



**Beans wir kochen**

**26. Juni 2015**

**grigliare e musica italiana**

- ❖ **Antipasto:** Pizza vom Kugelgrill (ohne Rezept)
  
- ❖ **Tavolata :**
  - Bistecca alla fiorentina
  - Gamberetti & Polpo
  - Artischocken-Kartoffel-Gemüse
  - Risotto
  - Peperoni mit Ziegenkäse
  - Tomatencarpaccio mit Mozzarella
  - Champignons mit Knoblauch
  
- ❖ **Dolce:** Tiramisu
  
- ❖ **Vino Bianco:** Gavi di Gavi Rolona
  
- ❖ **Vino Rosso :**
  - Chianti Classico Fontondi
  - Ripasso Capitel San Rocco Tedeschi
  - Barbera d'Alba Vignota
  - Quercegobbe
  
- ❖ **Grappa :** Di Barolo Cilindro

## **Bistecca alla fiorentina vom Feuerring**

### **4 Personen**

- 2 T-Bone-Steaks, je ca. 600g / 4 cm dick
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Fleur de Sel, wenig Pfeffer

Steaks beidseitig mit Olivenöl bestreichen

Fleisch würzen mit Salz und Pfeffer, nacheinander beidseitig ca. 4 Min. grillieren

Danach ca. 10 Min. warm stellen

Fleisch tranchieren und mit Olivenöl beträufeln und auf vorgewärmter Platte servieren

# Gamberetti & Polpo

## 4 Personen

- 400 g rohe Gamberetti
- 500 g tiefgekühlte Polpo (aufgetaut)
- 4 Knoblauchzehen in feinen Scheibchen
- 1 roter Peperoncini, entkernt, in Ringen
- 1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Vom Polpo den Kopf und Tentakel abschneiden, durchsichtiges Fischbein (2 Stk.) entfernen. Haut vom Körperteil abziehen. Tentakel fein schneiden. Polpo innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen, in ca. 2 cm dicke Ringe schneiden. Polpo in Grillschale verteilen.

Polpo über mittelstarker Glut/Stufe (ca. 200 Grad) ca. 5 Min. grillieren. Gamberetti, Knoblauch, Peperoncino, Zitronenschale und Öl mischen, ca. 8 Min.

## **Artischocken-Kartoffel-Gemüse**

### **4 Personen**

- 500 g fest kochende Kartoffeln in Schnitzchen
  - 1 Dose Artischockenherzchen (ca. 240 g) abgetropft, halbiert
  - 2 Knoblauchzehen in Scheibchen
  - 2 EL Olivenöl
  - 1 TL Salz, wenig Pfeffer
- 
- 250 g Datteltomaten, halbiert
  - 2 Bund Zwiebeln mit Grün in feinen Ringen
  - 1 Bund glattblättrige Peterli, fein geschnitten
  - 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
  - 2 EL Olivenöl

Kartoffeln bis und mit Pfeffer mischen, in Grillschale verteilen

Gemüse über mittelstarker Hitze (ca. 200 Grad) ca. 20 min grillieren

Datteltomaten bis und mit Olivenöl mit dem heissen Gemüse mischen und servieren.

# Risotto ai Funghi

## 4 Personen

- 50 g Butter
- 300 g Carnaroli Reis
- 7.5 dl Gemüsebouillon
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 50 g Parmesan
- 1 EL Peterli, frisch gehackt
- 2 dl Barbera
- 2 Schalotten
- 150 g Steinpilze, gross, getrocknet
- 1 Zitrone

Die getrockneten Steinpilze ca.20 Min. in den Barbera einlegen. Dann die Steinpilze absieben und in Butter bei grosser Hitze anbraten. (Den Weinsud aufbewahren)

Etwas Pfeffer und Zitronensaft dazugeben. Danach den Weinsud hinzufügen und das Ganze jetzt so lange köcheln bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist.

Die fein gehackten Schalotten und die gepresste Knoblauchzehe im Olivenöl anbraten.

Den Reis dazugeben und ca. 3 Min. andünsten bis er glasig ist. Ein Teil der Bouillon dazugeben und ca. 18 Min. köcheln lassen und ab und zu den Rest der Bouillon dazugeben.

Am Schluss die Pilze und den Parmesan dazugeben und in einer vorgewärmten Schüssel anrichten.

Mit den gehackten Peterli garnieren.

# Peperoni mit Ziegenkäse

## 4 Personen

- ½ Bund Schnittlauch
- 3 Zweige frischer Basilikum
- 200g Ziegenfrischkäse
- 80g Blauschimmelkäse
- Je 2 rote, gelb, grüne Peperoni

Den Schnittlauch und das Basilikum waschen und trockenschütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen und das Basilikum in Streifen schneiden. Den Ziegenfrischkäse mit dem Blauschimmelkäse verrühren. Je 1 Esslöffel Schnittlauch und Basilikum darunter rühren und den Käse beiseite stellen.

Die Peperoni waschen, abtrocknen und für etwa 8 Min. direkt auf den heissen Rost legen. Ab und zu wenden damit sie rundherum kräftig braun werden. Vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit einem feuchten Tuch bedecken.

Die etwas abgekühlten Peperoni vierteln, den Stielansatz entfernen und die Schoten entkernen. Die Käse-Kräuter-Masse auf den Vierteln verteilen und diese wieder für etwa 3 Min. auf den Grill legen bis der Käse schmilzt. Mit den restliche Kräutern bestreuen und sofort servieren.

# Tomatencarpaccio mit Mozzarella

## 4 Personen

- 3 Sardellenfilets in Oel
- 3 TL Senf
- Etwas Pfeffer
- 3 EL Weissweinessig
- 9 EL Olivenöl
- 2 Schalotten
- 3 Zeige Thymian
- 5 grüne Oliven entsteint
- 5 schwarze Oliven entsteint
- 2 Kugel Mozzarella
- 4 Scheiben Toastbrot
- 1 Knoblauchzehe geschält
- 750g Fleischtomaten

Für die Sauce die Sardellenfilets abtropfen lassen und mit dem Senf in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Den Pfeffer in den Weissweinessig mahlen und mit etwa 6 Esslöffel Olivenöl zu den Sardellen geben. Alles kräftig rühren, damit die Sauce schön cremig wird.

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Thymian waschen, trockenschütteln und 1 Zweig zur Seite legen. Die Blätter der andern zwei Thymianzweige von den Stielen streifen. Die Oliven und den Thymian fein hacken. Den Mozzarella fein würfeln. Das Toastbrot entrinden und mit den Händen etwas zerkrümeln.

In einer Pfanne das restliche Olivenöl mit dem Knoblauch vorsichtig erhitzen. Den Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Die Toastbrotbrösel hineingeben und unter ständigem Rühren goldbraun und knusprig braten. Ein Sieb mit Küchenpapier auslegen. Die fertigen Brösel darin abtropfen lassen. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte schön anrichten. Gleichmässig mit der Sauce beträufeln und mit dem Oliven-Thymian-Gemisch und den Mozzarellawürfeln bestreuen. Zum Schluss die knusprigen Brösel darüber verteilen und mit dem restlichen Thymian garniert servieren.

# Tiramisu (4 Personen)

## Mascarpone-Creme

- 50g Zucker
- 2 frische Eigelbe
- 250g Mascarpone
- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
- 1/2 Orange, abgeriebene Schale
- 2 frische Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 

50g Zucker und Eigelbe in einer Schüssel gut verrühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone, abgeriebene Zitronen- und Orangenschalen darunter rühren. Eiweisse und Salz zusammen steif schlagen und 1 EL Zucker begeben, bis der Eisschnee glänzt. Danach sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen. Zugedeckt kühl stellen.

## Flüssigkeit zum Tränken

- 2 dl starker Kaffee, heiss
- 3 EL Zucker
- 5 EL Ron Zacapa (Rum)
- 150g Löffelbiskuits
- Etwas Schokoladenpulver

Den Boden der Form mit Biskuits belegen und mit der Hälfte der Flüssigkeit diese beträufeln. Danach die Hälfte der Mascarpone-Creme darauf verteilen. Restliche Biskuits in die Flüssigkeit tauchen, darauflegen, mit restlicher Creme bedecken. 2 Stunden kühlen.