

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  
Chochoete 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<br>daraus zwei Omeletten frittieren                                                                                      |
| 4 Parmaschinken-Scheiben |                                                                                                                                                            |
| 4 Kaninchen-Keulen       | ausgebeint<br>flach auslegen, mit einer ½ Omelette und<br>1 Parmaschinken-Scheibe belegen.<br>Zu einem Fleischvögel rollen und mit Küchenschnur<br>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  
Chochete 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

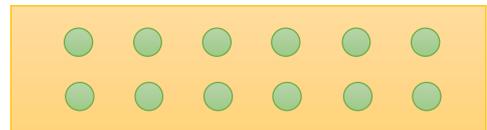
### Fertigstellung:

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 verzipft, 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.

