

HERRENABEND

15. MAI 2002

CROSTINI MIT TOMATEN
CROSTINI MIT PILZEN



SPAGHETTI AL LIMONE



BRASATO AL CHIANTI
PATATE AL FORNO



CREMITA DI RICOTTA AL LAMPONI

CROSTINI MIT TOMATEN

ZUTATEN

4 FLEISCHTOMATEN
4 KNOBLAUCHZEHEN
1/2 BUND BASILIKUMBLÄTTER
SALZ, PFEFFER
4 EL KALT GEPRESSTES OLIVENÖL
1/2 PARISERBROT
ETWAS PARMESAN (AM STÜCK)

ZUBEREITUNG

1. TOMATEN KURZ ÜBERBRÜHEN, HEUTEN, STILANSÄTZE ENTFERNEN, QUER HALBIEREN UND ENTKERNEN. DAS FRUCHTFLEISCH FEIN WÜRFELN UND IN EINE SCHÜSSEL GEBEN.
2. DIE KNOBLAUCHZEHEN DURCHPRESSEN, DIE BASILIKUMBLÄTTER FEIN SCHNEIDEN UND BEIDES UNTER DIE TOMATEN MISCHEN. DAS GANZE LEICHT SALZEN, PFEFFERN UND MIT 2 EL OLIVENÖL VERMISCHEN.
3. DAS BROT IN SCHEIBEN SCHNEIDEN UND TOASTEN. ANSCHLIESSEND MIT DEM RESTLICHEN OEL BEPINSELN UND DIE TOMATEN DARAUf VERTEILEN.
4. MIT FEINEN, DÜNNEN PARMESANSCHNITTEN GARNIEREN.

ZUTATEN

20 G GETROCKNETE STEINPILZE
150 G EIERSCHWÄMME
200 G CHAMPIGNONS
1 ZWIEBEL
3 KNOBLAUCHZEHEN
ETWAS PETERSILIE
2 THYMIANZWEIGE
6 EL OLIVENÖL
SALZ, PFEFFER
1 EL ZITRONENSAFT
40 G BUTTER
1 PARISERBROT

ZUBEREITUNG

1. DIE GETROCKNETEN STEINPILZE IN LAUWARMEM WASSER EINWEICHEN.
2. ZWIEBELN UND KNOBLAUCH FEIN SCHNEIDEN. PETERSILIE WASCHEN UND FEIN HACKEN.
3. STEINPILZE IN EIN SIEB GIESSEN UND FEIN HACKEN.
4. IN EINER PFANNE 4 EL OLIVENÖL ERHITZEN, ZWIEBELN UND KNOBLAUCH BEI MITTLERER HITZE ANDÜNSTEN. ALLE PILZE UND DEN THYMIAN HINZUFÜGEN, WEITER DÜNSTEN, BIS FAST DER GANZE PILZSAFT VERDAMPFT IST. DEN THYMIAN ENTFERNEN.
5. PETERSILIE UND ZITRONENSAFT DAZUGEBEN, MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. ETWAS AUSKÜHLEN LASSEN.
6. DIE PILZE ZUSAMMEN MIT DER BUTTER IM MIXER GROB PÜRIEREN, DIE PILZPASTE ABSCHMECKEN.
7. DAS BROT IN SCHEIBEN SCHNEIDEN UND TOASTEN. ANSCHLIESSEND MIT DEM RESTLICHEN OEL BEPINSELN UND DER PILZPASTE BESTREICHEN. SOFORT SERVIEREN.

SPAGHETTI AL LIMONE

ZUTATEN

1 ZITRONE
60 G BUTTER
2 EL OLIVENÖL
MUSKATNUSS
250 G SPAGHETTI
200 G CREME FRAICHE
70 G GERIEBENER PARMESAN
PFEFFER AUS DER MÜHLE

ZUBEREITUNG

1. DIE ZITRONE GUT WASCHEN UND ABTROCKNEN. DANACH VORSICHTIG SCHÄLEN, DABEI DARAUf ACHTEN, DASS NUR DIE SCHALE ENTFERNT WIRD. DIESE IN SEHR FEINE LAMELLEN SCHNEIDEN UND HACKEN.
2. DIE SPAGHETTI AL DENTE KOCHEN. GLEICHZEITIG DIE BUTTER UND DAS OLIVENÖL MIT DER MUSKATNUSS UND DER ZITRONENSCHALE IN EINEM GROSSEN TOPF LANGSAM ERHITZEN. WENIG ZITRONENSAFT BEIFÜGEN.
3. DIE SPAGHETTI DAZUGEBEN. CREME FRAICHE UND DEN PARMESAN BEIFÜGEN, SORGFÄLTIG UMRÜHREN UND KURZ ZIEHEN LASSEN (1 BIS 2 MINUTEN).
4. MIT PFEFFER ABSCHMECKEN, ANRICHTEN.

BRASATO AL CHIANTI

ZUTATEN

700 - 800 G RINDERSCHMORBRATEN
4 KNOBLAUCHZEHEN
1 ZWIEBEL
2 RÜEBLI
1/2 ROTE PEPERONI
CA. 1 DL OLIVENÖL
2 DL CHIANTI
4 TOMATEN
ETWAS FRISCHER BASILIKUM
SALZ, PFEFFER
3 DL BOUILLON

ZUBEREITUNG

1. DAS FLEISCH IN WÜRFEL SCHNEIDEN UND DAS GEMÜSE - KNOBLAUCH, ZWIEBELN, PEPERONI UND RÜEBLI - FEIN HACKEN.
2. IN EINEM BRATENTOPF DAS OLIVENÖL ERHITZEN UND DAS FLEISCH AUF ALLEN SEITEN ANBRATEN. DIE HITZE REDUZIEREN UND DAS FEINGEHACKTE GEMÜSE BEIGEBEN. 5 - 10 MINUTEN SCHMOREN LASSEN, GELEGENTLICH UMRÜHREN.
3. DIE TEMPERATUR HOCHSCHALTEN UND DEN CHIANTI ZUGIESSEN. DEN WEIN EINKOCHEN LASSEN. DANN DIE GESCHÄLTEN UND FEINGEHACKTEN TOMATEN DAZUGEBEN UND MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN.
4. DIE HÄLFTE DER BOUILLON DAZUGIESSEN. DAS FLEISCH BEI SCHWACHER HITZE ZUGEDECKT ZIRKA 2 STUNDEN SCHMOREN LASSEN. VON ZEIT ZU ZEIT VORSICHTIG UMRÜHREN UND RESTLICHE BOUILLON DAZUGIESSEN.
5. VOR DEM ANRICHTEN DEN FEIN GEHACKTEN BASILIKUM DAZUGEBEN.

PATATE AL FORNO

ZUTATEN

8 MITTLERE FRÜHKARTOFFELN
SALZ, OLIVENÖL

ZUBEREITUNG

1. KARTOFFELN SAUBER WASCHEN.
2. KARTOFFELN MIT SCHALE LÄNGS IN 3 STÜCKE SCHNEIDEN.
3. KARTOFFELN MIT OLIVENÖL BEPINSELN UND MIT SALZ WÜRZEN.
4. AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BLECH LEGEN.
5. IM VORGEHEIZTEN OFEN BEI 180 - 200 °C ZIRKA 30 MINUTEN BACKEN.

CREMINO DI RICOTTA

ZUTATEN

500 G RICOTTA
1 DL RAHM
1 EL VANILLEZUCKER
150 G ZUCKER
500 G FRISCHE HIMBEEREN (ODER ANDERE
BEEREN)
1 KL ZITRONENSAFT
EINIGE PFEFFERMINZ- OD.
ZITRONENMELISSEBLÄTTER

ZUBEREITUNG

1. DEN RAHM LEICHT SCHLAGEN, MIT VANILLEZUCKER, 100 G ZUCKER UND DEM RICOTTA MISCHEN.
2. DIE HÄLFTE DER BEEREN MIT DEM ZITRONENSAFT UND DEM RESTLICHEN ZUCKER (50 G) PÜRIEREN.
3. DEN RAHM-RICOTTA AUF EINEM GLASTELLER ANRICHTEN, SAUCE DAZUGEBEN UND MIT DEN GANZEN HIMBEEREN GARNIEREN.
4. NACH BLEIBEN MIT PFEFFERMINZ- ODER ZITRONENMELISSEBLÄTTER DEKORIEREN.