



Kochabend vom 2. September 2016

«Spätsommer-Gericht»

Patrick Hug & Joël Ringenbach

Tessinerplättli

Salami, Coppa, Rohschinken, Zwiebeln, Oliven, Brot

Vorspeise

**Erdbeer-Tomaten-Salat
mit Büffel-Mozzarella**

Hauptgang

**Saltimbocca mit
Champagner-Risotto**

Dessert

**Soufflé-Omeletten mit glasierten
Aprikosen**

Tessinerplättli zum Aperero



Erdbeer-Tomaten-Salat mit Büffel-Mozzarella

Zutaten für 4 Personen

400 g	Erdbeeren
400 g	Tomaten
½ Bd.	Basilikum
2 EL	Balsamicoessig
2 EL	Orangensaft
	Salz, schwarzer Pfeffer
2	Büffel-Mozzarella je ca. 125 g
	nach Belieben Fleur de Sel

Zubereitung

Die Erdbeeren entstielen und je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Den Stielansatz der Tomaten entfernen und die Früchte in Schnitze schneiden. Die Blätter des Basilikums abzupfen, grosse Blätter in 2–3 Stücke zupfen.

In einer kleinen Schüssel das Olivenöl, den Balsamicoessig und den Orangensaft verrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

Die Tomaten und die Erdbeeren auf einer Platte oder auf vier Tellern anrichten. Das Basilikum darüber verteilen. Den Mozzarella in Stücke schneiden oder zupfen und auf den Erdbeeren und den Tomaten anrichten. Zuletzt alles mit der Sauce beträufeln und nach Belieben noch mit etwas Fleur de Sel würzen.



Saltimbocca

Zutaten für 4 Personen

8 Stk.	Zahnstocher
8	Scheiben Rohschinken dünn geschnitten, z.B. Parmaschinken
8 Stk.	Kalbsplätzchen klein (ca. 500g)
3 EL	Butter
1.25 dl	Marsala
16	Salbeiblätter

Zubereitung

Auf jedes Plätzli 2 Salbeiblätter geben, mit 1 Rohschinkenscheibe umwickeln und mit 1 Zahnstocher fixieren.

In einer Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Plätzli portionenweise auf beiden Seiten insgesamt 1 ½-2 Minuten braten. Warm stellen.

Den Bratensatz mit Marsala auflösen und fast ganz einkochen lassen. Über das Fleisch träufeln und die Saltimbocca sofort servieren.



Champagner-Risotto

Zutaten für 4 Personen

2	Zweige Stangensellerie zart
2 Stk.	Schalotten
2 EL	Butter
200 g	Risotto-Reis
2 dl	Champagner
6 dl	Hühnerbouillon
50 g	Butter
50 g	Parmesan frisch gerieben
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
½ dl	Champagner

Zubereitung

Den Stangensellerie waschen. Zuerst der Länge nach in dünne Streifen, dann in kleinste Würfelchen schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter (1) schmelzen. Stangensellerie und Schalotten beifügen und unter Wenden etwa 3 Minuten dünsten. Dann den Reis hineingeben und unter Rühren dünsten, bis die Reiskörner mit einem Fettfilm überzogen sind. Mit dem Champagner (1) ablöschen und diesen unter Rühren vollständig einkochen lassen.

Nun nach und nach die Bouillon zum Reis gießen und diese unter häufigem Rühren immer wieder vom Reis aufnehmen lassen, bevor die nächste Portion dazukommt. Am Schluss soll der Reis weich, aber im Kern noch bissfest und die Konsistenz des Risotto cremig-flüssig sein.

Zum Schluss die zweite Portion Butter (2) sowie den Parmesan unter den fertigen Risotto rühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Risotto erst unmittelbar vor dem Schöpfen mit 1 Schuss Champagner (2). verfeinern.



Soufflé-Omeletten mit glasierten Aprikosen

Zutaten für 4 Personen

	Aprikosen
500 g	Aprikosen evtl. tiefgekühlt
3 dl	Wasser
1	Zitrone (Saft)
50 g	Zucker
	Omeletten
30 g	Mehl
1 dl	Milch
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
2	Eier
	Butter zum Backen
	Soufflémasse
25 g	Butter
20 g	Maizena
1,5 dl	Milch
1	Zitrone (abgeriebene Schale)
1 TL	Zitronensaft
1	Eigelb
2	Eiweiss
50 g	Zucker
	Sauce
80 g	Zucker
30 g	Butter
3	Orangen (Saft)

Zubereitung

Die Aprikosen halbieren und entsteinen. Tiefgekühlte Aprikosen können noch gefroren verwendet werden.

Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen. Die Aprikosen hineingeben und zugedeckt je nach Reifegrad 3–5 Minuten sanft kochen lassen; regelmässig die Pfanne durchschütteln, nicht rühren! Die Aprikosen im Sud auskühlen lassen.

Für die Omeletten Mehl, Milch, Salz, Zucker und Eier verrühren. Den Teig etwa 15 Minuten ausquellen lassen.

In einer beschichteten Bratpfanne etwas Butter erhitzen. Darin nacheinander 4 dünne Omeletten backen.

Für die Soufflémasse die Butter schmelzen. Das Epifin oder Maizena beifügen und unter Rühren 1 Minute dünsten. Die Milch dazugießen. Zitronenschale und -saft begeben und alles unter Rühren aufkochen. Sofort in eine Schüssel umgießen. Das Eigelb unterrühren. Die Creme etwas abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Eiweiss cremig-steif schlagen. Dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen und solange weiterschlagen, bis ein glänzender, feinporiger Eischnee entstanden ist. Den Eischnee unter die Soufflémasse ziehen.

Auf der einen Hälfte jeder Omelette 1/4 der Soufflémasse 1 ½ cm dick austreichen, dann die andere Omelettenhälfte darüberschlagen. Die gefüllten Omeletten auf 4 feuerfeste Teller oder ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Sofort im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 10 Minuten backen.

Inzwischen in einer mittleren Pfanne den Zucker auf mittlerer Stufe langsam zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Butter beifügen und aufschäumen lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Solange weiterkochen lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat und der Sud leicht sirupartig eingekocht ist. Vom Feuer nehmen.

Die Aprikosen gut abtropfen lassen und in den heißen Sud legen. Sorgfältig darin wenden und erwärmen.

Die warmen Soufflé-Omeletten mit glasierten Aprikosen garnieren. Sofort servieren.



Impressionen



