



Datum: 8. Januar 2013 Chochender: Geri Stuber	Januarloch
Frisse Piemontese	
Randensalat auf Wirsing	
Poulet Cardinal mit Pasta	
Monte Bianco	



Chochete vom (8. Januar) von (Geri Stuber)

Zutaten für 4. Personen	Frisse Piemontese
• 250 gr Luganighe • 250g Schweinsleber fein geschnitten oder gehackt • 3 El Parmesan • 2 Eier • ½ Muskatnuss zerrieben • 20 Wachholderbeeren zerstoßen • 1 Schweinsnetzli (Bauchnetz) • Salz Pfeffer Mehl • Olivenöl und Bratbutter zum Braten	Die gehackte Schweinsleber und die Luganighe mit dem Parmesan und den restlichen Zutaten mischen. Das Schweinsnetzli so zuschneiden dass es ca 7 x 7 cm misst, die Masse draufgeben und zu Kroketten formen. Im Mehl wenden und in der Butter Olivenölmischung goldgelb backen. Mit frischem Ciabatta Brot servieren
Zutaten für 4 Personen	Randensalat auf Wirsing
• ca. 300 g gekochte Randen • 1 kleiner Wirsing • Zutaten für Salatsauce nach belieben • (Essig Orangenöl, wenig Streubouillon, etwas Pfeffer, 1 sehr fein gehackte Schalotte oder kleine Zwiebel miteinander mischen und zu einem Dressing verarbeiten) Mit fein gehacktem Schnittlauch bestreuen	Die gekochten Randen in feine Scheiben schneiden Den Wirsing in leicht gesalzenem Wasser Blanchieren Den Wirsing wie eine Blume in ein etwas erhöhtes Schälchen geben und die fein geschnittenen Randen ebenfalls blumenförmig anordnen, mit Dressing nicht zu knapp beträufeln und servieren
Zutaten für 4 – 6 Personen	Poulet Cardinal
• 1 Poulet in 8 Stücke geschnitten oder 4-6 • Poulet Schenkel • Salz Pfeffer • 2 El Butter • 2 el gehackte Schalotten • ½ dl Cognac • 1 dl Noilly Prat (trockener Wermuth) • 1 dl Weisswein • 1 dl Tomatensauce • 1 dl Rahm • 1 – 2 frische oder getrocknete Salbeiblätter	Die Pouletstücke würzen und in Butter anbraten, Schalotten begeben und etwas mitdünsten. Cognac Vermouth und Weisswein, Tomatensauce und die Salbeiblätter dazugeben, zugedeckt ca 40-50 min schmoren lassen. Kurz vor dem Anrichten den Rahm begeben und abschmecken anschliessend mit einer Pasta servieren Teigwarenzubereitung gem. Packung

Zutaten 4. Personen	Monte Bianco
• 250 g Mascarpone • 3 EL Zucker • 5 EL Süsswein (z. B. Vin Santo,) • 1.5 dl Rahm, steif geschlagen • 100 g Cantucci (harte Mandelguetzli)	Mascarpone, Zucker und Süsswein verrühren, Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Cantucci in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz grob zerstossen, daruntermischen, ca. 15 Min. ziehen lassen. In Gläser oder Dessertschalen abfüllen und servieren