

Rezepte Nollenköche



Menü vom 6. Mai 2009, Tisch 1

1. Vorspeise 1: Oregano-Suppe (Spanien, Formentera)..... 2
2. Vorspeise 2: Uova alla Piemontese con Tartufo bianco (Italien) 3
3. Hauptspeise: Fisch–Involtini auf Tomatenreis (Italien)..... 4
4. Dessert: Suspirelli (kleine Seufzer, Italien) 5

Rezepte Nollenköche

1. Vorspeise 1: Oregano-Suppe (Spanien, Formentera)

Für 4 Personen:

- 2 Scheiben Brot
- 1 Dörrtomate
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Strauss frischer Oregano
- 1 ½ kleine Tassen Olivenöl
- 1 Prise Paprika
- Salz

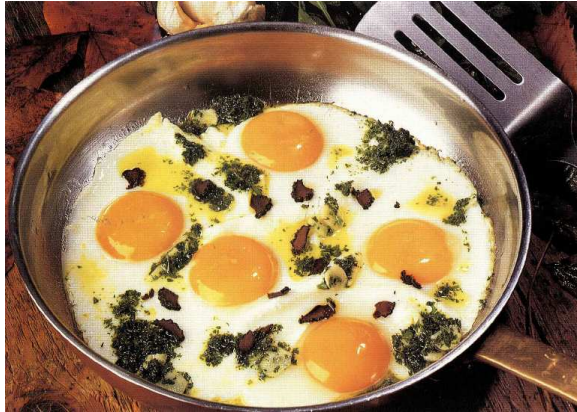
Zubereitung:

Die Brotscheiben in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Tomate schälen und klein hacken. Öl in einem Tontopf erhitzen und darin Knoblauch unter ständigem Drehen dünsten. Bevor der Knoblauch braun wird, Tomate zufügen und etwas einkochen lassen. Danach die Brotscheiben hinein geben, kurz anbraten und mit 4 Tassen Wasser auffüllen. Bei kleiner Flamme solange kochen bis die Flüssigkeit eingedickt ist. Oregano waschen, klein hacken und zusammen mit dem Paprika dazugeben. Einmal aufkochen lassen und heiss servieren.

Rezepte Nollenköche



2. Vorspeise 2: Uova alla Piemontese con Tartufo bianco (Italien)



Für 4 Personen:

- 100 g Butter
- 1 handvoll fein gehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 30 g weisse Trüffel, fein gehackt
- $\frac{1}{2}$ Glas trockener Marsala
- 4 Eier
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

70 g Butter in einer Kasserolle erhitzen. Petersilie, Knoblauch und Trüffel zugeben. Einige Minuten bei niedriger Hitze anbräunen und mit Marsala ablöschen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und Spiegeleier braten. Salzen und pfeffern. Die Spiegeleier auf Tellern anrichten, die Trüffelsauce darüber giessen und sofort servieren.

Rezepte Nollenköche



3. Hauptspeise: Fisch-Involtini auf Tomatenreis (Italien)



Für 4 Personen:

Fisch:

- 10 kleine Rotzungenfilets (ca. 500 g), längs halbiert
- ½ EL Aceto balsamico bianco
- ½ TL Salz
- 10 Zweiglein Rosmarin, halbiert
- 10 Tranchen Rohschinken (ca. 100g), halbiert, gefaltet
- Olivenöl zum Braten

Reis:

- 2 Knoblauchzehen, in feinen Scheibchen
- 1 TL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 200 g Langkornreis
- 30 g getrocknete Tomaten, in feinen Streifen
- 5 dl Wasser
- ½ TL Salz

Zubereitung:

Fisch: Fischstreifen mit Aceto beträufeln, salzen. Je 1 halbiertes Rosmarinzweiglein schräg über jeden Fischstreifen legen. Unteres Fischende darüber legen. Mit je 1 Stück Rohschinkenstreifen umwickeln. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Fisch-Involtini portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten, warm stellen.

Reis: Öl warm werden lassen. Knoblauch knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, beiseite stellen. Evtl. wenig Öl begeben, warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Reis und Tomatenstreifen begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist. Wasser dazugießen, aufkochen, salzen. Hitze reduzieren, Reis zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Die Hälfte der beiseite gestellten Knoblauchscheibchen zerdrücken, darunter mischen.



Servieren:

Fisch-Involtini auf Tomatenreis anrichten. Restliche Knoblauchscheibchen darüber streuen.

Rezepte Nollenköche

4. Dessert: Suspirelli (kleine Seufzer, Italien)

Für 3 Personen:

1	Ei
25 g	Zucker
80 g	Mehl
125 g	Sahne
1 EL	Limoncello
1	Ei
1 EL	Zucker
½ TL	Limonenschale
10 g	Mehl
1/8 l	Milch
2 EL	Limoncello
125 g	Sahne

Zubereitung:

Teig: 1 Ei mit 25 g Zucker schaumig schlagen. Mehl löffelweise darunter rühren. Sahne steif schlagen. Nach und nach unter den Teig heben. Ofen auf 180° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Teighäufchen im Abstand von 2-3 cm auf das Blech setzen. Auf der mittleren Schiene in ca. 12 Minuten goldgelb backen. Der Teig zerläuft zu kleinen Crepes. Suspirelli nach dem Abkühlen mit 1 EL Limoncello benetzen.

Füllung: 1 Ei mit 1 EL Zucker und Limonenschale verrühren. Mehl zufügen,iterrühren und Milch nach und nach zugeben. Die Masse in einen Topf füllen und erwärmen (nicht kochen), bis die Masse eindickt. Dabei immer in die gleiche Richtung rühren. Crème erkalten lassen, Limoncello zufügen. Sahne steif schlagen und unterheben.

Anrichten: Die Crepes auf einen Teller geben, mit Crème füllen, und mit einem zweiten Crepes bedecken. Restliche Crème darüber geben.