



HOCHCLUB GRIEFESSEE-NÄNIKE, EST. 2002

Scallops Terijaka

Zutaten für 4 Personen

Scallops (Jakobsmuscheln):

- Als Appetizer nur 2-3 Stück pro Person,
- Als Vorspeise ein paar mehr, vielleicht so 4-5
- Als Hauptgericht je nach Hunger (und Geldbeutel) bis zu einem Dutzend pro Nase.

Zunächst waschen wir die Scallops unter fließendem Wasser und lassen sie in einem Sieb gut abtropfen. Ein paar Spritzer Zitrone passen jetzt ganz gut, müssen aber nicht sein.

Gemüsejulienne:

- eine oder zwei schöne große Karotten
- eine rote Paprikaschote, eine grüne (oder gelbe) Paprikaschote,
- zwei oder drei Stengel Sellerie und
- ein paar Frühlingszwiebeln.

zum Würzen: – Sojasauce, Pfeffer, ein wenig Salz

Das Gemüse schneiden wir jetzt mit einem großen und scharfen Küchenmesser in exakt streichholzgroße und streichholzdicke Stifte mit der Betonung auf "Streichholz". Das Auge isst mit und wenn später halbe Eisenbahnschwellen auf dem Teller herumliegen, dann sieht das nicht gut aus.

In einer weiten Pfanne, am Besten in einem Wok, erhitzen wir Öl, geben die Julienne hinein und dünsten das Gemüse an. Es darf nicht weich werden, sondern soll noch ausreichend Biss haben. Kurz bevor es fertig ist, geben wir einen großzügigen Schluck Sojasauce dazu, lassen das Gemüse noch kurz darin dünsten und geben dann die Scallops mit hinein. Kräftig durchschwenken und in zwei bis drei Minuten ist das Gericht fertig. Abschmecken, Salz werden wir wegen der Sojasauce nicht viel brauchen, pfeffern und fertig. Wer es gern richtig kernig scharf hat, der kann mit dem Gemüse eine kleingeschnittene Chilischote andünsten.

Auf angewärmten Tellern die Scallops mit der Julienne und dem Sud servieren. Dazu reicht man ein frisches Baguett oder wer will einen frischen Focaccia



COCHCLUB GRIIFESSEE-NÄNIKE, EST. 2002

Polpettone Toscana con pomodori

Zutaten für 6 Personen:

3 El getrocknete Steinpilze
200g Weissbrot (vom Vortag, ohne Rinde)
etwa ¼ l Milch
600g Tomaten
50 g roher Schinken
700 g Rinderhackfleisch
2 Eier
50 g geriebener Parmesan
Salz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Olivenoel
¼ l trockener Rotwein

- die Steinpilze in Wasser, das Weissbrot in Milch einweichen, Tomaten mit kochend heissem Wasser überbrühen, häuten, quer halbieren und entkernen. Die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch grob hacken. Den Schinken ganz fein hacken
- In einer Schüssel das Rinderhackfleisch, den Schinken, das gut ausgedrückte Weissbrot, die Eier und den Parmesan, Salz und Pfeffer mit den Händen so lange durchkneten, bis eine gleichmässige Masse entsteht.
- Daraus ein Braten Formen und in Semmelbröseln wälzen
- Pilze gut ausdrücken und klein schneiden
- In einem grossen Schmortopf Olivenoel erhitzen, den Braten unter vorsichtigem wenden auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze leicht anbräunen.
- Nach und nach mit Wein begiessen. Sobald dieser verdampft ist, die Tomaten und die Pilze dazugeben
- Dann den Braten zugedeckt langsam bei ganz schwacher Hitze in etwa 1 Stunde fertig garen, dabei immer wieder mit der Sauce begiessen
- Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Hackbraten mit der Sauce servieren

Auf angewärmten Tellern mit Nudeln, Polenta oder Kartoffeln servieren.



CHOCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKE, EST. 2002

Mascarpone-Trauben-Dessert

Zutaten für 4 Personen:

250 G Magerquark
250 G Mascarpone
80 G Amaretti
375 G Trauben - weiß, kernlos
2 Eiweiß
2 Vanillinzucker
6 EL Milch
2 EL Zitronenschale
3 EL Zucker

- Amaretti, bis auf 4 Stück, zerbröseln. Weintrauben waschen, abzupfen und halbieren
- Eiweiss steif schlagen, dabei 1EL Zucker einrieseln lassen
- In einer Schüssel Mascarpone, Milch, Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale cremig rühren
- den Eischnee vorsichtig unterheben
- Amarettibrösel, bis auf 1EL, und Weintrauben im Wechsel mit der Mascarponecreme in 4 Dessertgläser schichten
- mit Amarettibrösel verzieren