



CHOCHCLUB GRIIFESSEE-NÄNIKE, EST. 2002

tagliatelle al vongole

Zutaten für 4 Personen (Vorspeise 6-8 Personen):

1 kg Vongole (Venusmuscheln)	1,5 kg
Salz	
500 g Tagliatelle	750 g
2 Knoblauchzehen	3
200 g Tomaten	300 g
4 EL Olivenöl	6 EL
1 Bund glatter Peterli	1,5
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
1 getrockneter Peperoncini	1,5

Teller im Backofen warm stellen.

Tomaten schälen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in Würfeli schneiden.
Knoblauch schälen und sehr klein schneiden (nicht pressen!).
Peterli waschen und in ganz feine Streifen schneiden.

Muscheln unter kaltem Wasser abwaschen. Diejenigen, die nicht zuklappen, wegwerfen (sind nicht mehr frisch). Den Knoblauch zusammen mit den tropfnassen Muscheln in einem Topf mit Deckel fünf Minuten garen.

Danach das Fleisch aus den geöffneten Schalen nehmen. Einige schöne Muscheln für die Deko in der Schale lassen und beiseite legen. Die noch geschlossenen Muscheln wegwerfen (sind auch nicht mehr frisch). Den Sud durch einen Kaffeefilter absieben um Sandrückstände zu entfernen.

► Break

Heisswasser für die Tagliatelle aufsetzen. Wenn es kocht, Salz und einen Spritzer Olivenöl begeben. Tagliatelle al-dente kochen. Im Sieb abtropfen.

Parallel dazu in einem Topf 2 EL Olivenöl erwärmen. Tomaten reinrühren und warm werden lassen. Das Muschelfleisch mit Sud, dem grossen Teil des Peterli, etwas Salz, frischem Pfeffer und Peperoncini begeben und ohne Deckel etwa 3 Minuten kochen lassen.

Die Al-dente-Nudeln zum Muschelsugo geben und gut, aber sorgfältig durchmischen. In die vorgewärmten Teller verteilen. Den restlichen Peterli drüberstreuen und die beiseite gelegten Muscheln dazu dekorieren.

Sofort servieren.



CHOCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKE, EST. 2002

fagottini

Zutaten für 4 Personen:

8-12 Poulet-Oberschenkel	20-30
4-6 Knoblauchzehen	10-15
8-12 kleine Salbeiblättchen	20-30
frische Zitronen	
Salz	
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
Olivenöl	
Schnur	

Teller im Backofen warm stellen.

Salbei waschen und gut abtropfen.

Knoblauchzehen schälen, Keim entfernen und längs halbieren oder grosse vierteln.

Zitronen in dünne Scheiben schneiden.

Die Knochen und die Haut von den Poulet-Wädli entfernen. Anstelle des Knochens ein Stück Knoblauch hineinlegen, wieder zusammenwickeln. Auf die glatte Seite ein Salbeiblatt legen und das ganze mit Schnur zu einem Päckchen (Fagottini) zusammenschnüren.

► Break

Die Fagottini salzen und pfeffern. Das Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen und die Fleischpäckchen darin gut durchbraten.

2-3 Fagottini mit einer Scheibe Zitrone und den Beilagen auf warmen Tellern anrichten.



COCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKE, EST. 2002

risotto alla milanese

(Variante ohne Markbein)

Zutaten für 6 Personen (als Beilage):

1 Zwiebel	2
1 l Kalbsfond (leicht verdünnt)	1,75 l
30 g Butter	50 g
400 g Risottoreis	700 g
1 dl Weisswein	1,75 dl
1 Briefchen Safran	2
50 g Parmesan	100 g
Olivenöl	
Salz	
Schwarzer Pfeffer	

Zwiebel schälen und fein schneiden.

Kalbsfond erwärmen.

Parmesan reiben.

In einem grossen Topf einen Sprutz Olivenöl erwärmen. Reis begeben und gut durchrühren. Den Wein dazugeben und verdampfen lassen, dann die Hitze auf die mittlere Stufe zurücknehmen.

Jetzt eine grosse Kelle Fond dazugeben, kochen lassen und die nächste Kelle erst dann dazugeben, wenn die Flüssigkeit wieder fast verdampft ist. In die letzte Schöpfkelle den Safran einrühren (Fäden mit den Fingern zerreiben). Reis jetzt gut rühren, damit er eine schöne goldgelbe Farbe bekommt und richtig schön sämig wird. (Reiskochzeit ca. 20 Minuten).

► Break

Butter mit dem Parmesan dazu rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem Fleisch auf warmen Tellern anrichten. Einige grobe Parmesanflocken darüber streuen. Parmesan auch dazureichen.



CHOCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKE, EST. 2002

spinaci al limone

Zutaten für 4 Personen (als Beilage):

750 g Spinat	2 kg
1/2 Zitrone	2 1/2
2 Knoblauchzehen	5
2 EL Olivenöl	5 EL Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Spinat in kaltem Wasser gut waschen (mindestens zweimal).

Zitronen waschen und Schale als feine Streifen abreiben. Saft auspressen.
Knoblauch schälen

Öl im Topf warm werden lassen. Spinat mit dem Saft hineingeben. Knoblauch dazupressen.

► Break

Zitronenschale dazugeben.
Salzen, Pfeffern und nochmals gut erhitzen.

Mit dem Hauptgang anrichten.



CHOCHCLUB GRIEFESSEE-NÄNIKE, EST. 2002

schokoladen-pudding

Zutaten für 4 Personen:

110 g Halbbitter-Schokolade	275 g	Vanille-Sauce:	
2 Eigelb	5	1/4 l Milch	7,5 dl
4 EL Zucker	10 EL	1/2 TL Speisestärke	1,5 TL
1/2 l Milch	1,25 l	1/2 Päckchen Vanillezucker	1,5
40 g Speisestärke	100 g	1/2 Vanilleschote	1,5
1 Vanilleschote		1 Eigelb	3
		1,5 EL Zucker	4,5 EL

Schokolade in kleine Stücke brechen (ein Teil als spätere Deko grob raspeln).

Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät einige Minuten schön cremig aufschlagen. Beiseite stellen.

1/4 l Milch mit der Stärke anrühren. Die restliche Milch in einen Topf giessen. Schokoladestücke dazugeben. Vanilleschoten aufschlitzen, herausgekratztes Mark mit der Schote in den Milchtopf geben. Bei mittlerer Hitze alles aufkochen.

Jetzt angerührte Speisestärke unter rühren dazu giessen und dicklich einkochen. Vanilleschote herausnehmen. Herd ausschalten und Eigelb-Zucker-Creme darunter mischen. Den Topf vom Herd nehmen und weiterrühren, leicht abkühlen lassen.

10 Förmchen kalt ausspülen und gut mit Pudding füllen. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen (1-2 Stunden).

Für die Vanillesauce Milch im Topf mit der Speisestärke, dem Vanillezucker und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschoten verrühren. Ei und Zucker in einer Tasse verquirlen und zur Milch geben.

Erst jetzt erhitzen und unter viel rühren fast zum Kochen bringen (nur fast, darf keinesfalls kochen!). Abkühlen lassen.

Die abgekühlten Förmchen in heisses Wasser tauchen (natürlich nicht untertauchen!). Den Rand mit einem heiss abgESPÜLTEN Messer anlösen und den Pudding auf einen Teller stürzen.

Ein, zwei Löffel Vanillesauce darüber geben und mit Schoko-Raspeln bestreuen.

Servieren. Restliche Vanillesauce dazureichen.