

Menu KC Längenberg 8. Dezember 2017

Apéro

Antipasti

Penne Don Alfredo

Saltimbocca von Huhn & vom Kalb

Risotto

Ratatouille

Semifreddo

Markus Blatter & Martin Engel

Penne Don Alfredo

Zutaten für 4 Personen

100 gr. Schinken

1 Zehe Knoblauch

1 Bund Schnittlauch

1 dl Weisswein

250 ml Rahm

1 TL Mehl

Pfeffer, Salz

250 gr. Penne



Zubereitung

Schinken und Schnittlauch in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch fein hacken.

Die Penne im kochenden Salzwasser gemäss Packungsangabe leicht al Dente kochen.

Den Schinken und Knoblauch in Öl anbraten, mit Mehl bestäuben und mit dem Weisswein ablöschen. Den Rahm beifügen und ein paar Minuten leicht köcheln lassen.

Saltimbocca vom Huhn & Kalb

Zutaten für 4 Personen

2 Pouletbrüstchen (ca. 300g)
4 Kalbsplätzli (je ca. 80g)
100 g Parmaschinken
12 grosse Salbeiblätter

Safranrisotto

1 Tasse Risottoreis
25 gr. Butter
1 Briefchen Safranpulver
4 dl leichte Gemüsebouillon
Pfeffer, Salz

Weissweinsrisotto

1 Tasse Risottoreis
25 gr. Butter
2 dl leichte Gemüsebouillon
2 dl Weisswein
Pfeffer, Salz
50 gr. geriebenen Parmesan

Ratatouille

300 gr. Zucchini
1 gelbe Peperoni
2 Tomaten
1 Zwiebel
1 KL Tomatenpürre
Italienische Kräutermischung
Pfeffer, Salz
1 dl Bouillon



Zubereitung

Die **Pouletbrüstchen** auf ein Küchenbrett legen und in zwei gleich dicke Schnitzel schneiden, etwas flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, je ein Salbeiblatt auf die Oberseite legen. Das Schnitzel mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die **Kalbsplätzli** mit Salz und Pfeffer würzen, je ein Salbeiblatt auf die Oberseite legen. Das Schnitzel mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Für den **Safranrisotto** die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Reis darin dünsten bis er glasig wird und schön knistert. Mit der Bouillon ablöschen. Das Safranpulver beifügen. Leicht köcheln lassen und gelegentlich umrühren bis die Bouillon vollständig eingekocht ist. Bei Bedarf weitere Flüssigkeit beifügen...

Für den **Weissweinrisotto** die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Reis darin dünsten bis er glasig wird und schön knistert. Mit einem dl Weisswein ablöschen, die Bouillon dazu giessen. Das Safranpulver beifügen. Leicht köcheln lassen und gelegentlich umrühren bis die Bouillon vollständig eingekocht ist. Bei Bedarf weitere Flüssigkeit beifügen...den restlichen Weisswein kurz vor dem servieren beifügen und nochmals kurz aufkochen.

Für die Zubereitung vom **Ratatouille** Zucchetti, Paprika und Tomaten in 2cm grosse Würfel schneiden, das Tomatenmark mit den Kernen entfernen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und in Öl dünsten. Die Paprika und Tomatenwürfel 2-3 Minuten mitdünsten. Die Zucchetti kurz mitdünsten, mit der Bouillon ablöschen und bei kleiner Stufe und zugedeckt ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die **Pouletbrüstchen** im heissen Öl auf beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten abraten und anschliessend in einer Gratinform im vorgeheizten Ofen bei 80°C warm halten. Die **Kalbsplätzli** auf beiden Seiten kurz (1-2 Minuten) scharf anbraten und ebenfalls ein paar Minuten im Ofen ruhen lassen.

Semifreddo di Torrone – Torrone-Parfait

Zutaten für 6 Personen

100gr. Torrone (weisser Nougat mit Haselnüssen)
1 Eigelb
1 Eiweiss (Eier frisch aus dem Nest)
25 gr. Zucker
1 1/2 dl Rahm
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 EL Rum



Sauce

50 gr. Zucker
2dl Kaffee frisch gebrüht
½ Vanilleschote

Zubereitung

Den Torrone etwa 15 Minuten in den Tiefkühler geben; auf diese Weise lässt er sich später besser zerkleinern. Eine kleine Terrinen- oder Cakeform (5 dl Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen; dazu die Form sehr dünn mit Öl einpinseln, dadurch lässt sich die Folie schön glatt ziehen und das Parfait löst sich besser aus der Form.

Den Rahm steif schlagen. Zuletzt das Eigelb unterrühren.

Den Torrone in einen Gefriebeutel geben und mit einem Wallholz oder einem Fleischklopfer zerstoßen.

Das Eiweiss steif schlagen. Dann nach und nach löffelweise unter Weiterrühren den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis ein feinporiger, glänzender Eischnee entstanden ist.

Den Torrone und die Hälfte des Eiweiss vorsichtig unter den Rahm ziehen. Dann das restliche Eiweiss und den Rum unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Für die Sauce in einer Pfanne den Zucker goldbraun caramelisieren lassen. Mit dem Kaffee ablöschen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und beifügen. Die Sauce auf 1½ dl einkochen lassen. Abkühlen lassen.

Das Parfait aus der Form stürzen und 20 Minuten im Kühlschrank antauen lassen. Dann in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Kaffeesauce umgiessen.