



Chochete vom 12.04.2023

Menü

Bunter Tomatensalat mit Burrata

Gnocchi Variationen

Spinat Gnocchi mit Salbei (1)

Ricotta Gnocchetti auf Morchelsauce mit Taleggio Schaum (2)

Gnocchi mit Geschnetzeltem und rosa Pfeffer (3)

Tiramisu all Amaretto

En Guete wünscht Markus

Die Rezepte sind jeweils für 4 Personen berechnet

Bunter Tomatensalat mit Burrata

Zutaten

| | |
|-------|------------------------------------|
| 100 g | Rucola |
| 500 g | Cherry-Tomaten verschiedene Farben |
| 5 EL | Aceto Balsamico |
| 200 g | Burrata |
| 6 EL | Olivenöl extra vergine |

Ev. Rote Zwiebeln Julienne

Fleur de Sel
Pfeffer aus der Mühle

Frisches Brot

Zubereitung

Vorbereiten

- Rucola waschen, Stiele entfernen und trockenschleudern.
- Tomaten waschen, Trocken tupfen, halbieren und leicht salzen.

Zubereiten

- Aceto Balsamico in beschichtete Bratpfanne geben und erhitzen.
- Die Tomaten zugeben und bei mittlerer Hitze einige Minuten dünsten, Pfanne vom Herd nehmen.
- Rucola auf Salatteller verteilen, die lauwarmen Tomaten darüber geben.
- Burrata in der Mitte des Tellers platzieren.
- Mit Olivenöl extra vergine grosszügig beträufeln, mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer aus der Mühle kräftig würzen.
- Sofort servieren.

Ricotta Gnocchetti auf Morchelrahm mit Taleggio Schaum

Zutaten

| | |
|--------|--|
| 500 g | Ricotta |
| 160 g | Mehl |
| 40 g | Parmesan gerieben |
| 5 EL | Paniermehl |
| | Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Peterli zum Garnieren |
| 1 | Schalotte |
| 180 g | Morcheln (35 g Morcheln getrocknet, 30 Min. eingeweicht in Wasser) |
| 1.5 dl | Waldpilzfond oder Gemüsejus |
| 3 dl | Rahm |
| | Salz, Pfeffer, Zucker |
| 1 dl | Rahm |
| 60 g | Taleggio |
| | Salz und Pfeffer |

Zubereitung

Gnoccetti

- Ricotta durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen.
- Mehl, Parmesan und Paniermehl begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen, ist er zu klebrig, wenig Mehl begeben.
- Aus dem Teig kirschgrosse Kugeln formen, auf ein bemehltes Blech legen, und kühl stellen.

Morchelrahm

- Schalotte fein hacken.
- Morcheln in Ringe schneiden mit den Schalotten in Butter andünsten.
- Mit Waldpilzfond/Gemüsejus ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren.
- Rahm begeben, einkochen bis die Sauce cremig ist.
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Taleggioschaum

- Rahm aufkochen, Käse dazu reiben und schmelzen lassen.
- Sauce mit dem Stabmixer aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Peterli fein schneiden.
- Gnocchetti in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, ca.2 Minuten ziehen lassen und abschöpfen.
- Etwas Morchelrahm in die tiefen Teller geben, die Gnocchetti drauf verteilen den restlichen Morchelrahm und etwas Taleggioschaum drüber geben, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Spinat Gnocchi mit Salbeibutter

Zutaten

| | |
|----------|---------------------------|
| 600 g | Frischer Spinat |
| 1 | Schalotte |
| | Butter |
| 200 g | Ricotta |
| 2 | Eier (100g) |
| 1 | Eigelb |
| 80 g | Parmesan |
| 220 g | Mehl |
| | Salz, Pfeffer, Muskatnuss |
| 1/2 Bund | Salbei |
| 80 g | Butter |
| 60 g | Parmesan |
| | Salz |

Zubereitung

- ca. 2 Liter Wasser aufkochen.
- Spinat waschen, grobe Stiele entfernen. Spinat in grosse Schüssel geben mit kochendem Salzwasser übergiessen und stehen lassen, bis er vollständig zusammengefallen ist.
- In Sieb abtropfen lassen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und gut auspressen.
- Spinat grob hacken.
- Schalotte schälen und fein hacken.
- In kleiner Pfanne Butter erhitzen und Schalotte kurz andünsten. Abkühlen lassen.
- Ricotta, Eier, Eigelb und Parmesan verrühren und abschmecken.
- Spinat und Schalotten begeben.
- Mehl beifügen und kurz daruntermischen.

- Mit nassen Händen aus der Masse 1.5 cm grosse Kugeln formen. Die Gnocchi bis zum Kochen auf ein bemehltes Backpapier setzen.
- Salbei von den Zweigen zupfen. In kleiner Pfanne, in warmer Butter knusprig braten.

- Salzwasser aufkochen.
- Gratinform im 80°C. vorgeheiztem Ofen warm stellen.
- Spinat Gnocchi portionenweise im kochenden Wasser 3-4 Minuten ziehen lassen.
- Mit der Schaumkelle herausnehmen und in die vorgewärmte Form geben.
- Lagenweise mit Salbeibutter beträufeln und mit Parmesan bestreuen.

Gnocchi mit Geschnetzeltes und rosa Pfeffer

Zutaten

| | | |
|-----|----|--|
| 1.2 | kg | Mehligkochende Kartoffeln |
| 2 | TL | Salz |
| 200 | g | Mehl |
| 2 | | Eigelb |
| | | Salz und Pfeffer |
| 600 | g | Schweinefleisch geschnetzeltes |
| 1 | EL | Mehl |
| | | Bratbutter |
| 1 | | Lauch (ca. 150 g) in feine Ringe geschnitten |
| 1 | | Schalotte |
| 2.5 | dl | Fleischbouillon |
| 1 | EL | Eingelegter rosa Pfeffer abgetropft |
| 2 | dl | Saucen Halbrahm |
| | | Salz |

Zubereitung

Gnocchi

- Kartoffeln mit Schale, auf Salz, im Ofen bei 180°C. weich garen. Etwas abkühlen lassen. Noch warm schälen und zerdrücken. Kartoffeln mit Mehl und Eigelb möglichst rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig salzen und ca. 30 Min. kühl stellen.
- Teig zu Strängen formen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden.
- Gnocchi in knapp siedendem Wasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
- Herausnehmen, abtropfen und nach Belieben in Butter schwenken, oder leicht braun braten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gschnetzeltes mit rosa Pfeffer

- Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen.
- Portionenweise mit dem Mehl mischen und in der heißen Bratbutter ca. 2 Minuten anbraten. Herausnehmen und würzen.
- Bratbutter in Pfanne zufügen, Lauch darin andämpfen, herausnehmen.
- Schalotte andämpfen, mit Wein ablöschen, auf die Hälfte einkochen.
- Fleisch, Lauch, Bouillon und rosa Pfeffer begeben, nochmals auf die Hälfte Einkochen.
- Rahm daruntermischen, alles heiss werden lassen, würzen.

Gnocchi mit dem Gschnetzelten zusammen servieren.

Tiramisu all Amaretto

Zutaten

| | |
|-------|---|
| 150 g | Amaretti (hart) |
| 80 g | Kaffee |
| 15 g | Zucker |
| 60 g | Amaretto |
| 400 g | Mascarpone |
| 60 g | Eigelb |
| 35 g | Zucker |
| 2 g | Vanillezucker |
| 45 g | Amaretto |
| 180 g | Rahm flüssig |
| 10 g | Kaffee Konzentrat (Wasser und Kaffee 2:1 gemischt) |

Zubereitung

Vorbereiten

- Amaretti brechen
- Sirup herstellen
(Kaffee, Zucker, Amaretto aufkochen und abkühlen lassen).
- Füllung herstellen: Mascarpone, Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, Amaretto und Rahm verrühren.

Zubereiten

- Etwas gebrochene Amaretti in Gläser füllen und mit Sirup tränken.
- Mit etwas Creme überschichten. Das Ganze noch 2-3 mal wiederholen.
- Gläser kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver stäuben und kühl servieren.

