



Reisegeschichten

Beans wir kochen 20. Oktober 2017

❖ **Burgenland:**

Pannonische Fischsuppe

Allacher Chardonnay

❖ **Veneto:**

Tagliatelle mit Pilzen und Salsiccia

Degani Ripasso

❖ **Piemont:**

Brasato al Barolo

Barolo Sarmassa

❖ **Porto:**

Pastel de Nata

❖ **Engadin / Poschiavo:**

Whisky Linkwood, Waldhaus am See

Grappa Plozza N°1



Reisegeschichten

Beans wir kochen

20.Oktober 2017

Pannonische Fischsuppe (Halászlé)

Zutaten

Suppe

| | |
|------------|-------------------------------|
| 4 Scheiben | Manglitzaspeck |
| 2 | rote Spitzpaprika |
| 100g | Ingwer |
| 2 | Schalotten |
| 1g | pannonischer Safran |
| 1 EL | Curry |
| 1 EL | Kurkuma |
| 2 TL | Edelsüßes Paprikapulver |
| 1 EL | Tomatenmarmelade oder Ketchup |
| 1.5 l | Fischfond |
| 4 cl | Pernod |
| | Butterflocken |

Einlage

| | |
|------|--------------------------|
| 200g | Fischstücke |
| 100g | Fenchel |
| 4 | getrocknete Tomaten |
| 100g | Belugalinsen, vorgekocht |

Und so wirts gemacht:

- ❖ Speck und Paprika würfelig schneiden und den Ingwer und die Schalotten fein schneiden.
- ❖ In einer Pfanne anschwitzen, dann den Safran dazugeben und langsam etwa fünf Minuten weiterrösten.
- ❖ Curry, Kurkuma, Paprikapulver rösten und dann Tomatenmarmelade dazugeben. Mit Fischfond aufgiessen und langsam köcheln lassen. Den Pernod begeben. Im Mixbecher aufmixen und passieren.
- ❖ Fischstücke, Fenchel und Tomaten klein schneiden.
- ❖ Alle Zutaten einmal mit der Fischsuppe aufkochen und dann die Suppe abseihen.

Anrichten

Die Fischsuppe mit Butterflocken montieren. Die Einlage auf den Tellern verteilen und die Suppe darübergiessen.



Reisegeschichten

Beans wir kochen **20.Oktober 2017**

Tagliatelle mit Steinpilzen und Salsiccia

Zutaten (4 Personen)

| | |
|--------|--------------------------------|
| 1 | grosse Zwiebel |
| 1 | Salsiccia |
| 150 g | frische Steinpilze |
| ½ Glas | Weisswein (trocken) |
| 150 g | geschälte, gekochte Tomaten |
| 300 g | Tagliatelle |
| | Olivenöl |

Zubereitung:

- ❖ Die Zwiebel hacken, in Olivenöl anbraten, die Salsiccia enthäuten und in die Pfanne geben, mit der Kelle zerdrücken, anbraten. Die Pilze begeben, evtl. zerkleinern.
- ❖ Umrühren, mit dem Weisswein ablöschen, einkochen lassen.
- ❖ Die Tomaten begeben, würzen, weiterköcheln.
- ❖ Kochen Sie die Tagliatelle, geben Sie dem kochenden Salzwasser das Einweichwasser der Pilze bei, falls Sie getrocknete Steinpilze verwendet haben.
- ❖ Die gekochten Tagliatelle mit dem Sugo mischen, servieren, nach Geschmack geriebenen Käse begeben.



Reisegeschichten

Beans wir kochen

20.Oktober 2017

Brasato al Barolo

Zutaten (4 Personen)

| | |
|---------|------------------------------|
| 1.2 kg | Rindsbraten (Schulter) |
| 1 | kleines Rüebl |
| 1 | Stängel Sellerie (in Würfel) |
| 0.5 | Kleiner Lauch |
| 1 | Zwiebel |
| 3 | Knoblauchzehen |
| 0.33 EL | Schwarze Pfefferkörner |
| 7.5 dl | Rotwein (Barolo) |
| 1 TL | Salz |
| 2 EL | Tomatenpüree |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 1 | Nelke |

Und so wirts gemacht:

- ❖ Fleisch und alle Zutaten bis und mit Wein in eine grosse Schüssel geben, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren, dabei einmal wenden.
- ❖ Fleisch herausnehmen, trocken tupfen. Marinade absieben, Gemüse und Marinade separat beiseite stellen. Fleisch salzen.
- ❖ Öl im Bratpf heiss werden lassen. Fleisch bei grosser Hitze rundum ca. 10 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Öl begeben.
- ❖ Beiseite gestelltes Gemüse andämpfen. Tomatenpüree begeben, ca. 5 Min. weiterdämpfen. Lorbeerblatt, Nelke und die Hälfte der beiseite gestellten Marinade begeben, fast vollständig einkochen. Fleisch und restliche Marinade begeben.

Zusatzinformationen

- ❖ Schmoren: zugedeckt ca. 2½ Std. in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens, Braten dabei einmal wenden. Braten herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen. Lorbeerblatt und Nelke entfernen. Sauce mit dem Gemüse pürieren, evtl. absieben, würzen. Braten quer zur Faser tranchieren.

Dazu passen: Gemüse, Risotto oder Polenta.



Reisegeschichten

Beans wir kochen 20.Oktober 2017

Pastel de Nata / Pastel de Belém

Zutaten für 10 Stück

| | |
|----------|--------------------|
| 4 dl | Milch |
| 2 dl | Rahm |
| 100 g | Zucker |
| 2 EL | Maizena |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Stange | Zimt |
| 1 | Zitronenschale |
| 6 | Eigelb |
| 500 g | Butter-Blätterteig |

Zubereitung:

- ❖ Sie brauchen dazu 10 Förmchen, ungefähr in der Größe von Muffin-Förmchen.
- ❖ Als erstes den Blätterteig ausrollen und mit einer Tasse (12 cm Durchmesser) runde Kreise ausstechen, in die Förmchen legen und im Kühlschrank 30 Minuten durchkühlen lassen. Dann Eigelbe und Maizena zusammen vermischen (verhindert Klumpenbildung).
- ❖ Jetzt die restlichen Zutaten inklusive der mit Maizena verrührten Eigelbe in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Masse so lange rühren, bis sie bindet. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Bitte daran denken, Zitronenschale und Zimtstange zu entfernen. Backofen auf 200° C vorheizen.
- ❖ Die lauwarme Füllung in die mit dem Blätterteig ausgelegten Förmchen geben. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, etwas auskühlen und lauwarm servieren.