

Chelleland-Chuchi Bauma

Chocheten vom 18. Mai 2017

Vorspeise warm:

**Ravioli mit Bärlauch
an Tomatensauce**



Hauptgericht:

**Farsumagru
mit Polenta**



Weine

Il Governo nobile
Selezione Fellini 2016
Bianco Toscana IGT
Trebiano, Malvasia,
Chardonay, Moscato



Verantwortlich: **Paul Feurer**
Helfer: **Urs Blaser**
Silvano Stappung

Vorspeise kalt:

**Avocado-Forellentatar
mit Rucola Salat**



Dessert:

**Rosmarin Pannacotta
Mit Holunder-Zitronensauce**



Il Governo nobile
Selezione Fellini 2015
Toscana
Sangiovese, Merlot,
Ciliegiolo

Ravioli mit Bärlauch

Pasta Teig:

300 g Mehl
½ TL Salz in einer Schüssel mischen
2 dl Flüssigkeit (3 frische Eier, 2 frische Eigelbe und Wasser)

Alles gut zerklopfen, begeben, mischen, ca. 15 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, bis er im Innern Bläschen und Streifen aufweist und nicht mehr an den Händen klebt. Kugel formen, unter heiss ausgespülter Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen

Füllung:

120 g Kartoffelbrei kalt
120 g Ricotta
60 g Parmesan gerieben
100 g Bärlauch fein gehackt
Salz und wenig Pfeffer

Tomatensauce

Zutaten:

100 g Butter
1 Stk. Zwiebel
1 Dose Pelati 400 g
1 EL Tomatenmark geh.
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. 30 Gramm Butter erhitzen und die fein gehackte Zwiebel darin golden andünsten. Die Pelati und das Tomatenmark begeben und ca. 30 Minuten leise kochen.
2. Die Tomatensauce durch ein Sieb streichen und in die Pfanne zurückgeben. Den Rahm begeben und aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem servieren die restliche eiskalte Butter unterziehen. Ev. Mit Basilikum garnieren.

Avocado-Forellentatar

Zutaten:

- 2 St Forellenfilet geräucht
- 1 St Schalotte klein
- 6 St Cherrytomaten
- 2 EL Mayonnaise gehäuft
- 2 St Avocados reif
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- 40 g Rucola ersatzweise Nüsslisalat
- 1 EL Weissweinessig
- 1 TL Gemüsebouillon ersatzweise Wasser
- 1 TL Senf grobkörnig
- 1 Spritzer Worcestershiresauce
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

- 1 Die Forellenfilets in kleine Würfelchen schneiden. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Cherrytomaten je in 6 oder 8 Stücke schneiden. Alle diese Zutaten in eine kleine Schüssel geben und sorgfältig mit der Mayonnaise mischen.
- 2 Die Avocados der Länge nach halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. In eine Schüssel geben. Zitronensaft, Salz und Pfeffer beifügen und alles mit einer Gabel fein zerdrücken. Dann die Forellenfilets-Mischung sorgfältig unterheben. Wenn nötig nachwürzen.
- 3 Den Salat waschen und sehr gut abtropfen lassen.
- 4 Essig, Bouillon oder Wasser, Senf, Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce mischen.
- 5 Mit Hilfe eines runden Ausstechers das Tatar in der Mitte von 2 Tellern anrichten. Den Salat sorgfältig mit der Sauce mischen und um das Tatar herum anrichten.

Farsumagru

(sizilianischer Rollbraten 4 – 6 Personen)

Zutaten:

600 g Rindfleisch (z.B. Brustkern)
50 g Weissbrot ohne Rinde
225 g Rindshackfleisch
225 g Schweinsbratwurst
2 St Eier
50 g Parmesan gerieben
1 EL ital. Kräuter getrocknet
50 g Rohschinken
50 g Gruyère in Scheiben
3 St Eier hartgekocht
Salz und Pfeffer

Sauce:

2 EL Olivenöl
1 St. Zwiebel fein gehackt
1 St Knoblauchzehe fein gehackt
1 St Rüebli klein
1 Sta. Stangensellerie
1 EL Tomatenmark
2 dl Rotwein kräftig
400 g Pelati gehackt
1 St Lorbeerblatt
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Fleisch vom Metzger so schneiden und klopfen lassen, dass ein Rechteck von ca. 25 x 25 cm entsteht.
2. Das Brot in Milch oder Wasser einlegen. Sobald es weich ist, ausdrücken und mit einer Gabel fein zu einem Brei zerstampfen.
3. Fügen sie das Hackfleisch, die ausgedrückte Bratwurst, die geschlagenen Eier, den Parmesan sowie die Kräuter hinzu. Kneten sie die Masse gut durch und schmecken mit Salz und Pfeffer ab.
4. Belegen sie das flache Fleischstück mit dem Rohschinken und verteilen die Masse darauf. Lassen sie auf der oberen Seite einen Rand von ca. 3 cm.
5. Das Ganze belegen sie nun auf der unteren Hälfte mit den in Scheiben geschnittenen gekochten Eiern und mit dünnen Käsescheiben.
6. Nun rollen sie den Braten von unten her sorgfältig zu einem grossen Fleischvogel auf. Das Ganze binden sie nun mit Küchenschnur zu einem schönen Rollbraten.
7. Den Braten nun mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl rundum 10 Minuten anraten. Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark beigeben und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen.

8. Die Gemüse sowie Lorbeerblatt begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten nun zugedeckt im Ofen 90 – 120 Minuten im Ofen schmoren.

Polenta

Als Beilage für 10 Personen

2 Lt. Wasser
2,5 TL Salz
500 g Maisgries Bramata
150 g Parmesan
150 g Kochbutter

Das Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen und dann langsam den Mais einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und immer gut umrühren. Unter ständigem Rühren ca. 45 Min köcheln. Am Schluss die Butter in Stücken unterrühren sowie den Parmesan begeben.

Rosmarin-Pannacotta

Zutaten

Ergibt 4 Portionen

1 Zitrone
6 Zweige Rosmarin
60 g Zucker
2 dl Milch
3 Blätter Gelatine
2 Becher Crème fraîche (à 180 g)

Sauce:

1 dl Holunderblütensirup
20 g Zucker

Zubereitung

- 1 Die Zitronenschale fein abreiben und beiseite stellen. Den Saft auspressen und ebenfalls beiseite stellen.
- 2 Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und grob hacken.
- 3 Eine Pfanne leicht erwärmen. Rosmarin und Zucker darin etwa 2 Minuten andünsten. Wichtig: Der Zucker soll leicht zu schwitzen beginnen, jedoch nicht schmelzen oder karamellisieren.
- 4 Die Milch und die beiseite gestellte Zitronenschale beifügen. Aufkochen, die Pfanne vom Feuer ziehen und alles 30 Minuten ziehen lassen.
- 5 Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
- 6 Die Rosmarinmilch nochmals aufkochen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Milch auflösen. Die Milch durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Die Crème fraîche beifügen und alles glatt rühren.
- 7 Die Masse in 4 Portionenförmchen oder Tassen füllen. Die Pannacotta mindestens 6 Stunden, besser aber über Nacht, fest werden lassen.
- 8 Für die Sauce in einer Pfanne Sirup, Zucker sowie beiseite gestellten Zitronensaft aufkochen. Den Sirup auf 1 dl einkochen lassen.
- 9 Zum Anrichten die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen und die Pannacotta stürzen. Den Sirup darüber verteilen. Die Panna Cotta nach Belieben mit kandiertem Rosmarin garnieren.