



Datum: 04. Februar 2014 Chochender: Geri Stuber	Thema: Heftig Deftig aber Februar
Bündner Sushi auf Blattsalat	
Salume al Forno Formaggino	
Turkey Safran Pasta Pfanne	
Küss die Dame	



Chochete vom 4. Februar 2014 Geri Stuber

Zutaten für 6 -8 Personen	Bündner Sushi auf Blattsalat
Ergibt 32 Stück 1/2 Esslöffel Butter 1/2 Zwiebel, fein gehackt 1 Knoblauchzehe, gepresst 100g Risottoreis (z.B. Arborio, Vialone) 1dl Weisswein ca. 3dl Hühnerbouillon, heiss 1 Esslöffel Butter 25g geriebener Parmesan Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten 16 Tranchen Bündner Rohschinken Olivener Öl zum Braten Blattsalat nach belieben Salatsauce nach belieben	1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Reis beigegeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. 2. Die Hälfte des Weins dazugiesen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiesen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist (ca. 20 Min.), restlichen Wein dazugiesen. Pfanne von der Platte nehmen, Butter und Käse darunter rühren, würzen, leicht abkühlen. 3. Schnittlauch unter den Risotto rühren, auskühlen. Rohschinkentranchen längs falten, knapp 1 Esslöffel Risotto darauf geben, satt einrollen. 4. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Sushi portionenweise ca. 2 Min. knusprig braten, herausnehmen, leicht abkühlen, quer halbieren, sofort servieren. Sauce 1 Glas in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten* (ca. 280g) Tomaten mit dem Öl fein pürieren, Wenig Blatt oder Saisonsalat dazu servieren

Zutaten für 4 Personen	Salume al Forno Formaggio
200 g Lughanige (Tessiner Wurst roh) 240 gr. Käse nach Wahl gerieben, z.B. Emmentaler, Appenzeler 1 Stk. Zwiebel fein geschnitten 1 Stk. Knoblauchzehe gehackt 100 gr. Mehl 1 Tl Backpulver 2 dl. Milch 1 Stk. Eier Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat Crema di Modena Baguette Zitronenöl	Den Käse mit Mehl, Salz und Gewürzen und dem Backpulver trocken mischen. Diesem Gemisch Milch und Eier beimengen. Wenig Fett erhitzen, sodann Zwiebeln und Knoblauch andünsten und der Käsemasse beigegeben Die Lughanige in heissem Wasser ca. 40 min je nach grössse bei 80° ziehen lassen etwas abkühlen und dann in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, oder 2 x 1 cm Scheiben In eine feuerfeste kleine Form legen mit der Käsemasse bestreichen und ab in den 220° vorgewärmten Ofen und ca. 10 min überbacken. 1 kleines Grüngarnitur darauf und mit einer zickzack Bewegung den Modena darauf geben. Die Baguettes in Scheiben schneiden, leicht anrösten und mit Zitronenöl beträufeln, auf dem servierbereiten Gericht dekorativ einbringen und sofort servieren



Zutaten für 4 Personen	Turkey – Safran Pasta Pfanne
Vor- und zubereiten: ca. 40 Min. 500g Teigwarenmuscheln (z.B.Voiello Tofe) Salzwasser, siedend Teigwaren al dente kochen,abtropfen. Truten-Geschnetzeltes Oliveöl zum Anbraten 400g Trutenschnitzel, längs halbiert, quer in ca.1cm breiten Streifen 1/2l Teelöffel Salz wenig Pfeffer aus der Mühle 2dl Hühnerbouillon 50g getrocknete Tomaten, in feinen Streifen 1,8dl Saucenhalbrahm 1 Briefchen Safran 1 Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt Salz, Pfeffer, nach Bedarf 50g Pecorino oder Sprinz grob gerieben	1. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 2 Min. anbraten, würzen, herausnehmen, beiseite stellen. Hitze reduzieren, restliches Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen 2. Bouillon dazugliessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Tomaten begeben, ca. 5 Min. köcheln. 3. Rahm und Safran begeben, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Beiseite gestelltes Fleisch wieder begeben, mischen, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. in der Sauce ziehen lassen, Petersilie darunter mischen, würzen. Servieren: die heissen Teigwaren sorgfältig mit der Sauce mischen, in Schüsseli oder Teller portionenweise anrichten, Käse darüber streuen. Sofort servieren

Zutaten für 8 Personen	Küss die > Dame
4 EL Wasser 1/2 EL Zucker 1 EL Kirsch leicht Aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat und abkühlen lassen für über die Guezli 500 g Exotic oder Rumglace 300 g Aprikosen Dose 300 g Pfirsiche Dose 2-3 EL Zucker 1 TL Zitronensaft 360 g Creme Fraiche 2 EL Puderzucker 150 g harte Guetzli (z. B. Lackerli, Nussstängeli oder Amaretti), wenige beiseite gestellt, Rest in Stücken Pfefferminze zum Verziern	Aprikosen und Pfirsichhälften mit einem Mixer fein Pürieren Zitronensaft daruntermischen. Sauren Halbrahm mit Puderzucker mischen. Einfüllen: Die Hälfte der Guetzli in 4 Gläser verteilen, mit der Hälfte Flüssigkeit beträufeln. Die Hälfte des Aprikosen- Pfirsichpürees und der Creme Fraiche draufgeben. Vorgang wiederholen. Dessert zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. 1 Kugel Glace draufgeben Beiseite gestellte Guetzli grob hacken, auf dem Dessert verteilen