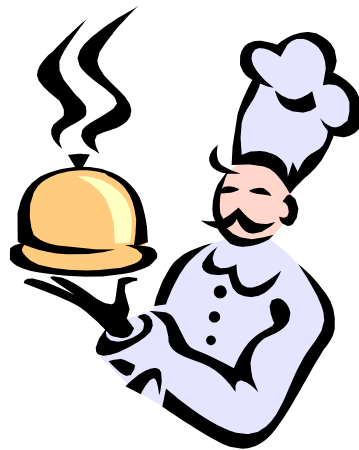




Glattchuchi

8152 Glattbrugg

Chochete vom 18. November 2022
ä chli italienisch



Focaccia-Triangole

Weinsuppe mit Gorgonzola

« Cinque Pi »

Piccata Milanese

Mousse ou chocolat

Weisswein: Villa Antinori 2021
Rotwein: Valpolicella La Corte del Pozzo 2020
Fasoli Gino

Chef: Reto
Team Gruppe: Dominik
Hans
Münti

Focaccia-Triangole

Zutaten (für 4 Personen)

250 g	Weissmehl
	Pizza-Pasta Würzmischung
1 TL	Salz
1/3 Würfel	Hefe (14 g)
1,4 dl	Handwarmes Wasser
1 EL	Olivenöl (15ml)



Belag

80 g	Cherry-Tomaten
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Basilikum

Schluss Olivenöl, Meersalz, Dreifarbiges Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für den Teig Mehl mit Pizza-Pasta Würzmischung und Salz in Schüssel mischen. Eine Mulde eindrücken

Die Hefe im 0.5 dl lauwarmen Wasser auflösen. Mit dem restlichen Wasser und dem Öl in die Vertiefung geben.
Von der Mitte aus zusammenfügen.

Den Teig von Hand während 10 Minuten glatt und geschmeidig kneten. Mit einem feuchten Tuch zudecken und während 1-2 Stunden an einem warmen Ort um das Doppelte gehen lassen.

Den Teig auf wenig Mehl 1 cm dick zu einem Rechteck auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit den Fingerkuppen tiefe Löcher in den Teig drücken. (Kann 1 Stunde vor dem Belegen ausgewallt werden. Abdecken mit Tüchern und lagern an einem kühlen Ort)

Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

Belag:

Die Cherry Tomaten in 4 Scheiben schneiden, auf dem Teig verteilen. Knoblauch fein hacken, Basilikum in feine Streifen schneiden. Beides über die Tomaten streuen.

Zum Schluss, Focaccia reichlich mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Min. backen.

Die Focaccia noch lauwarm in Triangoli schneiden

Weissweinsuppe mit Gorgonzola

Zutaten (für 4 Personen)

1 EL	Butter
2	Schalotten, fein gehackt
2 EL	Weissmehl
4 dl	Weisswein
6 dl	Gemüsebouillon
2 ½ dl	Saucen-Halbrahm
50 g	Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola) in Stücken
	Salz, Pfeffer nach Bedarf
150 g	blaue Trauben, längs halbiert
30 g	Mandeln, geröstet, grob gehackt
25 g	Gorgonzola, in kleinen Stücken



Zubereitung

Butter in einer Pfanne erwärmen, Schalotten begeben, ca. 5 Min. andämpfen. Mehl begeben, kurz mitdünsten. Wein dazu geben, mit dem Schwingbesen unter Rühren aufkochen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, Saucen-Halbrahm und Käse begeben, rühren bis der Käse geschmolzen ist, würzen.

Suppe nochmals erwärmen und anrichten, Trauben, Mandeln und Gorgonzola darüberstreuen

Dazu passen Focaccia, Brot oder Grissini

Tipp: Suppe mit Thymianblättchen garnieren

Teigwaren "Cinque Pi"

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Teigwaren
Barilla Bavette No.13
Barilla Penne Rigate Nr.73

Sauce

6dl Halb/Vollrahm
10 g italienischer Peterli
100 g Tomatenpüree
160 g gekochter Schinken (ev. weglassen bei Fleischbeilage)
100 g Parmigiano Reggiano gerieben
1 MS Muskat
Pfeffer aus der Mühle
Salz nach Bedarf

Zubereitung

Teigwaren ohne Oel im Salzwasser al dente kochen, abtropfen lassen.

Sauce:

Halbrahm/Rahm aufkochen, Hitze reduzieren.

Fein gehackte Peterli und Tomatenpüree 10 Minuten köcheln.

Gekochter Schinken fein gewürfelt, mit geriebenem Parmigiano Reggiano und Muskat in die Sauce geben und 2 Minuten köcheln.

Pfeffer aus der Mühle und Salz nach Bedarf würzen.

Sauce mit den Teigwaren mischen und servieren

Piccata Milanese

<u>Zutaten</u>	(für 4 Personen)
8	dünne Kalbsplätzli je ca. 50g
wenig	Salz
wenig	Pfeffer
4 EL	Weissmehl
3	frische Eier
75 g	Parmesan, gerieben
	Bratbutter



Zubereitung

Plätzli würzen. Mehl in einen flachen Teller geben. Eier mit dem Parmesan in einem tiefen Teller verklopfen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen und Plätzli zuerst im Mehl, dann in der Eimasse wenden.

Anschliessend Hitze reduzieren, Plätzli portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 1 ½ Min. braten.

Piccata Milanese im Backofen bei 75 Grad warmhalten

Dazu passt: Spaghetti

Mousse au Chocolat

Zutaten (für 4 Personen)

100 g	Schokolade (Cremant 65-70 %)
2	Eigelb
2	Eiweiss
2 EL	Zucker
2 dl	Rahm
1 EL	Vieille Prune
1 MS	Salz



Zubereitung Vorbereitung:

Eiweiss mit einer Messerspitze Salz steif schlagen.
Rahm ebenfalls steif schlagen, beides kühlstellen.

Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad unter Zugabe von 1 EL Wasser schmelzen. Nicht zu heiss werden lassen.

→ Achtung: Schüssel über Wasserbad halten, sodass kein Vakuum zwischen Pfanne und Schüssel entsteht.

Zubereitung

Eigelb, Vieille Prune und Zucker schaumig schlagen und mit der flüssigen, etwas ausgekühlten Schokolade vermischen, wenn nötig noch etwas abkühlen lassen.

Den steifgeschlagenen Rahm unterziehen. Dann Eiweiss sorgfältig unter die Masse ziehen und im Kühlschrank während 2 Std. fest werden lassen.

Zum Servieren die Mousse mit 2 Löffel sorgfältig ausstechen und auf Dessert Teller anrichten.

Nach Geschmack mit Butterwaffeln, flüssigem Rahm oder eingelegten Früchten (Pflaumen) garnieren