

Chochete vom Hügl äm 15. Oktober 2003

FÜR EINISCH ÄSSE U DRINKE MIR SACHE USEM TESSIN

ZUR VORSPIS GITS

BUSECCA - TESSINER KUTTELSUPPE

ZUM HOUPGTGANG GITS

HUHN MIT SAUCE VOM FEINSTEN

DA DER ZUE PASST Ä

ZUCCHETTIGRATIN

ZUM SCHLUSS GITS NO ÄS DESSÄR

MARRONI-TIRAMISU

HUGO LOBSIGER

Busecca - Tessiner Kuttelsuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
100 g	Speckwürfelchen
3	Kartoffeln
2	Rüebli
½	Sellerieknolle
2	Tomaten
2	Lauch
400g	vorgekochte, in Streifen geschnittene Kutteln
	Salz, Pfeffer
	Je 1 Prise Safran und Majoran
	Basilikum
	Rosmarin
2 EL	Tomatenpüree
8 dl	Fleischbrühe
	Reibkäse

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, mit den Speckwürfelchen in heissem Öl hellgelb rösten. Kartoffeln, Rüebli, Sellerie und Tomaten würfeln, Lauch schiebeln. Alles zusammen mit den Kutteln begeben und kurz dämpfen. Würzen. Tomatenpüree beifügen, alles mischen, mit Fleischbrühe aufgiessen. 30 Minuten kochen. Mit geriebenem Sbrinz servieren.

Huhn mit Sauce vom Feinsten

Für 4 Personen

Zutaten:

1	Poulet ca. 1000 - 1200 g
200 g	Saucenzwiebelchen
100 g	Bratspeck
50 g	Butter
2	Esslöffel Mehl
4 dl	roter Traubensaft
2 dl	kräftiger Kalbsfond
1	Bouquet garni aus Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
200 g	Champignons
2 Scheiben	Tostbrot

Zubereitung:

1. Poulet mit der Geflügelschere in Stücke teilen. Saucenzwiebelchen schälen.
2. Sechs Scheiben Bratspeck beiseite legen. Rest in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in einem Gusseisentopf glasig braten. Herausnehmen. 10 g Butter in den Topf geben und die Pouletteile portionenweise darin auf allen Seiten anbraten. Zum Schluss alle Teile zurück in den Topf geben. Mehl darüber streuen und unter Wenden kurz mitrösten. Saucenzwiebelchen und gebratene Speckstreifen beifügen. Mit Traubensaft und Kalbsfond ablöschen. Die Kräuter mit Küchenschnur zusammenbinden und in den Topf hängen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Poulet zugedeckt 50 - 60 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.
3. In der Zwischenzeit die Champignons frisch anschneiden. In 20 g Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Toastbrot entrinden. Die Scheiben aufeinander legen, in vier Quadrate schneiden und diese diagonal halbieren. In der restlichen Butter bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.
5. Kurz vor dem Servieren 4 dl Schmorflüssigkeit in eine weite Pfanne geben und reduzieren, bis die Sauce etwas bindet. Beiseite gelegte Specktranchen knusprig braten. Pouletteile auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit eingekochtem Jus beträufeln und mit Speck, Champignons und Toast garnieren. Sofort servieren.

Saucenzwiebelchen

Bereits am charakteristischen Duft ist zu erkennen, dass Zwiebeln zur Familie der Liliengewächse gehören. Allgemein gilt, je kleiner die Zwiebel und je dunkler die Schale, desto intensiver respektive schärfer das Aroma. Die kleine, plattrunde Saucenzwiebel macht hier eine Ausnahme. Ihre zurückhaltende Schärfe macht sie auch als Gemüse zum Ganzessen geeignet. Der Schältrick für die Minis: Zwiebelchen eine Minute blanchieren, kalt abschrecken, den Stielansatz wegschneiden und die Knöllchen ganz einfach aus der Schale drücken.

Zucchettigratin

Für 4 Personen

Zutaten:

0,8 - 1 kg	Zucchini
50 g	Butter
50 g	geriebener Käse
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Zehen	Knoblauch
	ev. Petersilie oder Basilikum

Zubereitung:

1 kg Zucchini waschen und in feine Scheiben schneiden. In eine gebutterte Gratinform einschichten. Jede Schicht mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch von insgesamt vier Zehen würzen. Mit 50 g geriebenem Käse und 30 g Butterflocken bestreuen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen zirka 20 Minuten backen. Nach Belieben vor dem Servieren mit etwas frisch gehackter Petersilie oder Basilikum bestreuen.

Marroni-Tiramisu

Für 6 Personen

Zutaten:

10-15	Löffelbiscuits
250 g	QimiQ, zimmerwarm
100 g	Mascarpone
220 g	Marronipüree
40 g	Zucker (1)
3 EL	Kirsch (1)
0,5 dl	Milch
1 dl	Vollrahm
1 dl	Wasser, heiss
1 1/2 EL	löslicher Kaffee
1 EL	Zucker (2)
1 EL	Kirsch (2)
	Schokoladenpulver

Zubereitung:

QimiQ glatt rühren, Mascarpone dazugeben, alle weiteren Zutaten bis und mit Milch begeben und zu einer cremigen Masse rühren. Rahm steif schlagen, vorsichtig unter die Masse ziehen. Löslichen Kaffee im heissen Wasser auflösen, zuckern (2) und nach Belieben mit Kirsch (2) parfümieren.

Eine Form mit Löffelbiscuits auslegen, mit dem Kaffee tränken. Creme darüber verteilen, 2-3 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestreuen.

Tipp:

Wird eine kleinere Form verwendet, kann mehrschichtig eingefüllt werden.