



**Boner Christian**

Föhrenweg

3267 Seedorf

032/393 13 50

**Menu vom: 14.11.2001**

Linguine alla zingara

Carpaccio alle verdure

Filetti di branzino alla pizzaiola

Panna Cotta al miele d'Acacia

# Linguine alla zingara

## Eiernudeln nach Zigeuner-Art

### Zutaten:

2 Peperoni	1 gelb, 1 rot
100 g Schinken	dünn geschnitten
1-2 Trüffel schwarz	(Grösse nach Budget)
1 Schalotte	
15 g Butter	
2 dl Rahm oder Halbrahm	
Salz und Pfeffer	
200 g Eiernudeln dünn	z.B. Linguine

### Vorbereiten

Den Backofengrill auf 250 Grad vorheizen.

Peperoni halbieren, entkernen und waschen. Die Hälften flachgedrückt, mit der Hautseite nach oben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Unter dem Grill so lange rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Die Peperoni in einen Tiefkühlbeutel geben, 5 Minuten ruhen lassen.

Dann die Haut abziehen und die Peperoni in Streifen schneiden.

Den Schinken in feine Streifen, den Trüffel in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte fein hacken.

### Zubereiten

In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen.

Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Schalotten darin dünsten, Peperoni, Schinken und Trüffel zufügen und kurz mitdünsten. Mit Rahm ablöschen und leicht einkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer pikant würzen.

Die Eiernudeln im kochenden Salzwasser al dente garen.

### Das Finale

Die Nudeln in ein Sieb abgiessen und zur Sauce geben. Alles nochmals gut schwenken und wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Möglichst heiss auf den Tisch bringen.

# Carpaccio alle verdure

## Gemüse-Carpaccio

### Zutaten:

~~100~~ 300 g Stangensellerie zart  
100 g Champignons  
3-4 Esslöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel Aceto Balsamico  
½ Teelöffel Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
3-4 Esslöffel Olivenöl  
100 g Parmesan  
einige Basilikumblätter  
½ Bund Peterli

**Vorbereiten** Stangensellerie in hauchdünne Scheiben hobeln, auf 4 Teller oder einer flachen Platte auslegen.

Die Champignons ebenfalls dünn hobeln, darübergerben.

**Sauce** Den Zitronensaft, den Aceto, Salz und Pfeffer gut verrühren. Das Olivenöl darunterühren, über das Gemüse verteilen, zugedeckt ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

**Das Finale** Mit dem Sparschäler dünne Locken vom Parmesan schneiden und über das Gemüse verteilen.

Die Basilikumblätter in dünne Streifen schneiden und zusammen mit dem gehackten Peterli darüberstreuen.

# Filetti di branzino alla pizzaiola

Wolfsbarschfilet nach Pizzabäcker-Art

**Bemerkung:** Ein Hit auch auf dem Grill  
Sie können die Päckchen mit den Wolfsbarschfilets bereits einige Stunden im Voraus vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Für den Genuss im Freien kann der Branzino auch auf der heissen Glut zubereitet werden.  
Ausser Wolfsbarsch eignen sich auch Seeteufel, Dorschfilet royal oder Rotzungenfilets

**Zutaten:**

50 <sup>9</sup> Oliven	schwarz, entsteint
2 Tomaten	
2 Knoblauchzehen	
10 Blatt Basilikum	
4 Fischfilets	ca. 480 Gramm
1 Esslöffel Kräuter	z.B. Thymian, Majoran usw. fein gehackt
Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
½ dl Olivenöl	

**Vorbereiten**

- Die Oliven vierteln.
- Die Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden.
- Die Knoblauchzehen fein hacken.
- Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.
- Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

**Zubereiten**

- Die Alufolien mit der glänzenden Seite nach oben ausbreiten.
- Die Fischfilets mit der Hautseite nach unten darauf geben.
- Oliven, Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Kräuter darüber verteilen.
- Mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Mit Olivenöl beträufeln.
- Die Alufolie oben zusammenfassen und seitlich einschlagen, so dass Päckchen entstehen. Diese auf ein Blech geben und in der unteren Ofenhälfte ca. 15 Minuten garen.

**Das Finale** Das Gericht direkt in der Folie auf Tellern servieren.

# Panna Cotta al miele d'Acacia

*Gekochter Rahm mit Bienenhonig*

## Zutaten:

2 dl Rahm

Vollrahm oder Doppelrahm

2 dl Milch

2 Esslöffel Honig

4 Blatt Gelatine

oder 8 g pflanzl. Geliermittel (Agar Agar)

## Vorbereiten

Die Gelatine in wenig Wasser einweichen, gut ausdrücken

## Zubereiten

Rahm und Milch aufkochen, die Gelatine oder das Geliermittel begeben. Unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Den Honig begeben,iterrühren. In Portionenförmchen abfüllen.

Für mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) kühl stellen.

## Das Finale

Die Förmchen stürzen und garnieren (Beispiele für Garnitur: Lorbeerblatt, Kakaopulver, Sirup).