



CHOCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKE, EST. 2002

Risotto con asparagai (Spargel Risotto)

Zutaten für 4 Personen

- 500g grüner Spargel
- 50g geriebener Parmesan
- 200g Reis
- 1 Zwiebel
- 1/8 l trockener Weisswein
- 6 EL Olivenoel
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Spargel waschen, die holzigen Enden wegschneiden. Die zarten Spitzen abschneiden und beiseite legen.

Restabschnitte etwas zerkleinern und in knapp 1 l Salzwasser 25 Min. kochen.

Gegarte Spargelabschnitte herausnehmen, mit dem Pürierstab fein zerkleinern, durch ein Sieb streichen und die Flüssigkeit in die Brühe zurückgeben

In einem breiten Topf 6 EL Olivenoel erhitzen. 1 Zwiebel fein gehackt andünsten.

Spargelspitzen kurz mitbraten, 200g Reis dazugeben und glasig dünsten.

Mit 1/8 l Weisswein ablöschen, nach und nach die Spargelflüssigkeit dazugeben

Den Reis ausquellen lassen (ca. 20 – 30 Minuten)

Wen der Reis gar ist, ein EL Butter und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.



CHOCHCLUB GRIIFESSEE-NÄNIKE, EST. 2002

Pesce al forno (Ofenfisch mit Tomaten)

Zutaten für 4 Personen

- 700g Fischfilets (das kann jedes sein, nur aus dem Meer sollte es kommen)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 400g Tomaten
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- ½ Bund Basilikum
- ½ Bund Peterli
- ein paar Zweige Rosmarin
- ½ - 1 getrockneter Peperoncino
- 3 EL Olivenöl



Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad)

Fischfilets in Portionenstücke schneiden, mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen und nebeneinander in eine feuerfeste Form legen.

Die Tomaten waschen, halbieren und in ganzfeine Streifen schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und ganz fein schneiden.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln, von den Stielen abzupfen und ganz fein schneiden. Den Peperoncino ganz klein zerkrümmeln.

Zwiebel, Knoblauch und Kräuter mit Peperoncino mischen und auf die Fischfilets streuen. Tomatenstreifen darauf legen, salzen und Pfeffern.

Über das ganze noch das Olivenöl träufeln, dann ab damit in den Ofen. Und zwar auf die mittlere Schiene. Und da bleibt der Fisch 15 – 20 Minuten.



CHOCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKE, EST. 2002

Patate con rosmarino



Zutaten für 4 Personen

- 500g Kartoffeln (fest kochende)
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 – 4 EL Olivenoel
- ein wenig Salz

Zubereitung

Kartoffeln unter fliessendem Wasser abbürsten, dann je nach Dicke 20 – 30 Minuten weich kochen. Kalt werden lassen.

Abgekühlte Kartoffeln schälen und der Länge nach vierteln.
Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen

Oel in einer weiten Pfanne heiss werden lassen. Die Kartoffeln reinlegen, am besten nebeneinander
Bei mittlerer Hitze braun braten, wenden. Rosmarin dazu, salzen, pfferen und noch ca. 5 Minuten braten



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKE, EST. 2002

Fragole all'aceto con Crema di mascarpone

Zutaten für 4 Personen

- 500g Erdbeeren
- 2 EL bester Aceto balsamico
- 2 EL Zucker

Für die Mascarponecreme:

- 1 unbehandelte Orange
- ½ unbehandelte Zitrone
- 250g Mascarpone
- 150g Rahm
- 100g Puderzucker

Zubereitung

Erdbeeren vorsichtig waschen und wenn zu gross, klein schneiden.

Die Beeren mit 2 EL Aceto balsamico und 2 EL Zucker mischen und einige Stunden ziehen lassen.

Die Orange und Zitrone unter warmem Wasser gut abreiben. Die Orangen- und Zitronenschale dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden. Die Orange und die Zitronen-Hälfte auspressen.

Mascarpone, Rahm, Puderzucker, Orangen und Zitronensaft in eine Schüssel geben.

Mit dem Rührbesen durchrühren, bis die Creme glatt ist und so geschmeidig, dass sie langsam vom Löffel fließt.

Die Erdbeeren auf Teller legen, Creme darüber oder daneben laufen lassen. Mit Schale der Zitrone und Orange garnieren und mit Cantuccini servieren.