



Datum: 1. September 2009 Chochender: Marcel Siegrist	Thema: Gäste? Gäste!
Selezione di aperitivi	
Melone di Porto	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	
Rindstournedo mit Steinpilzen auf Rucolabeet, begleitet von Jungkartoffeln & Auberginen	
Crema di Limoncello	



Chochete vom 1. September 2009 von Marcel Siegrist

Zutaten für X Personen	Selezione di aperitivi
• Weissbrot • Tomaten • Zwiebeln • Öl, Salz / Pfeffer / Origano • 1 Pizzateig • 60 gr Parmaschinken • 30 gr Peperoni in Öl • ½ Teelöffel Origano • 1 TL Senf, Salz / Pfeffer • 1 Eigelb • 1 Blätterteig • 100 gr Lachs • Meerrettichschaum • 1 Eigelb	Bruschetta al pomodoro Tomaten würfeln, Zwiebeln hacken mit Salz / Pfeffer abschmecken. Brot tosten, mit Tomaten / Zwiebeln bestücken und einen „filo d'olio“ beträufeln. Cornetti di Parma Parmaschinken, Peperoni klein hacken. Mit Origano, Senf, Salz & Pfeffer fein abschmecken. Pizzateig à la Schinkengipfeli befüllen. Mit Eigelb bestreichen, ca. 20 min. bei 200 °C backen. Filetti di Salmone Blätterteig zusammenlegen, Vierecke ausschneiden, mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C 20 min backen. Dann aufschneiden und mit Lachs belegen und Meerrettichschaum ergänzen.

Zutaten für 4 Personen	Melone di Porto
• 2 kleine Honigmelonen (Alternativ: 2 mittlere für 6 Personen) • 2 dl guter Portwein	Honigmelonen halbieren, aushöhlen & schönes Loch herausschneiden (5 cl müssen Platz haben!!!). Boden flach schneiden, damit die Melone nicht kippen kann. 5 cl Portwein in jede Halbmelone giessen & Serviiiice !!! ☺

Zutaten für 6 Personen	Spaghetti aglio, olio e peperoncino
• 500 gr Spaghetti (nach Gusto) • 2 Knoblauchzehen • 2 Peperoncini (bitte scharf!) • Mini-Peperoncini für Garnitur • Gutes Olivenöl	Spaghetti al dente kochen. In der Zwischenzeit Knoblauch & Peperoncini in Scheiben schneiden und in viel Olivenöl leicht anbraten. Spaghetti zum Öl hinzufügen, gut wenden (nicht braten!) und servieren.

Zutaten für 4 Personen	Rindstournedo mit Steinpilzen auf Rucolabeet, begleitet von Jungkartoffeln & Auberginen
• 8 kleine Rindstournedo • 100 gr Steinpilze • Rucolasalat • 600 gr Jungkartoffeln • Frühstücksspeck • Auberginen • Knoblauch • Peterli • Rosmarin, Salz / Pfeffer • Gutes Olivenöl	Kartoffeln schälen, aushöhlen & kochen. Speck einführen. Alles auf ein Backblech, Salz / Pfeffer und Rosmarinzwig. 20 min bei 220° backen. Steinpilze waschen. Knoblauch vierteln und im Öl heiss werden lassen. Pilze kurz anbraten, salzen / pfeffern, herausnehmen und Peterli beifügen. Aubergine waschen, in Scheiben schneiden. In einer Grillpfanne anbraten, salzen, mit einem „filo d'olio“ würzen und Peterli beifügen (nach Gusto noch wenig aceto balsamico) Rindstournedo in heissem Öl auf beiden Seiten rund 3 min (je nach Gusto) braten und mit Salz / Pfeffer würzen. Rucolabeet anrichten, Tournedo darauf und mit Pilzen decken. Daneben Auberginen & Jungkartoffeln anrichten.

Zutaten für 6 Personen	Crema di Limoncello
• 12 Törtchenböden • 500 gr Mascarpone • 1 unb. Zitrone, nur Schale • 1 dl Limoncello • 4 dl Limoncello • 5 EL Zucker • 2 unb. Zitronen, in 12 sehr dünne Scheiben	Füllung: Mascarpone, Zitronenschale, 1 dl Limoncello mit dem Schwingbesen verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (16 mm Ø) geben, bis kurz vor dem Servieren kühl stellen. Verzierung: 4 dl Limoncello und Zucker in einer weiten Pfanne aufkochen, die Zitronenscheiben darin ca. 5 min. köcheln. Herausnehmen, auf Teller legen. Kochflüssigkeit auf ca. 2 dl einkochen, abkühlen Servieren: Zitronenscheibe in Törtchen, Füllung darauf spritzen, eingekochten Limoncello darüber träufeln.