



Serata Toscana

**Freitag, 26. November 2010
Zusammengestellt von Märki und Butz**

Mengenangaben berechnet für 10 Personen.

Bruschetta mit Scampi

Scampi	10	Das Zitronenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scampi darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Petersilie dazugeben, kurz durchschwenken und mit den Bruchetta auf Tellern servieren
Zitronenöl	5 EL	
Petersilie	1 Bund	Tomaten fein würfeln, mit etwas Knoblauch und Ruccola mischen. Mit Basilikum, Pfeffer und Salz würzen.
Salz und Pfeffer	nach Belieben	
Ciabatta- oder Weissbrot	10 Scheiben; ca. 1.5 cm dick	Die Brotscheiben mit Olivenöl-Knoblauchgemisch bestreichen, im Backofen bei 200° Grad leicht bräunen. Herausnehmen, Mit Tomaten belegen und nochmals kurz in den Backofen schieben.
Tomaten	5	
Ruccola	10 Blätter	
Knoblauch	5 Zehen	
Olivenöl	10 EL	
Basilikum	nach Belieben	

Panzanella

Zwiebeln rot	2.5	Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden, in einer kleinen Pfanne mit Gemüsebrühe, Essig und Lorbeerblättern aufkochen, abkühlen lassen.
Lorbeerblatt	2.5	
Weissweinessig	2.5 EL	
Gemüsebouillon	250 ml	
Weissbrot vom Vortag	500g	
Kapern	5 EL	Das Brot in sehr feine Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel füllen. Basilikum grob zerzupfen, Tomaten und Gurken in Würfelchen, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und zusammen mit den Kapern zum Brot geben.
Cherrytomaten	25	
Salatgurken	2	
Basilikum	1 Bund	
Frühlingszwiebeln	7	Den abgekühlten Sud (ohne Lorbeer) und das Olivenöl über den Salat giessen würzen und eine halbe Stunde durchziehen lassen
Olivenöl	15 EL	
Pfeffer	aus der Mühle	

Cinghiale in dolce forte con Pappardelle

Wildschweinfleisch	1.8 kg	Wildschweinfleisch in grosse Würfel schneiden und in Olivenöl scharf anbraten; Zwiebeln, Stangensellerie und Knoblauch mitdünsten.
Olivenöl		
Knoblauch	4 Zehen	
Stangensellerie	4 Stangen	
Zwiebeln	2	
Salz und Pfeffer		Mit Salz und Pfeffer würzen und Tomatenmark kurz anrösten.
Tomatenmark	2 Dosen	
Chianti	1 Flasche	Mit Rotwein ablöschen und bei milder Hitze schmoren lassen. Kräuter zufügen. Nicht zuviel Rotwein und Bouillon auf einmal hinzufügen. Ca. 1 Stunde schmoren lassen - das Fleisch soll schön weich werden.
Rindsbouillon	0.5 l	
Italienische Kräuter	frisch oder getrocknet	
Kakaopulver	2 EL	Kakao, Zucker, Essig, die Pinienkerne und Rosinen in einer kleinen Schüssel gut verrühren und am Schluss des Kochvorgangs zum Fleisch geben. Gut verrühren.
Zucker	125 g	
Essig	2.5 dl	
Pinienkerne	5 EL	
Rosinen		
Pappardelle	1.3 kg	Pappardelle al dente kochen

Cantuccini

Mandeln	600 gr gerieben	Die Mandeln mit dem Mehl, Zucker und Eiern und einer Prise Salz vermischen.
Mehl	1 kg	
Zucker	1 kg	Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben. Aus dem Teig daumengrosse Röllchen formen.
Eier	8	
Salz	Prise	
Vanillezucker	2 Päcklein	
Zitronenschale	2 TL	
Eier	2	Eier und Zucker verrühren und die Röllchen damit bestreichen. Bei 120° Grad 25-30 Minuten backen. Die heissen Kekse der Länge nach halbieren und noch 15 Minuten backen.
Zucker	4 EL	
Vin Santo	1 Flasche	

Ricciarelli - Montalcino

Mandeln	600 gr gerieben	Mandeln und Zucker gut vermischen. Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben. Eiweiss und Honig unterziehen und gut vermischen.
Zucker	700 gr	
Vanillezucker	2 Päcklein	Esslöffelgrosse Portionen in eine ovale Form rollen. Backpapier mit Puderzucker bestreuen und die Kekse darauf verteilen, mit extra Puderzucker bestäuben und ca. 30 Minuten bei 120° Grad backen.
Zitrone	Schale, gerieben	
Eiweiss	4, geschlagen	Kekse sollten nicht braun werden, aussen etwas kross und innen schön weich und klebrig.
Honig	2 EL	
Puderzucker		

Tiramisu Toskana

Eier	5	Eier trennen, Eigelb und 6 EL Zucker schaumig rühren. Mascarpone unterrühren, Eiweiss steifgeschlagen zugeben.
Zucker	8 EL	
Mascarpone	500 gr	Vin Santo und 2 EL Zucker mischen und Löffelbiscuits kurz eintauchen. Schichtweise Mascarponecreme und Löffelbiscuits in eine Gratinform einschichten. Auf die letzte Mascarponeschicht geriebene Bitterschokolade verteilen; kühl stellen.
Vin Santo		
Löffelbiscuits	1 Pack	
Bitterschokolade	1/2 Tafel	

Chianti Classico
Brunello
Vin Santo
Grappa
Kaffee, Kaffeerahm