



## Männer- Kochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 14. Januar 2011

Küchenchef: Bernhard Krebs

### *Menu*

#### *Apéro*

*Moscato*

*Schwiegermutterzungen*

*(Lingue di suocera)*

\*\*\*\*\*

*Gniocchi an Tomatenpesto*

*(mit Parmesan)*

\*\*\*\*\*

#### *Fitnessteller*

*(Gemischter Salat mit Kalbsschnitzel)*

\*\*\*\*\*

#### *Gefüllte Pfirsich*

*(Pesche ripiene)*

\*\*\*\*\*

*Kaffee und Grappa*

\*\*\*\*\*

*Wein rot:*

*Valiano Chianti Classico 2008*

*Wein weiss:*

*Margherita Langhe Arnaïs 2009*

### Zutaten für 4 Personen:

#### Schwiegermutterzungen



200g Mehl  
½ Teelöffel Salz  
wenig Pfeffer aus der Mühle  
80g Butter, in Stücken, kalt  
1½ Esslöffel Rosmarin, fein gehackt  
1dl Wasser  
1 Esslöffel grobes Meersalz

#### Zubereitung Schwiegermutterzungen:

1. Mehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen.  
Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.  
Rosmarin und Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.  
Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.  
2. Teig in ca. 18 Stücke teilen, auf wenig Mehl je ca. 2mm dick zu langen Ovalen auswallen.  
Lingue sorgfältig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Salz bestreuen, sofort backen.  
**Backen:** ca. 9 Min. im 200 Grad vorgeheizten Ofen.

## Zutaten für 4 Personen:

### **Gnocchi an Tomatenpesto**



- 1. Teig:**  
1kg Kartoffeln (mehlig  
kochende Sorte)  
200g Mehl  
50g Maizena  
1 Eigelb  
2 Teelöffel Salz  
1/3 Muskatnuss gerieben  
etwas Pfeffer



### **Zubereitung Tomatenpesto:**

- 1.** Zwiebel und Knoblauch hacken und mit Butter und Olivenöl andünsten. Danach Tomatenpuree, Salz und Pfeffer begeben.  
**2.** Passierte Tomaten, ital. Kräuter, und Zucker begeben und leicht köcheln lassen.  
**3.** Kurz vor dem Servieren den Basilikum begeben.

### **2. Tomatenpesto:**

- 1/2 Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
Butter  
Olivenöl  
70g Tomatenpuree  
400 g passierte Tomaten  
Ital. Kräuter  
Basilikum (frisch)  
1 TL Salz  
Pfeffer  
1 EL Zucker

### **Fitnesssteller:**



- 400g Kalbsplätzli  
Etwas Mehl  
1 Ei  
Paniermehl  
Salz  
Pfeffer  
Versch. Salate

### **Gefüllte Pfirsich:**



- 4 grosse, gelbe Pfirsiche  
(oder 8 Pfirsichhälften)  
80g Amaretti (Mandelmakr.)  
100ml Marsala  
2 TL Zitronensaft  
1 Eigelb  
8 geschälte Mandelkerne  
1-2 EL Zucker  
2-3 EL Butter  
1 EL Puderzucker

### **Zubereitung Teig:**

- 1.** Kartoffeln waschen und ca. 20 – 30 Min. in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln schälen und noch heiss durch die Kartoffelpresse drücken.  
**2.** Kartoffelpuree würzen mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer. Mehl vermischt mit Maizena begeben.  
**3.** Eigelb und Mehl/Maizena nach und nach in Kartoffelpuree unterkneten, bis ein glatter, homogener Teig entstanden ist (Teig soll nicht mehr an Fingern kleben).  
**4.** Zum Formen der Gnocchi den Teig in Fingerdicke Röllchen formen und in 2-3cm lange Stücke schneiden. Jedes Teigstückchen über eine Gabel rollen.  
**5.** Gnocchi nach und nach (einzeln) ins leicht kochende Wasser geben und bei geringerer Temperatur ca. 4 Minuten garziehen lassen. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.

### **Zubereitung Fitnesssteller:**

- 1.** Salat rüsten und auf Teller verteilen. Salatsauce nach eigenen Vorstellungen separat anrichten.  
**2.** Fleisch flach drücken (ev. durch Metzger vorbereitet) und mit wenig Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Ei mit Eiweiss aufschlagen und Fleisch kurz darin wenden, danach im Paniermehl wenden. Kalbsplätzli kurz braten und danach auf Salatteller geben. Vor dem Servieren den Salat mit etwas Sauce übergossen.

### **Zubereitung gefüllte Pfirsich:**

- 1.** Pfirsiche kurz überbrühen und enthäuten, Kern entfernen.  
**2.** Amaretti zerbröseln, mit 2-3 EL Marsala tränken und mit Zucker, Zitronensaft und Eigelb gut durchmischen.  
**3.** Masse in Pfirsichhälften füllen und mit jeweils einer Mandel garnieren.  
**4.** Früchte in gebutterter Form mit wenig Butter belegen und restl. Marsala darüber giessen.  
**5.** Im vorgeheizten Ofen (200°C) ca. 15 Min. überbacken. Danach mit wenig Puderzucker bestäuben.