

90. Kochabend
Freitag, 09. Juni 2017
Abendchef: Thomas Degen

Antipasto

Alici fritte

.....

Primo Piatto

Tagliatelle al Limone

.....

Secondo

Pouletschenkel 'Limoncello'

.....

Dolce

Erdbeer Dessert

Die Weine des Abends

Colomba Platino 2015
Duca di Salaparuta

Adèo DOC 2014
Bolgheri Rosso
Magnum

Alici fritte

4 Personen

500 g Sardellen
1 Zitrone
Sonnenblumenöl oder Kokosfett
Mehl
Salz



Vorbereitungen zum Frittieren der Sardellen (Alici)

Sonnenblumenöl in eine Pfanne giessen und aufwärmen bis darin die Alici frittiert werden können.

Vorbereitung der Sardellen (Alici)

Den Sardellen zuerst den Kopf abschneiden. Danach den Bauch aufschneiden (auf der ganzen Länge) und innen gut reinigen und kurz unter dem laufenden Wasser waschen (Achtung die Alici sollten nicht auseinanderreissen).

Die Alici nun im Mehl drehen, damit sie überall mit Mehl bedeckt sind.

Frittieren

Sobald das Öl heiss genug ist, die Alici portionenweise im Öl frittieren. Mit einer Siebkelle aus dem Öl fischen und auf einem saugfesten Papier ausbreiten.

Vorbereitung zum Servieren

Einen Teller oder eine flache Schüssel mit ca. 1 cm dicken Zitronenscheiben dekorieren. Die Alici draufgeben. Leicht salzen und noch warm servieren

Tagliatelle al Limone

4 Personen

1 Zitrone
2 Knoblauchzehen
100 g Butter
200 ml Halbrahm
Geriebener Parmesan

150 g Weiss- oder Halbweissmehl
150 g Knöpfliemehl (Hartweizengriess)
150 ml Wasser
1 EL Olivenöl
Salz
Pastamaschine
Backpapier



Alles Mehl zusammen in eine Schüssel geben, leicht salzen und noch trocken vermischen

Wasser, 1 EL Olivenöl begeben und gut kneten bis der Teig homogen ist.

In der Hand-Teigmaschine kleine Teigstücke von Stufe 0 bis Stufe 4 auswallen. Danach mit dem Tagliatelle-Zusatz die flachen Teigstücke zu Tagliatelle verarbeiten und auf Backpapier auslegen zum leichten Antrocknen

Im heissen Wasser brauchen die frisch zubereiteten Tagliatelle nur wenige Minuten bis sie al dente gekocht sind.

Butter in Pfanne auf mittlerem Feuer schmelzen. Von der Zitrone die Schale abreiben, Saft der ½ Zitrone dazugeben und zusammen mit den durch die Presse gedrückten Knoblauchzehen in der Butter leicht andünsten.

Halbrahm sowie geriebener Parmesan nach Gutdünken beimischen.

Tagliatelle sofort nach dem Abtropfen mit der Sauce gut mischen.

Pouletschenkel 'Limoncello'

4 Personen

- 4 Pouletschenkel
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Hühnerbouillon
- Salz

- 600 g fest kochende Kartoffeln
- 1 Bio Zitrone
- 40 g Kapernäpfel
- 250 g Tomaten
- Salz
- Pfeffer

- 2 EL Zitronenlikör
- Rosmarinnadeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer



Marinade

Rosmarin fein hacken, Knoblauch pressen, mit Zitronenlikör, Öl und Pfeffer vermischen. Pouletschenkel in Marinade wenden. Zugedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank marinieren.

Pouletschenkel

Poulet herausnehmen, trocken tupfen, salzen. Öl in einem Bratpfanne erhitzen, Pouletschenkel beidseitig je ca. 5 Min. anbraten, herausnehmen. Bratfett abtupfen, Wein Bouillon dazugießen, aufkochen, Poulet wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 25 Min. schmoren.

Tomaten

Pfanne mit heissem Wasser bis knapp vor dem Sieden aufheizen. Tomaten ganz eine knappe Minuten ins heisse Wasser geben, wieder herausnehmen und unter dem kalten Wasser abschrecken. Die Tomaten lassen sich dann gut schälen.

Kartoffel und Sauce

Die Tomaten fein hacken (den grünen Stielansatz herausschneiden) Kartoffeln in Schnitze schneiden. Von Zitrone die Schale abreiben, beides mit den abgewaschenen, abgetropften Kapernäpfeln und den Tomaten zum Poulet geben, würzen. Zugedeckt ca. 30 - 35 Min. fertig schmoren.

Erdbeer Dessert

Für 4 Personen

600 g Erdbeeren
100 g Nature Joghurt
100 g Crème fraîche
2 TL Zucker
50 ml Vollrahm

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen. 500 g der Erdbeeren in einen Mixer geben und kurz pürieren.

In eine Schüssel umleeren, Joghurt, Crème fraîche und Zucker beimischen.

Rahm steifschlagen und fein daruntermischen

Die restlichen Erdbeeren der Länge nach vierteln

Masse auf Dessertschüsseln verteilen, mit Erdbeerstücke dekorieren und sofort servieren



En Gueta wünscht Thomas Degen