

CHOCHETE VOM 17. JUNI 1998



Chonchiglie al Salmone
(Muscheln mit Lachssauce)

3 versch. Pizzas
("Calzone grande", "al tonno", "Susanne")

PANNA COTTA
mit marinierten Erdbeeren

B. Hurni

Vorspeise

Conchiglie al salmone (Muscheln mit Lachssauce)

Berechnet als Hauptgericht für 4 Personen
Als Vorspeise die Hälfte aller Zutaten für 4 Personen

400-500 g Teigwaren, z. B. Muscheln

al dente kochen, abtropfen lassen

Lachssauce

4 dl Rahm oder Halbrahm

2 Esslöffel trockener Vermouth

wenig abgeriebene Zitronenschale

1 Dose Artischockenböden (ca. 300 g)

wenig frischer Dill

2-3 Esslöffel Parmesan, gerieben

1/2 Teelöffel Salz

1 Messerspitze weisser Pfeffer

150 g Rauchlachs, in Streifen

in einer Pfanne ca. 10 Minuten köcheln lassen

abtropfen, in kleine Würfel schneiden, begeben

hacken, beifügen

darunterrühren

würzen

erst die Sauce mit den heissen Teigwaren mischen,
dann die Lachsstreifen begeben

Hauptgericht

Pizza "Calzone grande" (für 4 Personen)

1 Portion Pizza-Teig
(sep. Rezept)

ca. 3/4 cm dick auswallen, aufs Blech legen und
füllen

Füllung

300g Ricotta

mit einer Gabel zerdrücken

3 Eier

darunterrühren

150 g Schinken

100 g Mortadella

beides in feine Streifen schneiden, zugeben

200 g Bel Paese oder Tilsiter

150 g Mozzarella

beides in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden

1 Bund Petersilie, gehackt

einige Basilikumblätter, gehackt

wenig frischer Oregano

zugeben, alles gut mischen

1 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

1/4 Teelöffel Muskat

würzen, die Hälfte der Füllung auf den Teig geben

1 Dose Pelati (ca. 400 g), abgetropft

auf der Füllung verteilen, mit der restlichen
Füllung bedecken, verschliessen. Ev. Garnitur,
mit Wasser befeuchtet, auflegen

Backen: ca. 45 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Hauptgericht

Pizza "Susanne" (für 4 Personen)

1 Portion Pizza-Teig
(sep. Rezept)

1 Rondell von ca. 30 cm Durchmesser auswallen
und damit das eingefettete Backblech belegen

Füllung

Pizzaiola Sauce (siehe sep. Rezept)

auf Teigboden verteilen, einen ca. 1 1/2 cm
breiten Rand freilassen

150 g Rohess- oder Bauernspeck

in ca. 2 cm lange Streifen schneiden

1 Zwiebel

in feine Ringe schneiden

Einige Oliven

300 g Mozzarella

in ca. 3-4 mm dicke Scheiben schneiden

1 Büchse Sardellenfilet

1 kleine Büchse Champignon

2 Teelöffel italienische Kräutermischung

Pfeffer aus der Mühle

Backen: ca. 20 Minuten, je nach Dicke des Teiges, auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

Hauptgericht

Pizza "al tonno" (für 4 Personen)

1 Portion Pizza-Teig
(sep. Rezept)

1 Rondell von ca. 30 cm Durchmesser auswallen
und damit das eingefettete Backblech belegen

Füllung

Pizzaiola Sauce (siehe sep. Rezept)

auf Teigboden verteilen, einen ca. 1 1/2 cm
breiten Rand freilassen

300 g Mozzarella

gewürfelt

4 Tomaten

gewürfelt

wenig Salz

300 g abgetropfter Thon

grob zerteilt

Kapern, Oliven

1-2 Teelöffel Oregano

Pfeffer aus der Mühle

Backen: ca. 20 Minuten, je nach Dicke des Teiges, auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

Pizza - Teig

für 2 Wähenbleche von 28-30 cm Durchmesser oder 1 rechteckiges Backblech von mindestens 30x33 cm oder 2 Pizzasteine von 33 cm Durchmesser. (Für 4 Personen).

500 g Weismehl
1 1/2 Teelöffel Salz

in einer Schüssel mischen

20-25 g Hefe
3 dl lauwarmes Wasser

die Hefe mit einem Teil des Wassers anrühren

ca. 2 Esslöffel Oliven oder
Sonnenblumenöl

zum restlichen Wasser geben, mit der Hefe zum Mehl giessen, erst dann alles mischen, den Teig auf dem Tisch kneten, bis er nicht mehr klebt, weich und geschmeidig ist. In der Schüssel zuge- deckt um das Doppelte aufgehen lassen

Backen: je nach Grösse der Pizza und Dicke des Teiges, 15-35 Minuten auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

Salsa pizzaiola

(Pizaiola-Sauce)

Als klassische Sauce für die Pizza napoletana lässt sie sich aber auch für jede andere Pizza verwenden. Sie Sauce ist für 2 Pizze von ca. 30 cm Durchmesser oder für 1 Pizza in einem rechteckigen Blech von mindestens 30x33 cm berechnet.

1 Esslöffel Oliven- oder anderes Oel	in einer Pfanne warm werden lassen
1 Zwiebel, fein gehackt	
2 Knoblauchzehen, gepresst	beigeben, andämpfen
1 Dose Pelati (ca. 400 g), ohne Flüssigkeit	zugeben, Tomaten mit der Kelle zerkleinern
3-4 Esslöffel Tomatenpüree	zugeben
1/2 Teelöffel Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
einige frische Basilikumblätter, gehackt, und 1 Teelöffel Oreganoblättchen oder 1-2 Teelöffel ital. Kräutermischung	würzen, die Sauce auf kleinem Feuer unter gelegentlichem Rühren ca. 1/2 Stunde köcheln lassen, Pfanne dabei nicht ganz zudecken. Die leicht erkaltete Sauce auf dem Teigboden verteilen, ca. 1 1/2 cm Teigrand frei lassen

Tips

- An Stelle der ganzen, abgetropften Pelati 1 Dose gehackte Pelati verwenden, dann jedoch die Sauce am Schluss unter Rühren etwas einkochen.
- Erhalten die Pizze einen etwas reichhaltigen Belag, kann man die Sauce weglassen oder den Boden mit etwas Tomatenpüree bestreichen.
- Die Sauce lässt sich auch - mit Vorteil portionenweise - tiefkühlen.

PANNA COTTA mit marinierten Erdbeeren

Zutaten (für 4 Personen)

1/4 l Schlagsahne, 1/4 l Milch
2 EL Puderzucker, 1 Vanilleschote

Sahne und Milch mit dem Puderzucker und der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und vom Herd nehmen.

6 Blatt weisse Gelatine

Gelatine einweichen.
Die abgetropfte Gelatine in die heisse Milch-Sahne rühren. Evtl. mit Grand-Manier abschmecken.
Durchs Sieb in Portionenförmchen giessen. Ueber Nacht im Kühlschrank erstarren lassen.

Marinierte Erdbeeren

400 g Erdbeeren
Saft einer 1/2 Zitrone
2 EL Zucker
1 Prise frisch gemahlene Pfeffer
1 EL Grand-Marnier

in Scheibchen schneiden

in einer Schüssel anrühren. Die Erdbeeren dazugeben und ab und zu, während ca. 1/2 Stunde umrühren.

Panna cotta aus den Förmchen auf Dessertteller stürzen und mit den marinierten Früchten anrichten.