Septembermenu 2015

02.09.2015

viva Italia

dolce vita

e buon appetito

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Costolette con Peperone/Zucchine/Melanzane/Country potatoes

Panna cotta al caffè

Spaghetti aglio, olio e peperoncino
(Spaghetti mit Knoblauch und Chili)

Zutaten für 4 Personen

5 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
½ frische Chili, entkernt und gehackt
1 Stängel frisch gehackte, glatte Petersilie
350 g Spaghetti
Salz

Zubereitung:

Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Knoblauch und Chili zufügen und bei niedriger Temperatur einige Minuten anbraten, bis der Knoblauch goldbraun ist. Leicht salzen, den Topf vom Herd nehmen und die Petersilie zufügen.

Die Spaghetti in einem grossen Topf mit Salzwasser al dente kochen, abgiessen und mit dem Knoblauch-Chili-Öl vermischen. Sofort servieren.

Costolette con Peperone/Zucchine/Melanzane/Country potatoes

(Kotelett mit Peperoni/Zucchetti/Auberginen/Country potatoes)

Zutaten für 4 Personen:

25g Butter
1 EL Olivenöl
4 Koteletts
2 gelbe Peperoni
1 Aubergine (Melanzane)
1 Zucchetti à ca. 300 g
1 Knoblauchzehe
8 Kartoffeln
Country-Gewürz
Salz

Zubereitung Peperoni/Zucchetti/Auberginen:

Zucchetti und Auberginen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Peperoni halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Alle Gemüse portionenweise in einer Pfanne braten, bis sie leicht Farbe annehmen. Alle 3 Gemüse in einer Pfanne/Schüssel anrichten, Knoblauch beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Koteletts:

Butter und Öl in einer Bratpfanne erhitzen, die Koteletts hineinlegen, salzen und scharf anbraten. Im Ofen bei ca. 90 Grad ca.1 Stunde niedergaren.

Country potatoes:

Es sind frische Kartoffeln, brauchen nicht geschält zu werden!
Kartoffeln in Schnitze schneiden, in einer Schüssel mit wenig Olivenöl beträufeln, alles gut durchschütteln, mit Potatoe-Gewürz und Salz würzen, durchschütteln. Auf einem Blech im Backofen bei 190° ca. 45 Minuten garen.

Dessert:

Panna cotta al caffè

Zutaten für 4 Personen

4 dl	Vollrahm
2 EL	Zucker
1	Vanilleschote, längsaufgeschnitten, Samen ausgekratzt
1 Blatt	Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingeweicht
3 EL	sofort lösliches Kaffeepulver
2 EL	Zucker
1 Blatt	Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingeweicht
½ dl	Vollrahm, flaumig geschlagen
	Kakaopulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Rahm, Zucker und Vanillesamen in einer Pfanne gut verrühren, bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren auf ca. 3 ½ dl einköcheln, Pfanne von der Platte nehmen. Masse halbieren.

Gelatine unter eine Hälfte der heissen Flüssigkeit rühren, durch ein Sieb in die vorbereiteten Gläsli füllen, auskühlen. Gläsli ca. 30 Min. kühl stellen, bis die Masse leicht fest ist.

Restliche Masse nochmals aufkochen, Pfanne beiseite stellen, Kaffeepulver und Zucker beigeben, unter kräftigem Rühren auflösen. Gelatine durch das Sieb in den Messbecher giessen, sorgfältig auf die Vanillemasse verteilen, auskühlen.
Panna cotta zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 ½ Std. fest werden lassen.

Zum Servieren Panna cotta mit Schlagrahm verzieren und mit wenig Kakaopulver bestäuben.

(Farblich sollte es im Glas unten weiss, oben braun sein)

September 2015/Ruedi Bigler