



Chochete vom 08.11.2023

Menü

Caprese neu interpretiert

Piccata milanese / Risotto mit Radicchio

Affogato

En Guete wünscht Markus

Die Rezepte sind für 4 Personen berechnet

Caprese neu interpretiert

Zutaten

70 g	Baumnüsse
2	Ochsenherz Tomaten
2	Büffelmozzarella
Tomatenessenz	
500 g	Tomaten reif
15 g	Weissweinessig
10 g	Sherry
15 g	Basilikum
Wenig	Paprika
5 g	Salz
1 g	Xanthan
Basilikumsorbet	
300 g	Rohrzucker
780 g	Wasser
120 g	Zitronensaft
1 Bund	Basilikum

Zubereitung

Nüsse karamellisieren

- In einer Pfanne Zucker in 1 dl Wasser schmelzen, Baumnüsse zugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren.
- Auf ein Backpapier geben und mit 2 Gabeln Nüsse voneinander lösen.
- Auskühlen lassen.

Ochsenherztomaten in feine Scheiben schneiden

Büffelmozzarella halbieren

Tomatenessenz

- Tomaten vierteln und mit Basilikum, Essig, Sherry, Salz und Paprika mixen bis alles fein püriert ist.
- Die Masse in ein, mit einem Passiertuch ausgekleidetes Sieb geben und über Nacht im Kühlschrank in ein Gefäß abtropfen lassen.
- Den aufgefangenen Tomatensaft mit dem Xanthan binden und nochmals abschmecken.

Basilikumsorbet

- Zucker mit einem Teil des Wassers kurz erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist.
- Mit den restlichen Zutaten (Wasser, Zitronensaft) und dem Basilikum mixen.
- In der Glace-Maschine gefrieren.

Piccata milanese

Zutaten

Piccata milanese

16		Kalbsplätzli à 20 g
2	Tr.	Schinken
60	g	Mehl
80	g	Parmesan
3		Eier
Ev.	wenig	Milch

Rapsöl (Holl)
Salz, Pfeffer und Paprika

Tomatensauce

700	g	Tomaten
1		Zwiebel
1-2		Knoblauch

Wenig Zitronenschale
Kräuter (Thymian, Salbei, Rosmarin)
Bratbutter

Zubereitung

Piccata milanese

- Fleisch zwischen einer Klarsichtfolie oder einem Vakuumbbeutel flach klopfen.
- Mehl in einer flachen Schale vorbereiten.
- Eier aufschlagen, mit Milch mischen und Käse darunter rühren.
- Ofen auf 70°C. vorheizen.
- Fleisch würzen.
- Plätzli zuerst im Mehl wenden, dann in der Eier- / Käsemischung wenden.
- Rapsöl erhitzen.
- Fleisch bei mittlerer Hitze ca. 40 Sekunden auf beiden Seiten braten und im vorgeheizten Ofen warm stellen.

- Schinken in Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren leicht anbraten.

Tomatensauce

- Tomaten in grobe Würfel schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch grob hacken und in wenig Bratbutter andünsten.
- Tomaten begeben und ca. 1 Minute kochen, anschliessend die Sauce pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Masse zurück in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Kräutern nach Belieben würzen.
- Unter vorsichtigem Erwärmen und ständigem Rühren nach und nach die kalten Butterstückli unter die Masse ziehen, bis eine sämige Sauce entsteht.
- VORSICHT: Die Sauce darf nicht kochen.

Risotto mit Radicchio

Zutaten

120 g	Radicchio
4 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Zwiebelwürfeli
220 g	Risottoreis (Carnaroli)
170 g	Kräftiger Rotwein
1 Lt	Heisse Fleischbouillon
50 g	Butter
5-6 EL	Parmesan

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Fleischbouillon zubereiten
- Radicchio unter fliessendem Wasser reinigen und klein schneiden.
- Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfeli und Radicchio bei schwacher Hitze darin dünsten (ca. 6 Minuten).
- Masse salzen und pfeffern.
- Reis zugeben und glasig dünsten.
- Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
- Nach und nach die heisse Bouillon zugeben, und den Reis unter ständigem rühren ca. 20 Minuten garen.
- Risotto vom Herd nehmen, Butter und Käse unterrühren.
- Etwa 3 Minuten ruhen lassen.

Affogato

Je eine Kugel Glace (Salted Caramel) in eine Dessertschale verteilen und mit frisch gebrautem Espresso übergiessen.