



Kochclub Knoblauchzingge Oberwil

Kochabend vom 18. September 2018

Una serata italiana

(ein italienischer Abend)

Vorbereitung durch: Joël Ringenbach und Patrick Hug



Apéro

Grissini con prosciutto di Parma

Vorspeise

Carpaccio di filetto di vitello
con salsa al basilico

Hauptgang

Piccata Milanese
con risotto allo zafferano

Dessert

Zabaione



Apéro

Grissini con prosciutto di Parma



Vorspeise

Carpaccio di filetto di vitello con salsa al basilico



Zutaten für 4 Personen

60 g	Basilikumblätter, von den Stielen gezupft gewogen
1	Bund glattblättrige Petersilie
1	Knoblauchzehe
25 g	Pinienkerne
100 ml	Kalt gepresstes Olivenöl
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
ca. 300 g	Kalbsfilet
50 ml	warme Hühnerbouillon
60 g	Parmesan am Stück

Zubereitung

1. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Die Petersilie grob Hacken. Die Knoblauchzehe schälen und Stifte schneiden. Die Kräuter und den Knoblauch mit den Pinienkernen und dem Olivenöl in einem hohen Becher geben und mit Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen
2. Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden und diese zwischen Klarsichtfolie mit dem Wallholz vorsichtig flach klopfen. Mit einem Pinsel dünn mit etwas Basilikumpaste bestreichen. Die restliche Paste mit Bouillon verdünnen.

3. Den Parmesan mit einem Sparschäler in Späne schneiden.
4. Die Kalbsfiletscheiben in der Mitte von 4 Tellern anrichten. Mit Basilikumsauce beträufeln und mit den Parmesanspänen bestreuen.



Hauptgang

Piccata Milanese



Zutaten für 4 Personen

Piccata:

12r	Kalbsplätzchen (je ca. 40 g), z.B. Nuss
½	TL Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Mehl
3	kleine Eier, verklopft
60 g	Sbrinz gerieben
	Bratbutter oder Bratcrème zum Braten

Garnitur:

50 g	Rindzunge, gekocht in feine Streifen geschnitten
50 g	Schinken, in feine Streifen geschnitten
50 g	Champignons, gehackt

Sauce:

1-2 EL	Butter
3 dl	Kalbsfond
3 EL	Madeira

Zubereitung

1. Piccata Plätzchen würzen, im Mehl wenden. Eier und Käse mischen, Plätzchen durch die Masse ziehen.
2. Portionenweise in Bratbutter oder Bratcrème beidseitig je ca. 2 Minuten braten, warm stellen.
3. Zunge, Schinken und Pilze in der Butter anbraten, über den Piccata verteilen.
4. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, Bratsatz mit Kalbsfond und Madeira auflösen, Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen.
5. Piccata auf vorgewärmten Tellern anrichten, Sauce darüber träufeln oder dazuservieren.



Risotto allo zafferano

Zutaten für 4 Personen

2 EL	Margarine oder Butter
40 g	ausgelöstes Rindsmark
1	Zwiebel, fein gehackt
40 g	Reis (Vialone oder Arborio)
ca. 1,4 L	siedende Fleischbouillon
	Wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	Brirflein Safran
50 g	Margarine oder Butter
5-6 EL	Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Rindsmark beigen, flüssig werden lassen. Zwiebel zugeben, andämpfen. Reis beigen, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
2. Ca. 2 dl Fleischbouillon zum Reis gießen, rühren und warten, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann nach und nach die restliche, heiße Bouillon unter Rühren dazugießen, bis der Reis *al dente* und noch sehr feucht ist. Gesamtkochzeit (nach der ersten Flüssigkeitszugabe): ca. 18 Minuten .
3. Salz, Pfeffer und Safran gegen Ende der Kochzeit darunterrühren.
4. Pfanne vom Feuer nehmen, Margarine oder Butter und Parmesan darunterrühren und den Reis sofort in vorgewärmte Suppenteller anrichten. Nach Beleben frisch geriebenen Parmesan dazu servieren.

Tipps

Richtig italienisch kocht man den Risotto unter ständigem Rühren gar.

Die Italiener finden, Parmesan schmecke nur ganz frisch gerieben so richtig gut.



Dessert

Zabaione



Zutaten für 4 Personen

6	Eier
80 g	Zucker
1	Zitrone
1 dl	Marsala

Zubereitung

1. Eier, Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale in dünnwandiger Schlüssel so lange mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse hell ist.
2. Marsala darunter rühren, im knapp siedenden Wasserbad (70°) zu festem Schaum schlagen, Schlüssel herausnehmen. 2 Minuten weiterschlagen, dann sofort in 4 bereitgestellte Gläser füllen und servieren.

Impressionen



