



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Vitello tonnato extra deliciouso



Zutaten für Vorspeise 8 Personen:

1 Aubergine
1 gelbe Zucchini
1 grüne Zucchini
2 rote Peperoni

4 Frühlingszwiebeln
Kapernäpfel
600 g Kalbscarrée
1 Zitrone od. Limone

fruchtiges Olivenöl
Chiliflocken
Zucker
Pfeffer aus der Mühle, Salz

für das Tonnato:

½ Zitrone od. Limone
1 EL Kapern
100 g Crème fraîche
Pfeffer aus der Mühle
Salz

200 g Thunfisch aus der Dose
4 Sardellenfilets
1 EL Naturjoghurt
Chili

40 ml Gemüsebouillon
Olivenöl
Zucker

Backofen auf 100°C vorheizen!

Kalbscarrée im heissen Öl rundum schön anbraten. Im Backofen auf das Gitter legen und 1,5 Stunden rosa braten.

Das Gemüse in Antipastogrosse Stücke schneiden und in der Grillpfanne mit wenig Olivenöl nach und nach schön anbraten (Peperoni ev. in der Mikrowelle einige Minuten vorgaren). Auf einer Platte auslegen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Wenig würzen.

Alle Tonnatozutaten ausser den Gewürzen und der Zitrone zu einer sämigen Sauce **PÜRIEREN**. Mit etwas abgeriebener Zitronenschale und -saft sowie den Gewürzen fein abschmecken.

Das Carrée in feine Scheiben schneiden, auf einen grossen Teller anrichten. Gemüse dazu drapieren und den Tonnato das Fleisch napieren, aber nicht total zukleckern.

Mit frischem Brot und Zitronenschnitzen servieren.

Celebration 16.3.2012 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Spigola gratinata sul risotto basilico



Zutaten 8 Personen:

2 Wolfsbarsche filettiert
2 Limetten
200 g Parmesan
frischer Basilikum

2 grüne Zucchini
8 Tomaten
Olivenöl

2 gelbe Peperoni
200 g schwarz Oliven
Pfeffer aus der Mühle, Salz

Tomatenschaum:

10 Tomaten
250 ml Rahm

1 Schalotte
50 g kalte Butter

50 ml Weisswein
50 Crème fraiche

Backofen auf 200°C vorheizen!

10 Tomaten vierteln und fein **PÜRIEREN**. Ein grosses Sieb mit einem Küchentuch auslegen und die Masse in eine Schüssel abtropfen lassen. Ev. mit etwas drücken nachhelfen.

8 Tomaten schälen, entkernen und mit den schwarzen Oliven in feine Würfeli schneiden. Die Peperoni- und die Zucchini-Würfeli ebenfalls in kleine Würfeli schneiden und kurz in Olivenöl anschwitzen, abkühlen lassen und mit den anderen Würfeli und etwas Olivenöl im Limettensaft vermischen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Wolfsbarsch in acht Stücke schneiden auf ein Backblech legen und die Gemüsemischung darauf verteilen, mit etwas Parmesan bestreuen und etwas Olivenöl beträufeln.

Jetzt das Basilikum-Risotto starten. Siehe nächste Seite.

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. In etwas Öl kurz anziehen lassen, mit Weisswein ablöschen. Den Tomatensaft dazugeben und fast komplett einreduzieren. Den Rahm dazugeben und einmal aufkochen. Vor dem Servieren mit kalter Butter und Crème fraiche schaumig aufrühren.

Celebration 16.3.2012 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N'HOT



CHOCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Wolfsbarsch im Backofen einige Minuten gratinieren.

Risotto in tiefen Tellern anrichten, den gratinierten Wolfsbarsch drauflegen und drumrum etwas Tomatenschaum napieren. Mit Basilikumblättchen dekorieren.

Sofort servieren.

Basilikum-Risotto

4 Schalotten	2 EL Butter	300 g Risotto-Reis
200 ml Weisswein	400 ml Geflügelbouillon	200 g Parmesan
2 EL Pesto	Schlagrahm steif	

Schalotten in fein schneiden und in der Butter anschwitzen. Reis dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Reis unter ständigem rühren und regelmässiger Beigabe von Bouillon al dente garen. Parmesan und Pesto darunter rühren und mit etwas Schlagrahm verfeinern.



CHOCHCLUB GRIEFSEE-NÄNIKON, EST. 2002

Espresso zabaglione con filetti d'arancia



Zutaten 8 Personen:

12 Eier
2 dl Prosecco
8 Orangen

240 g Zucker
100 ml Marsala
8 Amaretti

300 ml Espresso
80 ml Kalua

Orangen schälen und filetieren.

Dessertschalen mit Zuckerrand vorbereiten.

4 Eier und 8 Eigelbe, Zucker, Espresso, Prosecco, Marsala und den Kaffeelikör über dem heissen Wasserbad schaumig schlagen und in die Dessertschalen abfüllen. Orangenfilets drapieren.

Sofort mit Amaretti servieren.