

Kochabend vom 4. Dezember 2006

Cucina tipica Maremmana

Antipasti

Verdure miste

Pomodorini al forno

Mozzarelle di bufalo

Insalata di Farro

Primi Piatti

Fettuccine alla Amatriciana

Secondi

Cinghiale in umido

Gnocchi papa reale

Dolci

Pesca e arancia ubriaca

Dani Souderegger

lukas Müller

Verdure miste

Gemüseplatte

Zutaten für 12 Personen

2	Kartoffeln roh
2	Peperoni, gelb, grün
1	Zucchini
1	Aubergine
2	Zwiebeln
3	Tomaten
	Salz, Pfeffer
	Olivenöl

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Auf ein Backblech geben (mit Backtrennpapier auslegen).

Würzen, und reichlich Olivenöl darübergerben. Alles gut mischen und im Backofen bei 200°C 20 Minuten backen.

Pomodori al forno

Ofentomaten

Zutaten für 12 Personen

24	Tomaten lange Form (Pelati)
1 Bund	Basilikum
	Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver
	Paniermehl
	Olivenöl

Die Tomaten längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Würzen, Paniermehl über die Tomaten streuen und mit Olivenöl beträufeln. Den Basilikum mit der Schere über die Tomaten schneiden. Im Backofen bei 200°C 20 Minuten backen.

Mozzarelle di bufalo

Büffelmozzarella

	Zutaten für 12 Personen
12 Kugeln	Büffelmozzarella
12 Blatt	roter Chicorée
	Schnittlauch
	Balsamico
	Olivenöl

Pro Person 1 Kugel Mozzarella auf ein rotes Chicorée-Blatt legen. Mit Balsamico und Olivenöl würzen und mit etwas Schnittlauch dekorieren.

Bemerkung: Sind keine kleinen Mozzarellakugeln zu haben, können auch verschiedene Formen aus einer gewöhnlichen Mozzarellakugel ausgestochen werden.

Insalata Farro

Dinkelsalat

Zutaten für 12 Personen

250 g	Farro (Dinkel)
500 g	Wasser
100 g	Schwarze Oliven ohne Stein
100 g	Grüne Oliven ohne Stein
200 g	Mais (oder eine kleine Büchse)
2	Karotten, schälen, grob raffeln
1/2	roter Chicorée, streifen schneiden
1	kleiner Eisbergsalat, streifen schneiden
10	Cherie Tomaten, halbieren oder vierteln je nach Größe
	Salz, Pfeffer
2 EL	Parmesan
	Olivenöl
	Balsamico

**Den Dinkel im Wasser ohne Salz ca. 60 Minuten kochen, kalt werden lassen.
Das Gemüse mit dem Farro mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den
Parmesan darunterziehen. Mit Olivenöl und wenig Balsamico verfeinern.**

Fettuccine alla Amatriciana

	Zutaten für 12 Personen
150 g	Speckwürfel
3	Peperoncini, aufschlitzen
4	Knoblauchzehen, nicht schälen
2	kleine Büchsen Tomaten, gewürfelt
	Olivenöl
	Basilikum zum Ausgamieren
	Cacio (Parmesan), dazu reichen
600 g	Fettuccine (breite Bandnudeln) nach Anleitung im Salzwasser kochen.

Olivenöl, 1 cm tief, in der Bratpfanne erwärmen. Die aufgeschlitzten Peperoncini und den Knoblauch mit der Schale im Öl erhitzen. Der Knoblauch sollte nicht braun werden. Das Ziel ist es, dem Öl eine spezielle Würze zu geben. Anschließend die Peperoncini aus dem Öl nehmen.

Den Speck anbraten, anschließend den Knoblauch herausnehmen. Die Tomaten dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen.

Die Fettuccine auf den Tellern anrichten die Sauce darübergießen und mit dem Basilikum garnieren. Dazu Parmesan reichen.

Cinghiale in umido

Wildschwein in Sauce

Zutaten für 12 Personen	
2500 g	Wildschwein-Voressen
3	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
200 g	Schwarze Oliven, ohne Stein
1 EL	Wachholderbeeren getrocknet
4	Peperoncini, aufgeschlitzt
4	Tomaten, gewürfelt
2 dl	Rotwein
	Salz, Pfeffer zum Abschmecken
ca. 4	Würfel Bratensauce (ist abhängig vom Wasser)
	Wasser, auffüllen bis das Fleisch bedeckt ist.

Die Peperoncini und den Knoblauch in einer Bratpfanne mit reichlich Olivenöl (ca. 1 cm) erhitzen. Anschließend den Knoblauch in eine große Kassarole geben, Die Peperoncini können für Liebhaber von scharfen Sachen auf die Seite gestellt werden.

Das Fleisch im Öl anbraten (während dem Anbraten mit Pfeffer würzen, **nicht Salzen**) und mit den restlichen Zutaten in die Kassarole geben und mit Wasser auffüllen bis das Fleisch bedeckt ist. Bratensaucenwürfel dazugeben (je nach Wasser), ca. 45-60 Min köcheln lassen.

Gnocchi Papa reale

Zutaten für 12 Personen

1 Kg	Kartoffeln, geschält, ganz im Wasser kochen (ohne Salz)
100 g	Butter, in Würfel schneiden in eine große Schüssel geben.
2	Eier, gut verrühren
ca 150 g	Weißmehl
Salzwasser	zum Kochen der Gnocchi

Die Kartoffeln schälen und ganz im Wasser ohne Salz kochen. Die Butter in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.

Die weichgekochten Kartoffeln durch ein Passwird in die bereitgestellte Butter drehen. Gut mit der Butter vermischen. Etwas abkühlen lassen (unter 70°C), anschließend die Eier und das Mehl begeben und zu einem Teig zusammennehmen (nicht zulange Kneten, sonst wird der Teig immer weicher).

In einer großen Kassarole Salzwasser zum Kochen bringen. Den Gnocchiteig zu golfballgroßen Kugeln formen und im Salzwasser (sollte nicht oder nur leicht kochen) ca. 5 Minuten garen.

Pesca e arancia ubriaca

betrunkene Pfirsiche und Orangen

Zutaten für 12 Personen

- 6** Pfirsiche, müssen nicht die schönsten sein
- 6** Orangen
- 6 EL** Rohrzucker
- Rotwein zum bedecken der Früchte (je nach Größe des Gefäßes)

Rahm, geschlagen, zum Ausgamieren
Cantuccini, dazu reichen

Zubereitung:

Die Früchte in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mit Rotwein auffüllen bis die Früchte bedeckt sind. Im Kühlschrank ziehen lassen. Je länger die Früchte mariniert sind umso aromatischer werden sie.

Anrichten:

Die Früchte mit wenig Wein in eine weite Dessertschale geben und mit Rahm ausgamieren. Dazu Cantuccini reichen.