



L'ultimo - marcel siegrist - 10. januar 2012

L'ultimo

...das Beste vom Feinsten...

10. Januar 2012

Marcel Siegrist

Eulach-Chuchi Winterthur

il chef consiglia

Antipasti vari

Crespelle alle zucchine

Sinfonia del mare

Tagliata di manzo con rucola

Tiramisù della Nonna

Crespelle alle zucchini

- Crespelle:
 - 2 Eier
 - 50 g Mehl
 - 3 dl Milch
 - Butter / Salz
- Füllung
 - Olio di oliva
 - 2 Zucchini
 - 1 Knoblauch
 - Prezzemolo
 - 150 g Ricotta
 - Salz, Pfeffer
 - 2 EL Parmigiano
- Crespelle: Eier & Mehl vermengen, Milch langsam hinzufügen, salzen → in bebutterter Pfanne Crespelle backen
- Füllung:
 - Aglio im Öl kurz andünsten
 - Zucchini würfeln und hinzufügen
 - Salz, Pfeffer würzen
 - ca. 10 min leise weich kochen
 - Mit gehacktem Prezzemolo, Ricotta & Parmigiano vermengen
- Die Crespelle damit bestreichen, rollen und in Ofenform schichten. Mit Butter & Parmigiano Flocken bedecken
- Ca. 15 min bei 180° backen
- Auf mit Prezzemolo garniertem Teller anrichten

Sinfonia del mare

- Capesante

- ½ Tasse Mehl
- 2 TL Salz, ½ TL Origano, 2 TL Pfeffer
- 4 EL frischer Petersilie
- capesante lavate e asciugate
- 2 EL Olio di oliva

- Gamberoni

- 8 Gamberoni
- 1 Peperoncino, 1 aglio, 4 EL Petersilie
- 1 Limone

- Carpaccio di pesce spada

- 8 - 16 hauchdünne Scheiben Pesce Spada
- 1 Limone
- Salz / Pfeffer
- Cipolla di Tropea
- Cherry Tomaten

- Capesante:

- Mehl, Salz, Origano, Petersilie & Pfeffer mischen und die Capesante darin wenden
- In einer Bratpfanne im Öl kurz auf allen Seiten anbraten und warm stellen

- Gamberoni

- Peperoncino, Knoblauch und Petersilie klein hacken und mit Schuss Limone mischen
- Die gut gewaschenen Gamberoni hinzufügen und mit olio di oliva marinieren (min. 1 h)

- Carpaccio di pesce spada

- Pesce spada auf Teller anrichten, dünne Zwiebelringe darüber verteilen, salzen / pfeffern, Zitronensaft darüber träufeln und mit einem "filo d'olio" abrunden
- Mit Tomatenhälften garnieren

Tagliata di manzo

- Chianina Rind
ca. 200-300 g p/Pax
- Olio d'oliva DOC
- Balsamico
- Rosmarino
- Assam Langpfeffer
- Fleur de Sel
- Rucola
- Cherry Tomaten
- 300 g Kartoffeln
- Fleisch ca. 2 Minuten je Seite stark anbraten, salzen / pfeffern
- in Alufolie packen und einige Minuten im 60° warmen Ofen geben
- Rucola waschen mit halbierten Tomaten vermengen und mit Dressing (Öl, Balsamico, Salz, Pfeffer) vermengen → Teller vorbereiten
- Olio mit Rosmarinzweigen bei tiefer Temperatur erhitzen
- Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, auf Rucola anrichten und mit Rosmarin-Öl betreufeln und sofort servieren!
- Kartoffeln in kleine Schnitze schneiden, salzen / pfeffern, dann in Pfanne schichten, mit olio di oliva decken und Rosmarinzweige dazulegen → ca. 60 min im Ofen bei mittlerer Temperatur

Tiramisù della Nonna

- 1 Pack Pavesini
- 250 g Mascarpone
- 3 Eier (sehr frisch)
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- Kakaopulver
- 4 Espresso
- Eiweiss mit Salz zu Schnee schlagen
- Eigelb und Zucker schaumig rühren
- Sorgfältig Mascarpone zu Eigelb unterrühren, dann Eiweiß sehr sorgfältig zu Creme beimengen
- Espresso kalt werden lassen
- Pavesini in Kaffee tränken und in Form Schichten, mit Creme bedecken
- 2. Schicht umgekehrt Schichten, wieder Creme (total 3-4 Schichten)
- Min. 4 Stunden kalt stellen
- Vor servieren mit Kakaopulver bepudern