

# Chelleland- Chuchi Bauma

Chocheten vom 17. Jan. 2013

Kochmannschaft:

Paul Feurer, Andy Spichtig, Marcel Meier

## Menu:

Thonmousse-Pastetli

\*\*\*\*\*

Involtini Bresaola auf Feldsalat mit  
Cherry-Tomaten

\*\*\*\*\*

Pasta Trilogie

Penne an Zitronensauce

Tagliatelle an Tomaten-Basilikiumsauce

Nussravioli an Birnen-Trüffel-Confit

\*\*\*\*\*

Huftsteak an Majoran-Wachholder-Jus  
gebratene Mais-Schnitte und Peperoni

\*\*\*\*\*

Panna Cotta auf Himbeersauce

## Weine:

Roero Arneis DOCG 2011  
Cascina Riveri, Monteu Roero

Barbera d'Alba DOC 2009  
Demarie, Vezza d'Alba

# Involtini di Bresaola



## Zutaten:

4 Scheiben Bresaola  
4 Scheiben Mozzarella  
12 Blätter Rucola  
8 gehäufte EL Parmesan  
Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Auf eine Scheibe Bresaola 3 Blätter Rucola geben, eine dünne Scheibe Mozzarella darauflegen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Einen gehäuften EL Parmesankäse in eine Antihaftpfanne geben, zu einer runden Scheibe verteilen und ca. 3 Sek. Schmelzen lassen. Sofort das Bresaola-Scheibchen mit Rucola und Mozzarella darauflegen und einrollen.

Die Involtini auf Feldsalat mit Rotweinsauce anrichten und mit Cherry-Tomaten garnieren.

14.11.12/F

# Ravioli mit Baumnußfüllung

- 500 gr. Ricotta
- 100 gr. Gorgonzola pikant ohne Rinde mit Gabel zerdrückt
- 60 gr. Sbrinz oder Parmesan gerieben
- 120 gr. Walnüsse gerieben
- 2 Stk. Eigelb
- 1 Stk. Zitrone nur fein abgeriebene Schale

Alles in einer Schüssel gut mischen und mit wenig Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

- 500 gr. Pastateig (2 Packungen à 250 gr.)

Teig ausrollen und im Abstand von 5 cm einen Teelöffel Füllung geben. Die Zwischenräume mit Wasser bepinseln. Zweiten Teig ausrollen und darüberlegen. Rund um die Füllung gut andrücken und Ravioli ausschneiden. Ravioli in genügend kochendem Salzwasser ca. 3 Min. ziehen lassen.

# Birnen-Trüffel-Konfitüre

## ZUTATEN

**400 g Birnen**  
**2 Esslöffel Zitronensaft**  
**0.5 Vanilleschote**  
**150 g Honig**  
**2 Teelöffel Trüffelöl, ersatzweise Trüffelpaste**  
**1 Prise Salz**

## ZUBEREITUNG

Ergibt 1 Glas von etwa 150 ml

1 Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Würfelchen schneiden. Sofort mit etwas Zitronensaft mischen.

2 Die Birnen mit der längs aufgeschnittenen Vanilleschote und den Samen sowie dem Honig in eine Pfanne geben und aufkochen. Dann alles zu einer Konfitüre-ähnlichen Masse einkochen lassen. Am Schluss mit etwas Trüffelöl oder Trüffelpaste (wie viel davon benötigt wird, ist von der Intensität des Produktes abhängig) sowie dem Salz würzen.

3 Die heiße Birnen-Trüffel-Konfitüre sofort in ein Glas mit Twist-off-Deckel füllen und verschliessen. Ungeöffnet ist sie etwa 3 Monate haltbar.

Passt einmalig zu Käse mit Nüssen

# Tomaten-Basilikum Sauce

## ZUTATEN

**2 Knoblauchzehen**  
**1 Zwiebel**  
**3 EL Olivenöl**  
**800 gr Pelati**  
**gehackt**  
**1 Bund Basilikum**  
**1 Prise Zucker**  
**Salz, Pfeffer**

## ZUBEREITUNG

1 Knoblauch in feine Scheibchen schneiden. Zwiebel fein hacken. Das Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln kurz anziehen.

2 Mit den Pelati ablöschen und bei mittlerer Hitze aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und eine Prise Zucker begeben.

3 Die Sauce ca. 15 Minuten einkochen. Am Schluss, den in Steifen geschnittenen Basilikum begeben.

# Zitronen Sauce

## ZUTATEN

**1 Zitrone nur Schale**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1 dl Gemüsebouillon**  
**10 gr Kochbutter**  
**2,5 dl Vollrahm**  
**Salz, Zitronenpfeffer**

## ZUBEREITUNG

1 Die Zitrone kurz unter kaltem Wasser waschen und danach trocknen. Von der Schale feine Julienne schneiden und diese in kochendem Wasser kurz blanchieren.

2 Die Zitronen-Julienne und den gepressten Knoblauch in der heißen Butter andämpfen. Mit der Bouillon ablöschen und den Rahm dazugeben.

3 Die Sauce sämig einkochen und mit abschmecken.

15.1.13/Fe

# Rindshuftsteak an Majoran-Wacholder-Jus



## ZUTATEN

**10 g Steinpilze, gedörrt**  
**2 Stück Knoblauchzehen**  
**0.5 Bund Majoran**  
**1 Teelöffel**  
**Wacholderbeeren**  
**4 Stück Rindshuftsteaks,**  
**je ca. 120 g schwer**  
**Salz, schwarzer Pfeffer,**  
**aus der Mühle**  
**4 Esslöffel Olivenöl**  
**2 Esslöffel**  
**Dörrtomatenpaste, aus**  
**dem Glas oder 8**  
**Dörrtomaten, fein**  
**gehackt**  
**1.5 dl Rotwein, kräftig**  
**1.5 dl Gemüsebouillon**  
**40 g Butter**

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1. Die Steinpilze in warmem Wasser etwa 20 Minuten einweichen. Abschütten und gut ausdrücken, dann fein hacken.
2. Knoblauch schälen und fein hacken. Majoranblättchen von den Zweigen zupfen und grob hacken. Wacholderbeeren grob zerstoßen.
3. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine feuerfeste Form mit wärmen.
4. Die Rindshuftsteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Hälfte des Olivenöls kräftig erhitzen. Die Steaks auf der ersten Seite je nach Dicke 1-1 1/2 Minuten braten, wenden und auf der zweiten Seite nur noch gerade 1/2 Minute braten. Sofort auf die vorgewärmte Form geben und im 80 Grad heißen Ofen nachziehen lassen.
5. Das restliche Olivenöl in die Pfanne geben. Steinpilze, Knoblauch und Tomatenpaste oder klein gehackte Dörrtomaten darin anrösten. Mit dem Rotwein und der Bouillon ablöschen. Die Wacholderbeeren und die Hälfte des Majorans beifügen. Die Sauce um zwei Drittel einkochen lassen. Am Schluss die Butter beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Nach Belieben die Rindshuftsteaks quer zur Faser in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit Sauce umgießen. Mit dem restlichen Majoran garnieren und sofort servieren.

# Panna Cotta

Zubereitung: ca. 20 Minuten  
Kühl stellen: ca. 4 Stunden

## Zutaten:

Für 4 Personen  
4 Förmchen von je 1,5 dl Inhalt  
5 dl Vollrahm  
1 dl Milch  
2-3 EL Zucker  
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel  
3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht (5-10 Minuten)



## Zubereitung:

1. Rahm mit Milch, Zucker, Vanillemark und -stängel in einer Pfanne aufkochen. Auf 5 dl einkochen (ca.10 Minuten).
2. Durch ein Sieb in einen grossen Massbecher giessen.
3. Gelatine gut ausdrücken. Unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugeben.
4. In die vorher kalt ausgespülten Förmchen füllen.
5. Zugedeckt 4-5 Stunden kühl stellen.
6. Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen. Panna cotta mit einem spitzen Messer vom Förmchenrand lösen und stürzen.

# Himbeer- Sauce

## Zutaten:

Für ca 4 dl  
500 gr Himbeeren  
100 gr. Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
1 dl Vin Santo oder Sherry



## Zubereitung:

1. Himbeeren und Puderzucker in ein hohes Gefäss geben und 30 Min. ziehen lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren.
2. Die Masse durch ein feines Sieb streichen damit keine Kernen in der Sauce sind. Mit Zitronensaft und Vin Santo fertig stellen.
3. Einige Beeren für Garnitur beiseite stellen.