

14 Glatthuchi-Teilnehmer plus  
Björn, Gehülfe  
Arnold, Gehülfe (abgemeldet)  
Roger, Gehülfe  
Kurt, Chefkoch

## TESSINERABEND

Freitag, 22. April 2022

### SPARGELCREMESUPPE

#### Zutaten für 4 Personen

750 g	Spargelabschnitte, geschält ( <u>weiss</u> oder grün)
30 g	Butter
9 dl	Gemüsebouillon
1 Schuss	Weisswein
1 Teelöffel	Zucker
1 Prise	Salz
½	Zitrone, Saft davon
1,25 dl	Greyerzer Doppelrahm
würzen	Salz, Pfeffer nach gutdünken

#### *So wird's gemacht*

Butter in Pfanne erwärmen (Vorsicht, Butter darf nicht braun werden)  
Spargelabschnitte schälen und zerkleinern – ca. 15–20-mm-Stücke – dann in der Butter dünsten  
Mit wenig Zucker (1 kleiner gestrichener Teelöffel) und einer Prise Salz würzen  
Mit wenig Weisswein ablöschen  
Gemüsebouillon und Zitronensaft begeben  
30 bis 40 Minuten auf kleinem Feuer kochen (Deckel drauf), zwischendurch immer mal aufrühren –  
(20 Spargelstücke 10 Minuten vor Kochende beiseitelegen und am Schluss der fertigen Suppe begeben).  
Suppe jetzt gut pürieren/mixen – allfällige restliche Spargelfasern mit einer Gabel entfernen oder  
Suppe durch ein Sieb streichen  
Unter Zugabe des Doppelrahms und der kleinen Spargelstücke erneut kurz aufkochen  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken/nachwürzen  
Sofort und heiss servieren!





## Hauptgang Ossibuchi Cremolata, Risotto nach Mailänder Art

### OSSOBUCO CREMOLATA

#### Zutaten für 4 Personen - so wird's gemacht

- 4 Kalbshaxen (à je ca. 250 g), Haut ringsum mehrmals einschneiden
- würzen/  
anbraten Salz, Pfeffer, Paprika, 2 Esslöffel Mehl, alles mischen und Kalbshaxen darin wenden und im heissen Bräter mit Erdnussöl, Bratbutter oder Olivenöl gut anbraten, beidseitig je zirka drei Minuten (evtl. portionenweise). Haxen aus der Bratpfanne/Bräter nehmen und auf Teller beiseite legen (evtl. zugedeckt warmhalten mit Staniolpapier).
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen fein gehackt, beides im Bräter resp. im Bratsatz gut andämpfen *mit allem Gemüse inkl. Tomatenpüree und noch zusätzlichen 3 Esslöffel Olivenöl*
- 3 Rüebli, in Würfeli (mittlere Rüebli grösse)
- 1 Lauch, in schmalen Streifen 3–5 mm (mittlere Lauch grösse)
- 2 Stengel Stangensellerie, auch in schmalen Streifen (mittlere Grösse vom Stangensellerie)
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 5 dl Rotwein (Chianti) beigeben/ablöschen  
1 Zweig Rosmarin und 2 Lorbeerblätter, 1 ganze Zwiebel mit 3 Nelken bestecken und beigeben, dosiert nachwürzen mit Oregano, Thymian, Majoran, Pfeffer, italienische Kräuter
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g) beigeben/umrühren  
Haxen in Bräter zurücklegen
- 1 dl Wasser (heiss) und
- 1 Esslöffel Fleischbouillon mischen und dazugeben und alles kurz aufkochen – jetzt in vorgeheizten Ofen

#### **Schmoren**

Zugedeckt 1 h 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens.  
Lorbeerblätter, Nägeli und Rosmarin am Ende der Schmorzeit entfernen.



## Beilage

### RISOTTO NACH MAILÄNDER ART

Zutaten für 4 Personen – Kochzeit ca. 30/40 Min.

320 g	Reis (z.B. Arborio)
3 Esslöffel	Olivenöl
15 g	Butter
1	Zwiebel (mittlere Grösse) gehackt oder Schalotte
2	Knoblauchzehen fein gehackt
1 dl	Weisswein
ca. 9 dl	Hühnerbouillon (kräftig)
2 Beuteli	Safran
Gewürz	je mind. ½ Teelöffel Oregano, Thymian und 1 frisches Zweiglein Rosmarin
80 g	Parmesan
½ Büchli	Crème fraîche
15 g	Butter
Peterli	wenig Peterli zur Deko auf Risotto und Teller

#### *So wird's gemacht*

Olivenöl und 15 g Butter in Pfanne geben, heiss werden lassen  
Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und andünsten (glasig werden lassen)  
Reis begeben/rühren und heiss werden lassen  
mit Weisswein ablöschen  
Hühnerbouillon begeben (vorerst die Hälfte, dann Step-by-Step nachgiessen/probieren)  
Gewürze mit Rosmarinzweig und Safran begeben und umrühren  
Rosmarinzweig nach ca. 15/20 Minuten Kochzeit entfernen  
auf kleinem Feuer total ca. 30/40 Minuten ziehen lassen und immer wieder rühren und  
restliche Bouillon Step-by-Step nachgiessen – Risotto zwischendurch wieder probieren  
am Schluss Crème fraîche, 15 g Butter und Reibkäse daruntermischen – Reibkäse noch separat  
auf den Tisch stellen

#### *Servieren/Anrichten*

Kalbshaxen und Cremolata schön anrichten auf vorgewärmten Tellern, Risotto begeben  
und mit Peterli dekorieren  
(Risotto sollte eher al dente sein und nicht zu flüssig beim Servieren)

## Dessert

### TIRAMISU IM GLAS

#### Zutaten für 4 Personen (à je ca. 2 dl)

- 1 dl starker Kaffee (doppelter Espresso), heiss
- 2 EL Amaretto
- ½ EL Zucker
  
- 40 g Zucker
- 10 g Vanillezucker (Päckli)
- 2 frische Eigelbe
- 1 Orange (Bio), nur wenig abgeriebene Schale
- 250 g Mascarpone
  
- 2 frische Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
  
- 8 Löffelbiskuits, (ca. 60 g), in kleine Stücke brechen  
Kakaopulver zum Bestäuben

#### *So wird's gemacht*

Espressokaffee, Amaretto und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, beiseite stellen.

Zucker, Vanillezucker, Eigelbe und Orangenschale mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren bis die Masse heller wird. Mascarpone darunterrühren.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Eisschnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.

Die Hälfte des Löffelbiskuits in die Gläser verteilen, die Hälfte des Kaffees und der Masse darauf verteilen. Restliche Löffelbiskuits darauflegen, restlichen Kaffee und restliche Masse darauf verteilen, zugedeckt im Kühlschrank eine gute 1 Stunde fest werden lassen. Tiramisu. Vor dem servieren mit Kakao bestäuben.



### **Wein, Bier, Apérohäppchen**

Zum Aperitif ein Moretti-Bier und/oder Weisswein

- Tessiner Salametti (in Rädli geschnitten)
- Parmesanwürfeli, Oliven, Radiesli
- Brot (Pain rustique mit Leinsamen & Sesam), aufbacken

### **Vino rosso del Ticino – Terra Matta 2019**

Rebsorte Merlot del Ticino

### **Vino bianco del Ticino – Le Mimose 2021**

Rebsorte Chardonnay e Sauvignon Blanc

### **Wasser**

Eptinger still und mit Kohlesäure light versetzt