



Bologna

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“

Auguste Escoffier

MENU



APERERO



KÜRBISMOUSSE



RISOTTO MIT BIRNEN UND GORGONZOLA



GANZE KALBSHAXEN (STINCO DI VITELLO)
KNUSPRIGE PARMESAN-POLENTA-SCHNITTE
ZWIEBELN SÜSS SAUER



KAKI CRÈME

GEBACKENE FEIGEN MIT GERÖSTETEN WALNÜSSE AN MARSALA-SAUCE



WEINE

LA SOLATIA BIANCA, 2024, TOSCANA RUFFINO
SUDISFA' ROERO RISERVA, 2015, PIEMONTE ANGELO NEGRO

ANTIPASTO

Kürbismousse

Mousse di zucca

Menge für 4 Personen

	Mousse:
600 g	Butternusskürbis
100 g	Gemüsebrühe
400 g	Vollrahm
7 Blatt	Gelatine
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Thymian, Rosmarin
	Sauce und Garnitur:
150 g	Kürbisse (geschält, ohne Kerne)
3 EL	Weinessig (Chardonnay Essig)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Wasser
3 EL	Traubenkernöl
80 g	Friséesalat
4	Rucolablätter
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Kardamon



ZUBEREITUNG:

Mousse:

1. Die Butternusskürbis halbieren und mit einem Löffel entkernen.
Anschliessend den Kürbis bis zur Haut einschneiden und mit Salz, Olivenöl, Thymian und Rosmarin auf der Schnittfläche marinieren.
2. Den Kürbis in eine Pfanne geben und zugedeckt 145 Grad, ca. 40 Minuten lang schmoren.
3. Danach das Kürbisfleisch mit einem Löffel auskratzen
4. Kürbisfleisch mit Gemüsebrühe gut mixen, sodass ein Püree entsteht.
5. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach ausdrücken und mit etwas Püree erwärmen
6. Anschliessend Vollrahm schlagen und unter die abgekühlte Kürbismasse heben und abschmecken.
7. In Förmchen abfüllen und über Nacht kalt stellen. (ca. 5 Stunden kühl stellen)

Sauce und Garnitur:

1. Für die Sauce Kürbis in kleine Stücke schneiden, Essig, Wasser, Öl und Salz verrühren und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
2. Kürbis mit zwei Dritteln von der Sauce anrichten.
Salat mit der übrigen Sauce vermischen.
3. Aus dem Mousse mit einem Löffeln „Nockerln“ ausstechen und mit dem Salat anrichten.

PRIMO PIATTO

Risotto mit Birne und Gorgonzola

Risotto con gorgonzola e pere

Menge für 4 Personen

250 g	Risottoreis (Carnaroli)
1	Zwiebel
1	Knoblauch
1	Vanilleschoten
2 EL	Olivenöl
200 ml	Weisswein
10 dl	Gemüsebouillon
4 kleine	Birnen
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Butter, bei Zimmertemperatur
100 gr	Gorgonzola
3 Zweig	Frischer Thymian
	Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schoten aufheben. Die Birnen waschen und in sehr kleine Würfeln schneiden, mit einem Spritzer Zitronensaft mischen.
2. Das Olivenöl auf mittlerer Heizstufe erwärmen, dann Schalotten und Knoblauch für 1 Minute andünsten.
3. Den Risottoreis beifügen und glasig dünsten.
4. Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen.
5. Das Vanillemark und die Schoten hinzufügen.
6. Die Gemüsebouillon Kellen-weise zum Risottoreis geben und immer wieder umrühren, bis die Brühe aufgebraucht und das Risotto al dente gekocht ist.
7. In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf erwärmen, die Birnenwürfel darin weich dünsten.
8. Den Gorgonzola in das Risotto krümmeln und nochmals aufkochen, bis der Reis bissfest gegart und der Gorgonzola geschmolzen ist.
10. Sollte der Risotto zu fest sein, die etwas Bouillon beifügen.
11. Abschmecken mit Salz und Pfeffer
12. Dann die Birnenwürfel unter das Risotto rühren.

ANRICHTEN:

Das Risotto mit frischen Thymianblättchen bestreuen.

SECONDO PIATTO

Stinco di Vitello

Ganze Kalbshaxe

Menge für 4 Personen

- | | |
|---------|---|
| 1 Stk. | Ganze Kalbshaxe von der Hinterhaxe, ca. 1,2 kg. |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe geschält, leicht zerdrückt. |
| 4 EL | Olivensöl extra vergine |
| 50 g | Butter |
| 50 g | Zwiebeln, gehackt |
| 4 | Sardellenfilets, eingelegt in Öl |
| 200 ml. | Trockener Weisswein |
| 2 EL | Tomatenmark |



ZUBEREITUNG

1. Den Haxen aufrecht stellen. Beim schmalen Ende oben mit einem Messer Haut, Sehnen und Fleisch vom Knochen trennen, damit das Fleisch später beim Schmoren nach unten rutschen kann und schön vom Knochen fällt.
2. In einem schweren Topf Öl mit Butter erhitzen und die Haxe rundum kräftig anbraten. Hitze etwas reduzieren und die Zwiebeln zwischen dem Fleisch goldgelb anschwitzen. Knoblauch, Wein, Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle dazugeben. Alles 1 Minute köcheln lassen und den Haxen im Wein wenden. Sardellen, Estratto die Pomodoro zufügen und auf sehr kleine Hitze schalten.
3. Halb zugedeckt etwa 2 Stunden schmoren und Haxen ab und zu wenden. Jedes Mal wenn die Flüssigkeit zu stark eingekocht ist, 5 EL Wasser zugeben und das Fleisch erneut wenden. Gegen Ende der Schmorzeit mit der Gabel ins Fleisch stechen. Wenn es sich sehr weich anfühlt, ist es fertig geschmort.
4. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und vom Knochen in dünne Scheiben schneiden. Diesen aufrecht auf eine Platte stellen und die Fleischstreifen rundherum legen.
5. 6 EL Wasser in den Topf geben und die Bratenreste bei starker Hitze auflösen. Den fertigen Fond über das Fleisch giessen.

TIPP:

Bitten Sie den Metzger, das dicke Ende der Haxe gerade abzusägen, damit Sie beim Anrichten den Knochen aufrecht auf die Servierplatte stellen und dann das abgelöste Fleisch um diesen legen kann. Das schmale Ende soll er zudem so kürzen, dass das köstliche Mark bei Tisch mit der Gabel herausgelöst werden kann.



Der Stinco ist eine Kalbshaxe, die anders als bei Ossobuco nicht in dicken Scheiben, sondern ganz am Stück geschmort wird.

Das weich gekochte Fleisch wird dann erst kurz vor dem Servieren vom Knochen geschnitten. Am besten schmeckt dieses Schmorgericht, wenn Sie das Fleisch nach italienischer Art auf dem Herd statt im Ofen schmoren.

Wie bei der klassischen Ossobuco-Zubereitung wird eine Hinterkeule geschmort, jedoch ohne Tomaten. Sardellen dienen als großartiger Geschmacksverstärker. Wenn sie geschmort werden, lösen sie sich vollständig auf und man nimmt sie nicht mehr wahr. Außer, dass sie zu einem schönen vollen Aroma beitragen.

Stinco kann mehrere Stunden im Voraus zubereitet werden, was ideal für Gäste ist.

Kurz vor dem Servieren einfach das geschnittene Fleisch zusammen mit dem Knochen und der Brühe wieder in den Topf geben, zudecken und alles erhitzen.

WICHTIG:

Das Fleisch vor dem Servieren in der Sauce wenden.

Und bitte nicht über das leckere Knochenmark streiten.

Das gehört dem Koch oder der geliebten Person seiner Wahl

COTORNO

Knusprige Parmesan-Polenta-Schnitten

Tranci di polenta croccante al parmigiano

Menge für 4 Portionen

250 g	Maisgriess, mittelgrob
1 LT	Wasser
1 EL	Gestrichener, Salz
30 g	Butter
50 g	Parmesan oder Pecorino (nach Geschmack) frisch gerieben



ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser mit Salz in einem hohen Topf aufkochen.
Salze wirklich vorher, später zieht es nicht mehr richtig ein.
2. Den Maisgriess in einem dünnen Strahl einrieseln lassen und dabei mit dem Schneebesen ohne Pause rühren.
So bildet sich keine Klumpen.
3. Die Hitze herunterschalten und die Polenta bei kleiner Flamme etwas 40 Minuten köcheln lassen.
Alle paar Minuten mit dem Holzlöffeln durchrühren, vor allem am Boden.
4. Fertig ist sie, wenn sie sich beim Rühren vom Topfrand löst.
Die Probe der Nonne:
Einen halben Löffel auf einen Teller geben, abkühlen lassen, und wenn er sich mit der Gabel sauber ablöst, ist die Polenta fertig.
5. Butter und Käse unterrühren und sofort servieren.
6. für gebratene Polenta die heisse Masse auf ein Brett oder in eine Form stürzen, glatt streichen, auskühlen lassen, in Scheibe schneiden und in der Pfanne oder auf dem Grill goldbraun braten.

TIPP:

Für den vollen Maisgeschmack lohnt sich der grobe Griess und die dreiviertel Stunden am Herd.
Wird die Polenta zu fest, einfach etwas heisses Wasser unterrühren.

COTORNO

Zwiebel süss sauer

Cipolle in agrodolce

Menge

800 g	Flache kleine Zwiebeln
3 EL	Weissweinessig (oder heller Balsamico-Essig)
1 -2 TL	Zucker
3	Frische Lorbeerblätter
Ein wenig	Hochwertige Bouillonpaste
3 EL	Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG:

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die flachen italienischen Zwiebeln (findet man bei guten Gemüsehändlern) waschen, und wenn nötig, von der ersten Hautschicht befreien.

In siedendem Wasser ca. 2-3 Minuten blanchieren, dann abgiessen.

In eine feuerfeste Form 3 EL Olivenöl hineingeben, die Zwiebeln darin platzieren, Lorbeerblätter zufügen.

Mit den 3 EL Wein- oder Balsamico-Essig und 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer abschmecken.

Anstelle von Salz benützt man ein wenig Bouillonpaste von höchster Qualität, einfach in winzigen Mengen über die Zwiebeln verteilen.

Die Zwiebeln in den vorgeheizten Ofen schieben, nach ca. 10 Minuten etwas Wasser zufügen, die Zwiebeln sollten knapp bedeckt sein.

Immer wieder wenden, bis sie nach ca. 30 Minuten gar sind.
Schmecken herrlich!

DOLCE

Kaki Creme

Crema di cachi

Menge für 4 Personen

Crème:	Crème:
3 Stk	Kaki, weich
150 g	Ricotta
150 g	Jogurt nature griechische Art
2 EL	Puderzucker
½ Pack	Vanillezucker
½	Bio-Zitrone abgeriebene Schale
1-2 EL	Bio-Zitrone Saft (1)
2 dl	Vollrahm, steif geschlagen
½	Bio-Zitrone, ganzer Saft (2)
	Garnitur:
2 Stk.	Reife Sharoni, in 2 mm dicke Scheibe gehobelt
150 g	Zucker
1 Stk	Bio Zitrone, abgeriebene Schalen
	Zucker, zum wenden



ZUBEREITUNG:

Crème:

Ricotta bis und mit Zitronensaft (1) glattrühren.

Schlagrahm darunterziehen.

Fruchtfleisch der Kaki aus der Schale lösen, mit Zitronensaft (2) pürieren.

Anrichten:

Ricotta-Crème und Fruchtputee marmorartig in Dessertschalen anrichten.

Nach Belieben anrichten.

Garnitur:

Früchte mit Zucker und Zitronenschale mischen, zugedeckt 2-3 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Dann in einer weiten Pfanne langsam aufkochen, bei mittlerer Hitze 2-5 Minuten köcheln, bis die Fruchtscheibe leicht durchscheinend sind.

Fruchtscheiben mit Haushaltspapier abtupfen, auf feinmaschige Kuchengitter legen.

Im auf 80-90 Grad C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 1 ½ Std. trocknen lassen.

Herausnehmen, auskühlen lassen.

Rinder in Zucker wenden.

DOLCE

Gebackene Feigen mit gerösteten Walnüssen an Marsala Sauce

Fichi al forno con noci tostate e salsa al Marsala

Menge für 4 Personen

8	Feigen
2 EL	Zucker
100 ml	Marsala
5 EL	Walnüsse

Minze zum dekorieren



ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180 Grad erhitzen.

Feigen waschen und über Kreuz einschneiden, wie abgebildet.

In einem Topf die gehackte Walnüsse anrösten.

Sobald die Nüsse goldbraun sind und man das Rösten riechen kann, diese aus dem Topf nehmen und mit einem Küchenpapier vorsichtig sauber.

Die Feigen in den Backofen und ca. 10-12 Minuten backen.

Bevor die Feigen sich zu weit öffnen und zu weich nehmen, diese herausnehmen, , auch wenn dies noch vor Ende der Backzeit.

Den gleichen Topf benutzen um den Zucker karamelisieren zu lassen.

2 EL Zucker reichen aus.

100 ml Marsala darüber und einkochen lassen.

Die Sauce bis mindestens auf die Hälfte reduzieren

Die Sauce soll dicker und fast sirupartig werden.

ANRICHTEN:

In die Mitte des Tellers ein der gebackenen Feigen geben und die andere Feige in 4 Teile schneiden.

Diese um die ganze Feige herum verteilen.

Die gerösteten Walnuss Stücke ebenfalls auf dem Teller verteilen und die Feigen mit der Sauce übergießen.

Wenn vorhanden, das ganze mit Minzblätter garnieren und wenn gewünscht, passt Vanilleeis sehr gut zu diesem Dessert.

Dann sollten die Feigen aber noch wirklich heiss sein.