

Beat Byland und Maurizio Feurra

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 14. Februar 2017



Panierte Austern-Seitlinge mit „Rosa Emiliana“

Kaninchen-Rollen mit Omelett und Parmaschinken

Ricotta-Spinat Ravioli an Salbei-Butter Sauce

Coeur fondant au chocolat

Alle Mengenangaben für 4 Personen

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 14. Februar 2017



Panierte Austern-Seitlinge mit „Rosa Emiliana“

8 Austern-Seitlinge auch *Pleurotus* genannt
grosse Stücke halbieren

Panieren:

Mehl

1 Ei

Paniermehl

mit Salz und Pfeffer würzen, schlagen

Pilze im Mehl wenden, danach im Ei und anschliessend im Paniermehl.
Im heissen Öl (ca. 180 °C) ausbacken ca. 5 Minuten pro Seite.

½ Cikorino Rosso

auch Radicchio Rosso genannt
fein schneiden und gut waschen

4 EL Olivenöl

2 EL Balsamico Essig

Salz und Pfeffer

gut vermengen

6 Scheiben Parmaschinken

längs halbieren und aus
jedem Streifen eine Rose
bilden

Anrichten:

Cikorino mittig auf Teller, mit der Vinaigrette beträufeln.
Grobe Parmesan-Späne über den Salat streuen. Die
Austern-Seitlinge neben den Salat legen und je 3 „Rose
Emiliane“ auf dem Salat legen.



Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 14. Februar 2017



Kaninchen-Rollen mit Omelett und Parmaschinken

Ofen vorheizen auf 180 °C, Umluft

- | | |
|--------------------------|--|
| 2 Eier | |
| Salz + Pfeffer | schlagen |
| 2 eingelegte Tomaten | fein hacken und zum Ei hinzugeben
daraus zwei Omeletten frittieren |
| 4 Parmaschinken-Scheiben | |
| 4 Kaninchen-Keulen | ausgebeint
flach auslegen, mit einer ½ Omelette und
1 Parmaschinken-Scheibe belegen.
Zu einem Fleischvögel rollen und mit Küchenschnur
binden. |

Fleischvögel kurz scharf anbraten und anschliessend in eine geölte Backform legen.
Mit etwas Weisswein begiessen und mit „Salamoia bolognese“ würzen.
Für 25-30 Minuten in den Ofen schieben.

„Salamoia bolognese“

Besteht aus grobem Salz, ganzen Pfefferkörnern, Rosmarin und Knoblauchzehen.
Alle Zutaten zu gleichen Teilen in einem Mörser zerstampfen.

Den Bratensatz in der Bratpfanne mit Weisswein lösen und etwas Bouillon hinzugeben.

Die Fleischvögel nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen. Küchenschnur entfernen und in
ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. In die vorbereitete Brühe geben und weitere 10
Minuten dünsten.
Fleisch auf Teller anrichten. Die verbliebene Brühe mit Mehl eindicken und über das
Fleisch geben.

Chämi-Chuchi Suhr
Chochette vom 14. Februar 2017



Ricotta-Spinat Ravioli an Salbei-Butter Sauce

Teig:

100 g Mehl
1 Ei + 1 Eigelb

leicht schlagen und zum Mehl geben

Teig gut durchkneten, eventuell weiteres Mehl
Zugeben, sollte der Teig zu klebrig sein

Teig in Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen

Füllung:

100 g Spinat

in einer zugedeckten Pfanne bei kleiner Flamme kochen
restliche Flüssigkeit auspressen und fein hacken

80 g Ricotta

20 g Parmesan, gerieben

vermischen, mit Muskat würzen
Spinat dazugeben und in Spritzbeutel abfüllen

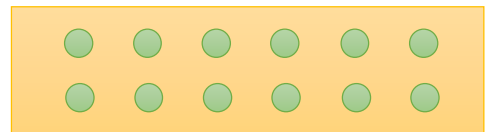
Fertigstellung:

Teig halbieren, mit Mehl bestreuen und zwei Bahnen auswallen. Auf der mit Mehl
bestreuten Arbeitsfläche auslegen.

Mit dem Spritzbeutel Füllung in kleinen Häufchen,
zweireihig auf Teig geben.

Teig zwischen der Füllung mit Wasser bestreichen.

Zweite Bahn darauflegen, Ränder gut andrücken und
dabei beachten, dass keine Luft eingeschlossen bleibt. Mit Teigrad schneiden und im
kochenden, gesalzenen Wasser kochen. Sobald sie aufschwimmen sind sie fertig.



Sauce:

40 g Butter
6 Salbeiblätter

in weiter Pfanne erhitzen
gut gewaschen und verzupft, zur Butter geben

Die gekochten Ravioli in die Sauce geben und kurz darin schwenken. Sollte die Sauce
etwas zu trocken erscheinen, etwas Pastawasser dazugeben. Anrichten mit dem
Kaninchen.

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 14. Februar 2017



Coeur fondant au chocolat

Ofen vorheizen auf 220 °C, Ober- und Unterhitze

150 g dunkle Schokolade
150 g Butter vorsichtig schmelzen

100 g Zucker
3 Eier schaumig schlagen
Schokomasse dazugeben

50 g Mehl gesiebt, vorsichtig unterheben

Backformen gut mit Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Masse einfüllen.

8 Minuten in den Backofen schieben (Zeit genau einhalten)

Törtchen vom Rand der Form lösen, auf einen Teller stürzen und sofort servieren.

