

*Herzliche Einladung zur August-Phochete am 18.8. bei
Commissario Brunetti am Canale Grande in Venedig*

19.45 Kichererbsenbällchen mit Prosecco Mike und Georges

20.15 Bresaola Carpaccio Pius
Salat mit Avocado Tomaten Mozzarella Rucola

20.45 Seezunge mit Artischockenherzen Urs
Kartoffeln mit Sahne überbacken Franz
Karotten-Ingwer-Gemüse
dazu ein roter Begleiter aus dem Veneto

21.30 Paolas Apfelkuchen mit Zitronen, Orangen + Grand Marnier Christian
Ricotta Kuchen
serviert mit einer Kugel Straciatella-Eis

Dekoration wie bei Brunettis auf der Terrasse Peter

Urs kauft ALLES ein, inkl. Deko und Weine.

An-/Abmeldungen an Urs 079 207 58 18 oder urs.hermann@glkb.ch bis 15.8.2016

Kichererbsenbällchen

Palline di Ceci

250 gr. Kichererbsen (Dose)

mit warmem Wasser abwaschen und gut abtropfen lassen

1 Bund glatte Petersilie

mit den Kichererbsen im Mixer zerkleinern

1 Ei

und

1 Prise Salz

und

1 Prise Pfeffer

und

1 Knoblauchzehe gepresst

und

1 Teelöffel Backpulver

und

1 EL Olivenöl

zum Kichererbsen Mus dazugeben und zu einem festen glatten Teig verrühren

Mit nassen Händen Walnussgrosse Bällchen formen und in heissem Öl einzeln sorgfältig knusprig backen.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und möglichst warm servieren.

4.8.2016

Hermann

Bresaola-Carpaccio

Carpaccio di Bresaola

200 gr. Bresaola

fein geschnitten, in eine flache Schüssel leicht überlappend legen

4 EL Olivenöl

1 TL Salz

1 EL Zitronensaft

und

und

gut vermischen. Immer wieder gut aufrühren, damit das Salz nicht absinkt während man mit einem Löffel über den Bresaola streichend die Flüssigkeit verteilt.

50 gr. Parmesan am Stück

mit einem Käsehobel oder einem Sparschäler gleichmässig auf den Bresaola verteilen.

4 Blätter Basilikum

in dünne Streifen geschnitten auf dem Fleisch verteilen.

➔ Kann zur einfacheren Portionierung auch auf 4 kleine Teller verteilt werden

4.8.2016
Hermann

Tomaten Mozzarella Avocado Salat

Insalata Caprese con Avocado
(4 Personen)

4 kleine Tomaten	in Scheiben schneiden und auf vier Teller im Halbkreis gefächert legen
1 Buffalo Mozzarella	halbieren, in gleichviele Scheiben schneiden, wie die Tomaten und zwischen die Tomatenscheiben legen.
1 Avocado	halbieren und ebenfalls in gleichviele Scheiben schneiden und zwischen die Tomaten/Mozzarella scheiben legen.
4 Büschel Rucola	in den Tomatenhalbkreis legen
2 Schalotten	ganz fein schneiden über den Tomaten und dem Rucola verteilen
4 Kaffeelöffel Zitronensaft	je einen über die Salat Teller verteilen
4 EL Olivenöl	je einen über die Salat Teller verteilen
8 Kaffeelöffel Balsamico	je zwei über die Salat Teller verteilen
ein paar Tropfen Angostura	über die Teller verteilen
Salz und Pfeffer	darüber streuen

4.8.2016
Hermann

Seezunge mit Artischockenherzen

Sogliole con cuori di carciofo
(4 Personen)

4 Seezungen an 250 gr

waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen,

4 mittlere Artischocken

Stiele, äussere harte Blätter und die Blattspitzen abschneiden. Längs halbieren, Heu entfernen. Die Hälften in sehr dünne Scheiben schneiden und mit

Saft eine halben Zitrone

beträufeln, umrühren, 10 Minuten ruhen lassen.

10 EL Olivenöl

und

1 Prise Salz

und

1 Knoblauchzehe halbiert

in einer Bratpfanne anschwitzen

Artischocken samt Zitronenmarinade dazugeben und mindestens 5 Minuten schmoren lassen,

nach Bedarf wenig Wasser

und

1 EL gehackte glatte Petersilien

dazu geben und 10 Minuten weiterschmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist und nur noch das Öl zurückbleibt.

Die Seezungen hineinlegen, mit

1 Prise Salz

nachwürzen und während 2 Minuten auf jeder Seite mit dämpfen. Nur einmal wenden.

Heiss servieren.

4.8.2016
Hermann

Sahneüberbackene Kartoffeln

Patate alla Panna
(4 Personen)

1 Kg Kartoffeln festkochend

mit der Schale kochen, abgiessen, leicht auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden und in einer eingebutterten, feuerfesten Form leicht überlappend auslegen

1 Prise Salz

zum darüber streuen

2,5 dl Rahm

darüber giessen und bei ca. 230 Grad überbacken, bis die Rahmschicht goldgelb ist.

4.8.2016
Hermann

Karotten-Ingwer-Gemüse

Carote gustose
(4 Personen)

500 gr. Karotten

waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden.

500 gr. Tomaten

waschen, häuten, würfeln

400 gr. Lauch

in dünne Scheiben schneiden, vom grünen Oberteil nur wenige verwenden.

Das Gemüse in eine beschichtete Form geben

4 EL Olivenöl
1 TL Salz

und
dazugeben, umrühren, und gedeckt bei ca. 170°
während 20 Minuten dünsten. Von Zeit zu Zeit
umrühren.

50 gr. eingeweichte Rosinen

und

1 EL frisch geriebener Ingwer

und

2 EL Olivenöl

dazugeben, umrühren und 10 Minuten ziehen
lassen.

4.8.2016
Hermann

Paola Brunettis Apfelkuchen mit Zitrone, Orange und Grand-Marnier

Torta di mele, limone, arancia, Grand-Marnier
(4 Personen)

100 gr. Butter	schmelzen und mit
100 gr. Zucker	und
1 Prise Salz	gut verrühren
2 Eier	dazugeben, gut verrühren
150 gr. Mehl	und
1 TL Backpulver	dazugeben und verrühren.
	Springform Ø 26 cm gut einfetten, mit
1 EL Paniermehl	ausstreuen und den Boden mit dem relativ flüssigen Teig bedecken.
1 kg Äpfel (säuerliche)	schälen, in dünne Scheiben schneiden, mit dem Saft einer
halben Zitrone	beträufeln
50 gr. Butter (geschmolzen)	und
50 gr. Zucker	dazugeben, gut umrühren, anschliessend
1 dl Grand Manier	und
60 gr. kandierte Orangenschalestücklein	dazugeben, umrühren und die ganze Apfelmischung auf den Teig geben und glattstreichen
	Ofen auf 180 ° vorgeheizt, mind. 60 Minuten backen

4.8.2016
Hermann

Ricottakuchen

Torta di ricotta

5 Eigelb

in einer Schüssel mit

100 gr. Zucker

hell schaumig schlagen

300 gr. Ricotta

100 gr. gemahlene Mandeln

und
dazugeben und alles zu einem glatten Teig
verrühren.

50 gr. eingeweichte Rosinen

50 gr. kandierte Orange

1 Tüte Vanillezucker

Schale einer Zitrone

und
und
und
dazugeben und einrühren.

5 Eiweisse

sehr steif schlagen und vorsichtig unter die
Teigmasse heben

Springform Ø 26 cm gut einfetten, mit

1 EL Paniermehl

ausstreuen und die Teigmasse einfüllen und im
Ofen, auf 180 ° vorgeheizt, mind. 45 Minuten
backen

4.8.2016

Hermann