

Presse Chuchi Zürich / Chochete 28. Juni 2024 / Kurt Speck

VACANZE NELLA BELLISSIMA ITALIA

Amuse bouche

Bruschetta italiana

Für 4 Personen

Zutaten:

-350 g helles Brot (Ciabatta/Baguette)

-4 EL Olivenöl

-1 Knoblauchzehe

-ca. 600 g Tomaten

-1/2 Bund Basilikum

-1/2 EL Aceto Balsamico bianco

-Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech (Backpapier) legen, mit Öl beträufeln. Ca. 5 Minuten backen auf der obersten Rille des Ofens.

Knoblauch schälen, halbierte Brotscheiben damit einreiben, Tomaten vierteln, entkernen, in Würfeli schneiden. Basilikum fein schneiden, mit Aceto und Öl daruntermischen, würzen, Tomaten auf den Brotscheiben verteilen.

VACANZE NELLA BELLISSIMA ITALIA

Vorspeise

Insalata Mista

Für 4 Personen

Zutaten:

-1 Eisbergsalat

- 4 grosse Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Gurke
- 3 Karotten
- 4 EL Aceto Balsamico bianco
- 6 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- 2 TL italienische Kräuter
- Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Salat in Streifen schneiden, Karotten schälen und mit Hobel zerkleinern, Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen und mundgerecht zuschneiden, Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden., Gurke mit Hobel in feine Scheiben schneiden.

Für das Dressing Balsamico Essig, Olivenöl, Prise Zucker und italienische Kräuter in einer Tasse vermengen und über den Salat geben. Mit Pfeffer/Salz abschmecken.

VACANZE NELLA BELLISSIMA ITALIA

Hauptgang

Involtini contorno risotto italiano

Für 4 Personen

Zutaten:

- 8 Scheiben Kalbfleisch (à ca. 60 g)
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 4 Salbeiblätter
- 60 g Parmesan
- etwas Salz/Pfeffer
- 20 g Mehl
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Butter
- 100 ml Weisswein
- 250 ml Fleischbrühe

-Zahnstocher

Zubereitung:

Die Fleisheiben flach klopfen. Danach jeweils mit einer halben Schinkenscheibe sowie einem Salbeiblatt belegen und den Parmesan darüber streuen. Das Fleisch eng einrollen und mit dem Zahnstocher befestigen. Die Involtini von aussen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Olivenöl und Butter in der Pfanne erhitzen, bis Butter zerlassen, aber noch nicht braun ist. Fleisch von beiden Seiten ca. 1 Minute scharf bei hoher Hitze anbraten. Den Weisswein angiesen und fast komplett einkochen lassen. Die Fleischbrühe angiesen und zu einer sämigen Konsistenz ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Die Involtini dabei immer wieder mit der Sauce begiessen.

Beilage: Risotto (Zutaten: ½ Zwiebel/10 g Butter/ 200 g Risotto Reis/ 2 dl Weisswein/ 4 dl Gemüsebrühe/ 100 g geriebener Parmesan/Salz und Pfeffer) Gehackte Zwiebel in etwas Butter bei mittlerer Hitze andünsten, Reis dazugeben, rühren bis er glasig wird. Mit Wein ablöschen, Gemüsebrühe begeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen, Restliche Butter und Hälfte des Parmesans darunterühren. Risotto mit restlichem Käse bestreuen.

VACANZE NELLA BELLISSIMA ITALIA

Dessert

Amaretti Gelato con fragole

Für 4 Personen

Zutaten:

-200 g Vanilleglace

-60 g weiche Amaretti, zerbröckelt

-½-1 EL Amaretto

-400 g Erdbeeren

-1/2 EL Zitronensaft

-4 EL Zucker

-1,5 dl Vollrahm, steif geschlagen

Zubereitung:

Glace mit Amaretti und Amaretto mischen, in Gläser verteilen, diese in den Tiefkühler stellen. Die Hälfte der Erdbeeren mit Zitronensaft und Zucker pürieren. Die andere Hälfte der Erdbeeren mit Zucker mischen, kurz stehen lassen, bis sie etwas Saft ziehen. Dann mit Glace, Sauce und Schlagrahm anrichten.