



Salami Cornetti

Wintersalat

Fleischvögel ticinese Merlot Risotto

Kakicreme



Salami Cornetti

30 Scheiben Salami (für 60 Cornetti)

Exakt aufeinanderlegen, mit einem Messer halbieren, kleine Tüten formen, „Nahtstellen“ mit der Messerspitze gut aufeinander drücken, kaltstellen.

Füllung

(für 60 Cornetti)

100g Gorgonzola

1 Schachtel Galakäse (80g)

2-3 EL Rahm oder Kaffeerahm

Alles gut zu einer glatten Masse rühren, nach Belieben durch ein Sieb streichen. Füllung in den Spritzsack mit der gezackten Tülle geben, Salami - Tüten damit füllen. Vor dem servieren nochmals kühlsstellen.

1 Gurke in Scheiben schneiden und die Salamicornetti darauflegen.



Fleischvögel ticinese

Rezept für 4 Personen

- 4 Rindsplätzli, sehr dünn geschnitten (ca. 80g)
- 1 EL Senf
- 1 EL Rotwein, nach belieben
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Salz

Alles mischen, Fleisch auf einer Seite damit bestreichen.

Füllung

- 20g Steinpilze
- 1dl Wasser
- 1 EL Margarine
- 2 - 3 Schalotten
- 2 - 3 Rübli
- 1 B. Petersilie
- Salz, Pfeffer

Sauce

- 1dl Rotwein (Merlot)
- 2dl Fleischbouillon

Pilze in Wasser einweichen. Herausnehmen ausdrücken, fein hacken. Einweichwasser absieben, zur Seite stellen.

Schalotten, Petersilie fein hacken. Rübli raffeln. Alles mit den gehackten Pilzen mischen.

Margarine in einer Pfanne warm werden lassen, alles begeben, kurz andämpfen und mit dem Einweichwasser ablöschen, einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Füllung für die Sauce zur Seite stellen, den Rest auf den marinierten Seiten der Rindsplätzli verteilen, diese aufrollen, mit Zahnstocher verschliessen, die Fleischvögel mit Haushaltspapier trocknen.

Fleischvögel in 1 EL Mehl wenden.

2 EL Öl in im Bratopf heiss werden lassen, Fleischvögel darin anbraten, evtl. portionenweise. Die zur Seite gestellte Pilzfüllung beifügen.

Mit dem Rotwein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen Fleischbouillon nach und nach beifügen, so dass die Fleischvögel in nur wenig Sauce kochen.

Kochzeit nach dem Anbraten ca. 1 Stunde.

Merlot Risotto

Rezept für 4 Personen

1 Esslöffel	Butter oder Margarine
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe gepresst
300 g	Risotto
3 dl	Rotwein
ca. 7 dl	kräftige Gemüsebouillon

Butter oder Margarine in Pfanne warm werden lassen.

Zwiebel feingehackt und Knoblauchzehe andämpfen. Risotto darunter rühren dünsten, bis er glasig ist.

Die Hälfte des Rotwein dazugießen, vollständig einkochen lassen, Rest begeben, ebenfalls vollständig einkochen.

Gemüsebouillon heiss unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.

Vor dem Zubereiten der Pilze sollten sie nur mit einem Pinsel gereinigt werden, um ihre empfindliche Haut nicht zu verletzen. Nur sehr stark verschmutzte Pilze kurz unter fließendem Wasser abspülen.

Essig und Öl in einer grossen Schüssel verrühren, würzen und Salat begeben. Pilze zerpfeifen oder vierteln. Butter in einer Pfanne heiss werden lassen, Pilze und Zwiebeln unter gelegentlichem Wenden ca. 3 Minuten anbraten. Birnenschnitze begeben, ca. 3 Minuten mitbraten würzen, etwas abkühlen. Kräuterblättchen abzupfen, mit den Birnen und den Pilzen unter den Salat mischen.



Kakicreme

Rezept für 4 Personen

4 reife Kaki
1 Zitrone
1TL Vanillezucker
5 EL Zucker
100 g Mascarpone
½ Becher saurer Halbrahm

Die Haut der Kaki mit einem spitzen Messer abziehen.
Zitrone Schale abreiben und 1 EL Saft, 1TL Vanillezucker und 5 EL Zucker alles zu den Kaki begeben, gut pürieren.

Mascarpone, saurer Halbrahm (90g) beides begeben, gut untermischen.

Bis zum servieren kühlstellen

