Kochkurs Männerriege Zofingen

1. Nov. 1994

M E N U : (TESSINER SPEZIALITÄTEN)

GEMISCHTER SALAT

***

OSSI BUCCI ALLA CASALINGA / POLENTA

***

CARAMELISIERTE BIRNEN MIT RAHM

alle Rezepte für 4 Personen!

- GEMISCHTER SALAT AN ITALIENISCHER SAUCE

Zutaten:

2 Stangen Brüsseler-Salat
1 kleiner Cicorino-rosso
1/4 Kopf Endivien-Salat

Salatsauce:
1/2 TL Senf, mild
1 Prise Pfeffer, 1/4 TL Paprika, mild
1/4 TL Salz od. Streuwürze
1 Prise Zucker
1/4 TL Italienische Kräutermischung
1 Prise Knoblauchpulver
1 kleine Zwiebel, fein gehackt (nach Belieben)
1 EL "Aceto Balsamico"
1-2 EL Rotweinessig
2-3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Salat waschen, rüsten, in mundgerechte Stücke zerschneiden und auf 4 Tellern anrichten.
Für die Sauce alle Zutaten gut verrühren. **Erst kurz vor dem Servieren über die Salatblätter träufeln!**

OSSI BUCCI ALLA CASALINGA (Kalbshaxen)

Zutaten:

4 Kalbshaxen (à 200-250 g)
1/8 TL Pfeffer
1 TL Salz
2 EL Mehl
je 100 g Sellerie und Rüebli
200 g Peperoni, grün (oder Lauch, im Winter)
200 g frische Tomaten (oder 1 kleine Dose Pelati)
100 g Champignons
1 mittlere Zwiebel
2-3 Zweige Peterli
1 EL Bratbutter (eingesotten)
je 1/2 TL Thymian, Rosmarin und Majoran, getr.
2 dl Weisswein
2 dl Bouillon
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

Zubereitung:

Haxen mit Pfeffer und Salz würzen, dann im Mehl wenden.
Sellerie und Rüebli schälen, in kleine Würfeli schneiden.
Peperoni entkernen, in feine Streifchen schneiden (Lauch waschen, rüsten, in dünnen Ringe schneiden). Tomaten fein würfeln (Pelati mit Gabel zerdrücken). Champignons putzen, blättrig schneiden.
Zwiebel schälen, fein hacken, Peterli hacken.
Bratbutter im Brattopf (Gusseisen-Topf) erhitzen und die Haxen darin beidseitig kräftig anbraten, dann herausnehmen. Alles Gemüse zum Bratfond in den Topf geben und unter Rühren 5 Min. dämpfen. Kräuter zufügen, mit Wein und Bouillon ablöschen. Fleisch zurück in die Pfanne geben.
Haxen zugedeckt 1 - 1 1/2 Std. schmoren lassen.
Zitrone waschen, Schale abreiben, vor dem Servieren zufügen und die Sauce wenn nötig mit Pfeffer und Salz abschmecken.

POLENTA (Grundrezept)

Zutaten:

1 Liter Wasser (oder halb Wasser/halb Milch
2 Bouillonwürfel
200 g Bramata-Mais

50 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:

Wasser (od. Milch-Wasser) aufkochen, Bouillon zugeben und auflösen. Maisgriess im Sturz zufügen, gut rühren. Bei kleiner Hitze ca. 30 Min. kochen lassen. Oefters umrühren.
Zum Servieren auf eine Platte od. Holzbrett geben, den Käse dazu servieren.

CARAMELISIERTE BIRNEN MIT RAHM

Zutaten:

150 g Zucker
20 g Butter
2 EL Zitronensaft
1 dl Wasser, heiss
1-2 TL Maizena
8 kleine, oder 4 grosse Birnen
ca. 1 dl Vollrahm

Zubereitung:

Den Zucker und die Butter in Chromstahlpfanne (mit Deckel!) geben und caramelisieren lassen. Zitronensaft mit dem heissen Wasser mischen. Wasser zum Caramel geben, sofort mit Pfannendeckel schliessen. Rühren, bis sich alles gelöst hat.
Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Sofort in den Caramelsud geben und ca. 10 Min. weich kochen. Birnen aus der Pfanne nehmen in 4 Coupeschalen anrichten.
Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, zum Caramelsud geben und unter Rühren aufkochen lassen. Dann die Sauce über die Birnen giessen. Gut gekühlt mit geschlagenem oder flüssigem Rahm servieren.