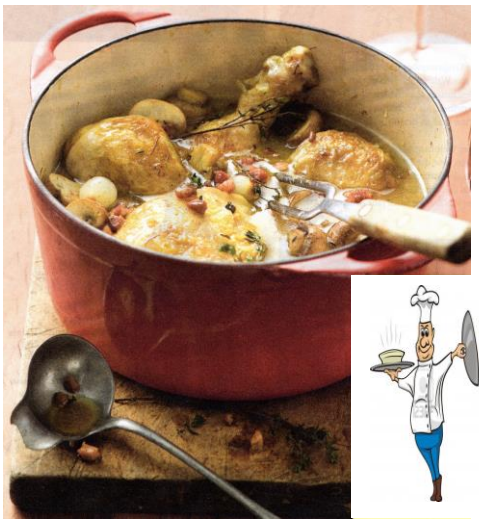
- In einer kleinen Pfanne **1 EL Olivenöl** erhitzen. **Schalotten** darin andünsten, **Knoblauch** und die **Hälfte der Chilischote** kurz mitdünsten. **Pelati** dazugeben und alles zu einer dicken **Sauce** einkochen lassen. Mit **Salz**, **Pfeffer** und den restlichen **Chilischoten** würzen.

- **Teigwaren** in reichlich Salzwasser "al dente" kochen, **abschrecken**, gut abtropfen lassen.

- **Vorgewärmte Teller** mit **Tomatensauce** auslegen, je **12 Muscheln** (resp. ¼ der Menge) darauf verteilen. **Füllung** mithilfe eines Löffels in die **Muscheln** füllen und sofort servieren.

POULETSCHENKEL au Vin

Walliserart, für 4 Personen



Zutaten

4	Stk.	Poulet-Oberschenkel
4	Stk.	Poulet-Unterschenkel
100	g	Speckwürfeli
200	g	Champignons, frisch
10	g	Steinpilze, getrocknet in Wasser eingelegt
2		Schalotten
50	g	Silberzwiebeln (aus dem Glas)
2		Knoblauchzehen
4	dl	Rotwein
2	dl	Hühnerbouillon (1 Würfel für 0,5 l)
1	EL	Thymianblättchen
2	TL	Maizena mit 3 EL Wasser, kalt
1		Briefchen Safran
2	EL	Mehl
1	TL	Salz und ½ TL Pfeffer
		Pfeffer und Salz aus der Mühle nach Bedarf
		Bratbutter zum Anbraten (alternativ Olivenöl)
		Bratentopf

Zubereitung

- **Mehl, Salz** und **Pfeffer** in tiefem Teller mischen. **Pouletschenkel** darin wenden (allseitig beschichten).

- **Speck** in Würfeli schneiden. **Schalotten** schälen und vierteln, **Knoblauch** fein hacken. **Tymianblättchen** abzupfen. **Champignons** putzen und halbieren, oder je nach Grösse vierteln. **Steinpilze** trocknen.

- **Speckwürfeli** in einem Bratentopf, bei mittlerer Hitze, knusprig braten, herausnehmen. **Pouletschenkel** im selben Topf gut anbraten, herausnehmen. **Bratfett** auftupfen.

- **Champignons, Steinpilze, Schalotten** und **Knoblauch** andämpfen und mit **Wein** und **Hühnerbouillon** ablöschen. **Safran** dazugeben. **Pouletschenkel** und **Speckwürfeli** beigeben, aufkochen. **Thymian** beigeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 35 Minuten schmoren.

- Abgetropfte **Silberzwiebeln** zum Gericht geben und weitere 10 Minuten schmoren. **Maizena** mit **Wasser** verrühren, beigeben und weitere 5 Minuten köcheln, ohne Deckel, damit die Sauce etwas eindicken kann. **Würzen**.

Risotto alla Milanese

(für 4 Personen)

Zutaten

200	g	Risottoreis, z.B. Arborio oder Vialone
1		Zwiebel
1		Markknochen
~60	g	Butter
½	Liter	Fleischbouillon
1 ½	dl	Weisswein trocken
1		Briefchen Safran
		Pfeffer aus der Mühle, ev. Salz
50	g	Parmesan gerieben

Zubereitung

- **Fleischbouillon** mit dem **Markknochen** ca. 6 Minuten kochen lassen.

- **Zwiebel** rüsten und fein schneiden.

- ~ **30 g Butter** in einer Pfanne auslassen und **Zwiebel** leicht andünsten.
  Reis dazugeben und so lange rühren bis die Körner glasig sind.
  Mit dem **Weisswein** ablöschen und etwas verdampfen lassen.

- **Bouillon** nach und nach zum Reis giessen. Bei mittlerer Hitze,
  (je nach Reissorte) 15-20 Minuten kochen ohne Deckel.
  Dabei immer wieder umrühren.

- **Safran** in 3 Esslöffel Bouillon auflösen und zum Reis geben.
  Das **Knochenmark** mit einer Gabel zerdrücken und unter das Reis mischen.

- Bei mittlerer Hitze 5 Minuten weiterkochen, ev. noch etwas Bouillon nachgiessen.

- Unter den fertigen **Risotto** die **restliche Butter** mischen.
  Mit **Pfeffer** und ev. etwas **Salz** würzen.

- Sofort servieren und den **Parmesan** dazu geben.

Bündner Nusstorte

Mürbeteig

300	g	Weissmehl
125	g	Zucker
1	Prise	Salz
175	g	Butter, kalt
1		Ei
1		Zitrone, **abgeriebene Schale**

Füllung

250	g	Zucker
3	EL	Wasser
300	g	Baumnusskerne
2	dl	Vollrahm
3	EL	Honig (flüssig)

Springform ca. 23 cm DM, Backpapier, Butter für die Springform, Folie

Mürbeteig: **Mehl**, **Zucker** und **Salz** in einer Schüssel mischen. **Butter** (aus dem Kühlschrank) in Stücke schneiden und beigeben. Ebenfalls **Zitronenschale**. Alles zwischen den Fingern verreiben (Reibteig), bis sich eine feinkrümelige Masse bildet. **Ei** beigeben und rasch zu einem weichen Teig verarbeiten. **Nicht kneten**,
Teig nur flach drücken. In **Frischhaltefolie** min. 30 Minuten kühl stellen.

- Aus dem **Teig**, auf wenig Mehl, **2 Rondellen** auswallen. Grösse nach Abdruck des Springformrandes ausschneiden. 1 Stück davon auf einem **Backpapier**, zugedeckt kühl stellen (Deckel).

- Formenboden mit **Backpapier** überdecken, Formenrand schliessen und **2. Teigrondelle** auf den Boden legen. Formenrand ausbuttern. Den **restlichen Teig** zu einer Rolle formen und ca. 6-7 cm. breit auswallen, Länge ca. 70 cm (aufgeteilt in Stücken). An den Rand des Teigbodens und an die Seitenwand andrücken, **unten gut verschliessen**.
Boden mit einer Gabel einstechen, zur Seite stellen.

Füllung: **Nüsse** grob hacken. **Zucker** und **Wasser** in einer weiten Teflonpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht (Dauer **ca**. 15 Min.). Pfanne von der Platte nehmen und **Nüsse** daruntermischen. **Rahm** dazugiessen, unter Rühren bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat (ca. 10 Min.) einköcheln. **Honig** daruntermischen, etwas auskühlen. **Füllung** auf dem Teigboden verteilen.

- Vorstehenden **Teigrand** auf die Füllung legen und mit **Wasser** bestreichen.
Kühl gestellten **Teigdeckel** mit einer Gabel einstechen, darauflegen, **dicht** andrücken.

Backen: 40 Minuten in der untersten Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbar: In Folie eingepackt, im Kühlschrank ca. 2 Wochen.
Die Torte lässt sich ab dem 2. Tag besser schneiden.

Teigresten: Als Verzierung Formen ausstechen und auf die Torte legen.