

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Cornelia Poletto**

**2020-2021**

**110 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

# Inhalt

<b>Beilagen</b>	<b>1</b>
Risotto . . . . .	2
Spaghetti aglio, olio e peperoncino . . . . .	2
Spaghetti al pesto rosso . . . . .	3
Spaghetti all'amatriciana . . . . .	3
Spaghetti alla puttanesca . . . . .	4
Spaghetti alle vongole . . . . .	4
<b>Dessert</b>	<b>5</b>
Gebackener Apfel-Topfen mit Rhabarber-Salat . . . . .	6
<b>Fisch</b>	<b>7</b>
Forelle blau auf Kräuter-Risotto . . . . .	8
Gebratenes Forellen-Filet mit Kartoffel-Rote-Bete-Salat . . . . .	9
Gespickter Kabeljau allacqua pazza mit Fenchel-Püree . . . . .	10
Heilbutt im Parmaschinken, Thymian-Kartoffeln, Spargel . . . . .	11
Italienische Fisch-Stäbchen mit Kräuter-Dip . . . . .	12
Kabeljau-Crostini mit San-Daniele-Schinken . . . . .	13
Kabeljau-Filet, Gorgonzola-Kartoffelstampf, Radicchio . . . . .	14
Kabeljau-Pescaccio mit Salsa pizzaiola . . . . .	15
Lachsforelle in saôr mit Pinienkernen . . . . .	16
Raviolo, Safran-Soße, aus dem Meer, Tomaten, Babyspinat . . . . .	17
Schollen-Filet, Spinat, Hollandaise, Kartoffel-Stroh . . . . .	19
Skrei auf venezianischem Gemüse mit Moscato-Rosinen . . . . .	20
Steinbutt-Filet mit zweierlei Artischocke . . . . .	21

Thunfisch-Tagliatelle mit Kartoffel-Stampf, Basilikum-Öl . . . . .	22
Vitello tonnato contrario . . . . .	23
Wolfsbarsch auf Quinoa mit Apfel-Fenchel-Sud . . . . .	24
Zander mit Spitzkohl-Lasagne und Meerrettich-Soße . . . . .	25
Zitronen-Spaghetti mit marinierten Lachs-Würfeln . . . . .	26
<b>Geflügel</b>	<b>27</b>
Feigen-Buchteln mit Thymian und geräucherter Gänse-Brust . . . . .	28
Geflügel-Tramezzini mit Kräuter-Mayonnaise . . . . .	29
Geräucherte Enten-Brust mit Radicchio auf Polenta . . . . .	30
Gewürz-Enten-Brust auf Feigen-Risotto . . . . .	31
Glasierte Enten-Brust mit Räucheraal-Bohnen . . . . .	32
Klassischer Gänse-Braten mit Rotkohl . . . . .	33
Knusprige Entenbrust mit Orangen, Salat mit Pekannüssen . . . . .	34
Maishähnchen-Brust auf italienische Art . . . . .	35
Perlhuhn-Brust mit Karotten-Fregola-Sarda . . . . .	36
Polettos Enten-Brust mit Dreierlei vom Kürbis . . . . .	37
Polettos Peking-Ente . . . . .	38
Pollo alla Poletto mit Kichererbsen und Chicorée . . . . .	39
Puten-Ragout mit Pfefferkraut . . . . .	39
Puten-Sauerbraten mit Weintrauben . . . . .	40
Risotto allarancia mit gebratener Enten-Brust . . . . .	41
<b>Hack</b>	<b>43</b>
Chili con Conny mit Champignon-Crostino . . . . .	44
Kalb-Klößchen, Spargel, Zitronen-Soße, Kartoffeln . . . . .	45
Lamm-Hackbraten mit gegrilltem Gemüse und Joghurt-Dip . . . . .	47
Lasagne mit Bolognese, Tomaten-Sugo und Pilzen . . . . .	48
<b>Innereien</b>	<b>51</b>
Penne rigate mit Enten-Leber, Radicchio, Feige . . . . .	52
Süßsaure Nierchen mit Spätzle . . . . .	53

<b>Kalb</b>	<b>55</b>
Gefüllte Kalb-Piccata auf Tomaten mit Basilikum-Öl . . . . .	56
Gefülltes Parmesan-Schnitzel . . . . .	57
Kalb-Schnitzel auf Pfifferling-Spinat-Gemüse . . . . .	59
Wiener Schnitzel . . . . .	60
<b>Lamm</b>	<b>61</b>
Lamm-Karree im Sternanis-Sud mit Quinoa und Minzöl . . . . .	62
Lamm-Koteletts mit Bohnen-Püree und Bohnen-Salsa . . . . .	64
Lamm-Koteletts, Erbsen-Minz-Casserole, Zitronen-Zabaione . . . . .	65
Lamm-Lasagne mit Auberginen und Ricotta . . . . .	66
Schnelles Lamm-Ossobuco mit Ratatouille und Gremolata . . . . .	68
<b>Meer</b>	<b>69</b>
Fritto misto mit Aioli . . . . .	70
Gamberetti croccante mit Spargel und gegrillter Avocado . . . . .	71
Garganelli mit Garnelen, Zucchini und Minze . . . . .	72
Gebratene Jakobsmuscheln auf Gazpacho-Gemüse . . . . .	73
Gegrillte Polenta mit Calamaretti, Zitronen-Sucuk-Salsa . . . . .	74
Jakobsmuscheln mit Artischocken und Tomaten-Vinaigrette . . . . .	75
Pulpo Asado . . . . .	76
Spaghetti alle vongole . . . . .	77
<b>Rind</b>	<b>79</b>
Chianti-Braten mit Tomaten . . . . .	80
Entrecôte mit Sardellen-Butter und Oliven . . . . .	81
Gekochtes Rindfleisch mit zweierlei Gemüse-Soßen . . . . .	82
Marinierte Filet-Steaks mit Wok-Gemüse und Sesam . . . . .	83
Rinder-Gulasch mit Paprikaschoten . . . . .	84
Rinder-Schmorbraten mit Rotwein-Zwiebeln . . . . .	85
Tagliata di manzo mit Scamorza und Salz-Pistazien . . . . .	86
Tagliata vom Rind auf Rucola . . . . .	87

<b>Schwein</b>	<b>89</b>
Involtini mit Pancetta und Fenchel-Spitzkohl-Gemüse . . . . .	90
Involtini vom Iberico mit Bohnen-Ragout und Birne . . . . .	91
Schweine-Koteletts mit Apfel-Speck-Kartoffeln . . . . .	92
<b>Vegetarisch</b>	<b>93</b>
Auberginen-Panino mit Pimentos-Creme, Kirschtomaten . . . . .	94
Blumenkohl-Curry-Cappuccino . . . . .	95
Bruschette al pomodoro . . . . .	96
Farro Ditalini alla fagioli mit Belper Knolle . . . . .	97
Fonduta verde mit pochiertem Landei . . . . .	98
Gegrillte Auberginen-Röllchen mit Couscous, Avocado-Dip . . . . .	99
Gemüse-Lasagne mit Brokkoli und Mozzarella . . . . .	100
Lasagne alla Poletto mit Steinchampignons . . . . .	101
Linguine mit Gorgonzola dolce, Basilikum und Pistazien . . . . .	102
Orecchiette mit Brokkoli und Büffelmozzarella . . . . .	103
Petersilienwurzel-Risotto mit Steinpilzen, Gewürzbirne . . . . .	104
Ricotta-Spinat-Agnolotti in Salbei-Butter . . . . .	105
Risotto alla milanese mit Blattgold . . . . .	106
Schnelle Gemüse-Lasagne mit Blattspinat . . . . .	107
Spaghetti alla puttanesca . . . . .	108
Spargel-Tarte-Tatin, Salz-Pistazien, Wildkräuter-Salat . . . . .	109
Spinat-Quesadilla mit kolumbianischer Würzsoße . . . . .	110
Steinpilz-Carbonara . . . . .	111
Tomaten-Cantuccini . . . . .	111
Waldpilz-Crostini mit Petersilien-Creme . . . . .	112
Weißes Tomaten-Risotto mit Mini-Büffel-Mozarella . . . . .	113
<b>Verschiedenes</b>	<b>115</b>
Feuerzangenbowle alla Poletto . . . . .	116
Nudel-Teig Grundrezept . . . . .	116
Weinbergschnecken alla Nonna mit Café-de-Paris-Butter . . . . .	117

<b>Vorspeisen</b>	<b>119</b>
Ciabatta mit Schinken-Käse-Füllung . . . . .	120
Conny`s Pho Suppe . . . . .	121
Knusper-Stangen mit Südtiroler Schinkenspeck . . . . .	122
Rote-Bete-Törtchen mit Ziegenkäse . . . . .	122
Vorspeisen-Variationen mit Parmaschinken . . . . .	123
<b>Wild</b>	<b>125</b>
Reh-Filets auf Steinpilz-Pizzette mit Sellerie-Püree . . . . .	126
Saltimbocca vom Hirsch, Preiselbeer-Soße, Gnocchi . . . . .	127
Wildschwein-Gulasch . . . . .	128
<b>Wurst-Schinken</b>	<b>129</b>
Bratkartoffeln mit Steinpilzen und Lardo . . . . .	130
Klassische Bratkartoffeln mit Speck . . . . .	130
Mediterrane Bratkartoffeln mit Salsiccia . . . . .	131
Pasta mit Salsiccia . . . . .	132
<b>Index</b>	<b>133</b>





# Beilagen

# Risotto

## Für zwei Personen

100 g Basmatireis	3 Kräuterseitlinge	6 Zuckerschoten
6 Kirschtomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	50 g Parmesan	200 ml Gemüsefond
20 ml Weißwein	2 Zweige Estragon	1 Zweig Rosmarin
1 Blatt Salbei	Olivenöl	Salz, Pfeffer, Eiswasser

Kräuterseitlinge putzen und würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Kräuterseitlinge mit Schalotte und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, dann Basmati hinzugeben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach warmen Gemüsefond angießen und den Basmati-Risotto ca. 10 Minuten garen.

Zuckerschoten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in feine Streifen schneiden. Tomaten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und enthäuten. Dann vierteln und entkernen. Zuckerschoten und Tomaten unter den Risotto heben. Parmesan reiben. Risotto mit Parmesan, Butter und Olivenöl verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Estragon, Rosmarin und Salbei abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Risotto heben.

Cornelia Poletto am 20. April 2020

# Spaghetti aglio, olio e peperoncino

## Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	4 Knoblauchzehen	2 getrocknete rote Chilischoten
einige Blätter Petersilie	6 - 8 EL Olivenöl	Meersalz

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Chilischoten zerbröseln und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein schneiden.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chili darin anbraten, bis der Knoblauch goldbraun ist. Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und mit der Petersilie in der Pfanne im Knoblauchöl schwenken. Mit Meersalz abschmecken.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020

## Spaghetti al pesto rosso

### Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	70 g getrock. Öl-Tomaten	2 Knoblauchzehen
1 getrock. rote Chilischote	40 g Parmesan am Stück	20 g Pinienkerne
100 ml Olivenöl	Meersalz	Zucker

Die Tomaten abtropfen lassen und in grobe Würfel schneiden, das Öl beiseitestellen. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Chilischote zerbröseln. Mit Tomaten, Knoblauch, Parmesan und Pinienkernen im Blitzhacker oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Dabei nach und nach etwa 5 EL Öl von den eingelegten Tomaten sowie das Olivenöl unterrühren. Das Pesto mit Salz und Zucker würzen.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, dabei das Kochwasser auffangen. Die Spaghetti zurück in den Topf geben und mit dem Pesto mischen. Eventuell noch etwas Kochwasser unterrühren und mit Salz abschmecken.

Cornelia Poletto am 27. Januar 2020

## Spaghetti all'amatriciana

### Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 getrock. rote Chilischoten	100 g Pancetta	1 EL Olivenöl
200 ml Tomaten-Sauce	50 g geriebener Parmesan	Meersalz
Pfeffer		

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischoten zerbröseln. Den Pancetta in Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin unter gelegentlichem Rühren einige Minuten anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Chili zufügen und kurz mitdünsten. Die Tomaten-Sauce dazugeben und einige Minuten einkochen lassen.

Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und in der Pfanne mit der Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwa die Hälfte des Pecorinos unterheben, den restlichen Käse separat dazu reichen.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020

## Spaghetti alla puttanesca

### Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
2 Sardellenfilets in Öl	4 EL Olivenöl	1/2 TL getrock. Oregano
200 ml Tomaten-Sauce	80 g schwarze Oliven	2 - 3 EL Kapern
Meersalz	Pfeffer	geriebener Pecorino
Petersilie		

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets abtropfen lassen und fein hacken.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Sardellen und Oregano dazugeben und 2 - 3 Minuten andünsten. Die Tomaten-Sauce zufügen und aufkochen lassen. Oliven und Kapern untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und in der Pfanne mit der Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben etwas fein geschnittene Petersilie unterheben.

Die Pasta in tiefen Tellern anrichten und mit Pecorino bestreuen.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020

## Spaghetti alle vongole

### Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	1 kg Venusmuscheln	3 getrock. rote Chilischoten
4 Knoblauchzehen	8 Kirschtomaten	2 EL schwarze Oliven
6 - 8 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	Meersalz
Petersilie		

1 Chilischote fein hacken. Mit den Muscheln in einer Schüssel mischen und unter fließend kaltem Wasser gründlich abbürsten. Bereits geöffnete Muscheln entfernen.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die restlichen Chilischoten zerbröseln und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren, die Oliven ebenfalls halbieren.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Chili und Knoblauch darin anbraten, bis der Knoblauch goldbraun ist. Muscheln und Tomaten zugeben. Den Wein angießen und alles zugedeckt bei starker Hitze einige Minuten garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.

Geschlossene Muscheln entfernen.

Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und mit den Oliven und der Petersilie zu den Muscheln geben. Alles vorsichtig mischen und mit Meersalz abschmecken.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020

# Dessert

# Gebackener Apfel-Topfen mit Rhabarber-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Apfel-Topfen:

4 Strudelblätter	2 Äpfel	2 EL Rosinen
2 EL Walnüsse	200 g Magerquark	1 Ei
3 EL Butter	50 ml Weißwein	2 EL Vanille-Puddingpulver
5 EL Zucker	Puderrucker	1 Prise Salz

### Für den Rhabarber-Salat:

1 Stange Rhabarber	2 Erdbeeren	6 Himbeeren
5 EL Zucker	1 Vanilleschote	

### Für die Garnitur:

2 Erdbeeren	1 Johannisbeerrispe	4 EL Zucker
-------------	---------------------	-------------

### Für den Apfel-Topfen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel reiben, ziehen lassen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Rosinen in Weißwein weichköcheln. Abkühlen lassen. Etwa 4 Esslöffel Zucker in einer Pfanne schmelzen. Walnüsse hinzugeben und karamellisieren lassen. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Dann hacken.

Ei trennen. Quark mit Eigelb und Puddingpulver verrühren. Geriebene Äpfel, Rosinen und Walnüsse unterrühren. Eiklar mit etwas Zucker steif und einer Prise Salz schlagen und unter die Quarkmasse heben. Butter in einem Topf zerlassen. Muffin-Förmchen mit zerlassener Butter auspinseln und mit Zucker austreuen. Strudelblätter auslegen und mit zerlassener Butter bepinseln. Quarkmasse mittig auf jeweils ein Strudelblatt geben, zu Täschchen formen und in die Muffin-Förmchen geben. Alternativ ein Täschchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Nach etwa der Hälfte der Backzeit Strudelteig mit flüssiger Butter bepinseln und mit Puderrucker bestäuben. Fertig backen. Dann aus dem Ofen nehmen und kurz vor dem Servieren erneut mit Puderrucker bestäuben.

### Für den Rhabarber-Salat:

Rhabarber putzen, schälen, in Stücke schneiden und Schale beiseitelegen. Stücke in eine Schale geben und mit ca. 1 Esslöffel Zucker marinieren. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Restlichen Zucker in einer Pfanne schmelzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausgeben. Rhabarberschale und Vanillemark in die Pfanne geben und alles einköcheln lassen. Himbeeren waschen, trockentupfen, mit in die Pfanne geben und köcheln lassen.

Sud durch ein Sieb passieren. Zurück in einen Topf geben, Rhabarberstücke und Erdbeerscheiben hineingeben und ziehen lassen.

### Für die Garnitur:

Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Johannisbeerrispe anfeuchten und durch Zucker ziehen. Beides als Garnitur auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 24. April 2020

**Fisch**

## Forelle blau auf Kräuter-Risotto

### Für 4 Personen

#### Für die Forellen:

4 Forellen à ca. 300g	50 ml Wermut (Noilly Prat)	100 ml Weißwein
2 EL Meersalz	1 unbehandelte Zitrone	einige Zweige Thymian
1 Stiel Zitronenmelisse	2 Lorbeerblätter	1 TL schwarze Pfefferkörner

#### Für den Risotto:

200 g Risotto-Reis	800 ml Hühnerbrühe	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	80 g weiche Butter	50 ml Weißwein
1 Bund Basilikum, ca. 40 g	1 Bund Kerbel, ca. 20 g	3 - 4 Stiele Estragon
60 g geriebener Parmesan	Meersalz	Pfeffer

Für die Forellen in einem ovalen, verschließbaren Bräter oder Fischkochtopf 3 Liter Wasser mit Wermut, Wein und Salz zum Kochen bringen. Die Zitrone heiß waschen, halbieren, eine Hälfte auspressen und den Saft zum Weinsud geben. Die restliche Zitrone in Scheiben schneiden und dazugeben. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und mit den Lorbeerblättern und Pfefferkörnern hinzufügen. Den Sud etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Für den Risotto die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Den Reis in ein Sieb geben, unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf 2 EL Butter erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin glasig dünsten. Den Reis hinzufügen und unter Rühren einige Minuten andünsten. Den Wein dazugießen und unter Rühren einkochen lassen. Nach und nach etwas heiße Brühe angießen und unter Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Reis bissfest ist und der Risotto eine cremige Konsistenz hat. Das dauert 20 - 30 Minuten.

Die Forellen unter kaltem Wasser vorsichtig innen waschen, dabei die Haut so wenig wie möglich berühren. Frische Forellen sind von einer dünnen Schleimschicht überzogen, die sich bei Kontakt mit dem heißen Säuresud bläulich verfärbt. Damit diese Schicht nicht verletzt wird, muss der Fisch sehr vorsichtig behandelt werden. Also nur innen auswaschen und die Außenseite nicht unnötig reiben.

Den Fisch in den köchelnden Sud legen und zugedeckt bei schwacher Hitze knapp unterhalb des Siedepunkts bei max. 80°C ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und 1/3 davon beiseitelegen.

Die Blätter der restlichen Kräuter abzupfen, fein schneiden, mit der übrigen Butter in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Den Risotto vom Herd nehmen, die Kräuterbutter und den Parmesan unterrühren und den Risotto mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Die Forellen aus dem Sud heben, nach Belieben filetieren, auf dem Risotto anrichten und mit den beiseitegelegten Kräutern garnieren.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020



# Gebratenes Forellen-Filet mit Kartoffel-Rote-Bete-Salat

## Für 4 Personen

### Für den Fisch:

8 frische Forellenfilets (Haut)    Meersalz    4 EL Olivenöl

### Für den Salat:

500 g Rote Beten	500 g festk. Kartoffeln	2 geräucherte Forellenfilets
2 Schalotten	1/2 TL ganzer Kümmel	3 EL Rapsöl
34 EL milder Weißweinessig	100 ml Gemüsebrühe	6 EL Olivenöl
grobes Meersalz	Meersalz	Pfeffer

### Für den Schnittlauchrahm:

2 EL Schnittlauchröllchen	200 g Crème-fraîche	45 EL Milch
12 TL geriebener Meerrettich	Meersalz	Pfeffer

Für den Salat die Roten Beten putzen, in kochendem Salzwasser etwa 45 Minuten weich garen, abgießen, kalt abschrecken und abkühlen lassen.

Die Knollen, am besten mit Einweghandschuhen, schälen und in Würfel schneiden.

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser mit dem Kümmel je nach Größe etwa 20 Minuten garen, abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen. Dann pellen und in Würfel schneiden.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und im erhitztem Rapsöl in einer Pfanne andünsten. Kartoffeln und Roten Beten dazugeben und heiß werden lassen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den Essig mit der Brühe angießen und das Olivenöl unterrühren. Den Kartoffel-Rote-Bete-Salat mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die geräucherten Forellenfilets zerpfücken und unterheben. Den Salat in eine Schüssel geben und etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

Für den Schnittlauchrahm die Crème fraîche mit Milch und Meerrettich verrühren. Den Schnittlauch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Forellenfilets waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer mehrmals einritzen. Die Forellenfilets mit Salz würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets auf der Hautseite 2 - 3 Minuten braten. Die Filets wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch in der Resthitze der Pfanne 2 - 3 Minuten gar ziehen lassen. Den lauwarmen Kartoffel-Rote-Bete-Salat auf Teller verteilen, die Forellenfilets darauf anrichten und mit dem Schnittlauchrahm beträufeln. Nach Belieben mit Meerrettichspänen garnieren.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020

# Gespickter Kabeljau allacqua pazza mit Fenchel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:**

300 g Kabeljaufilet	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Oregano
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Sud:**

200 g bunte Kirschtomaten	½ Bund Frühlingslauch	2 Knoblauchzehen
1 Peperoncini	1 cl Weißwein	100 ml passierte Tomaten
Taggiasca Oliven	1 Zweig Basilikum	1 Zweig Oregano
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Fenchelpüree:**

1 Knolle Fenchel	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	100 ml Gemüfefond
1-2 EL Anislikör	1 EL Wermut	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Kabeljau:** Den Backofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Kabeljaufilets kalt abbrausen und mit Küchentrepp trockentupfen.

Oregano abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und in feine Stifte schneiden. Kabeljaufilet in 8 Stücke à ca. 75 g portionieren, für die Knoblauchstifte und Oreganospitzen kleine Schlitz in den Fisch schneiden und den Fisch spicken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl kurz auf der Hautseite anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Zum einen schützt die Fischhaut den Fisch beim Garen und sorgt dafür, dass er saftig bleibt, zum anderen lässt sich anhand der Haut der Gargrad erkennen: Lässt sich die Haut ganz einfach ablösen, ist der Fisch perfekt gegart.

**Für den Sud:** Kirschtomaten waschen, den Blütenansatz herausschneiden, dann halbieren. Frühlingslauch putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

Oregano und Basilikum abbrausen, trockenwedeln. Peperoncini waschen, trockentupfen, hacken. Olivenöl in der Fischpfanne erhitzen und den Frühlingslauch, Knoblauch, Peperoncini, Oregano- und Basilikum dazugeben. Leicht salzen und alles glasig anschwitzen. Kirschtomaten und Oliven dazugeben, alles durchschwenken und mit Weißwein und passierten Tomaten ablöschen.

Alles aufkochen lassen, bis die Tomaten weich sind, danach die Kräuterzweige herausnehmen und die Kabeljaufilets in den Tomatensud geben. Mit Deckel im vorgeheizten Backofen ca. 5-10 Minuten garen.

Anschließend den Fond und den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, wenige Basilikum- und Oreganoblättchen fein schneiden und dazugeben.

Fisch vor dem Servieren großzügig mit Olivenöl beträufeln.

**Für das Fenchelpüree:** Fenchel putzen und würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und ebenfalls würfeln. Fenchel mit Schalotte und Knoblauch in 2 Esslöffel Olivenöl sautieren. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und beides zum Fenchel geben. Mit Gemüfefond ablöschen, dann mit Anislikör und Wermut auffüllen und bei mittlerer Hitze weich garen. Es sollte kaum noch Flüssigkeit vorhanden sein. Zum Schluss Rosmarin und Thymian herausnehmen, alles mit 2 Esslöffeln Olivenöl fein pürieren und das Püree durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 04. September 2020

# Heilbutt im Parmaschinken, Thymian-Kartoffeln, Spargel

## Für zwei Personen

### Für den Heilbutt:

2 Heilbuttfilets	4 Scheiben Parmaschinken	2 Schalotten
1 Zweig Thymian	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

2 große, festk. Kartoffeln	2 Zweige Thymian	½ EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

### Für den Spargel:

10 Stangen grüner Spargel	1 Zweig Thymian	1 EL Butter
grobes Meersalz, Pfeffer	gesalzenes Eiswasser	

### Für den Parmesanschaum:

1 EL Risottoreis	1 kleine Schalotte	1 kleine Knoblauchzehe
75 ml Sahne	60 g Parmesan	250 ml Geflügelfond
50 ml Weißwein	25 ml franz. Wermut	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei	1 EL Butter
Meersalz	Pfeffer	

### Für den Heilbutt:

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen.

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. ½ EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Thymian abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. ½ EL Thymianblättchen, Meersalz und Pfeffer zu den Schalotten geben. Heilbuttfilets waschen, trockentupfen und in einer Pfanne in Olivenöl goldgelb anbraten. Mit der Schalottenmischung bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten garen. Vorsichtig mit Meersalz und Pfeffer würzen. In Parmaschinken einwickeln und im Ofen warm stellen.

Würde man den Parmaschinken mitbraten, würde sich sein feines Aroma schnell verflüchtigen. Es ist schonender, ihn im Ofen ziehen zu lassen.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Gemüsehobels in ca. 1 cm dünne Scheiben hobeln und würfeln. Thymian abrausen und trockenwedeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel mit den Thymianzweigen darin knusprig braten. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Spargel:

Enden vom Spargel abschneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken und Spargel darin al dente garen. In gesalzenem Eiswasser abschrecken. Thymian abrausen, trockenwedeln und ½ EL Blättchen abzupfen. Butter und Thymianblättchen in eine Pfanne geben und den grünen Spargel darin braten. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Parmesanschaum:

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in schäumender Butter glasig anschwitzen. Rosmarin, Thymian und Salbei abrausen, trockenwedeln und als Zweig zusammen mit dem Risottoreis dazugeben.

Alles kurz durchschwenken, leicht mit Meersalz salzen und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Aufkochen lassen und um die Hälfte einkochen. Geflügelfond dazugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. 50 ml Sahne angießen, nochmals aufkochen lassen. Restliche Sahne steif schlagen. Parmesan reiben und 2,5 EL auffangen. Topf vom Herd ziehen und Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren. Parmesanschaum erhitzen und mit der

geschlagenen Sahne aufmixen.

Parmesan lässt sich gut in Butterbrotpapier aufbewahren, da er in Plastikfolie leicht zu schwitzen beginnt.

Den grünen Spargel auf zwei vorgewärmte Teller verteilen und die Heilbuttfilets auf den Spargel legen. Die Thymiankartoffeln darüber streuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 22. Mai 2020

## Italienische Fisch-Stäbchen mit Kräuter-Dip

### Für zwei Personen

#### Für die Fischstäbchen:

6 Schollenfilets	100 g geröst. Piemonteser	Haselnüsse
2 Eier	100 g Butterschmalz	2 Zweige Kerbel
2 Zw. glatte Petersilie	100 g Semmelbrösel	50 g Mehl
Pink Salt Flakes	Salz	Pfeffer

#### Für den Kräuter-Dip:

10 Zweige glatte Petersilie	1 Sch. altbackenes Ciabatta	15 ml weißer Balsamico
2 EL Haselnussöl	Salz	Pfeffer

#### Für die Fischstäbchen:

Die Schollenfilets kalt abbrausen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

Kerbel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Blätter mit den Semmelbröseln und den Haselnüssen in einen Standmixer geben und fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eier aufschlagen und mit einem Stabmixer mixen.

3 tiefe Teller bereitstellen. Den ersten mit Mehl, den zweiten mit verquirltem Ei und den dritten mit der Haselnussmischung füllen. Die Schollenfilets nacheinander erst mehlieren, dann in der Eimischung und zuletzt in der Haselnussmischung wenden. Die panierten Fischstäbchen nebeneinander auf Backpapier legen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fischstäbchen darin von jeder Seite ca. 3 Minuten braten bis sie gleichmäßig goldgelb sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Pink Salt Flakes würzen.

#### Für den Kräuter-Dip:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen und in einen Standmixer geben. Ciabatta in Würfel schneiden und mit dem Balsamico einweichen. Ciabatta ausdrücken und zu den Petersilienblättern geben. Alles fein mixen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 14. Mai 2021

# Kabeljau-Crostini mit San-Daniele-Schinken

**Für zwei Personen**

**Für die Kabeljau-Crostini:**

400 g Kabeljaufilet	12 Scheiben Baguette	2 Sch. San-Daniele-Schinken
50 g getrock. Öl-Tomaten	50 g rote Öl-Pimentos	8 Knoblauchzehen
500 ml Fischfond	3 Zweige Estragon	Schwarzes Oliven
Meersalz	150 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Kabeljau-Crostini:**

Die Baguettescheiben in 100 ml Olivenöl von beiden Seiten kross anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

San-Daniele-Schinken in 20 ml Olivenöl kross braten, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen, dann zwischen den Fingern zerbröseln.

Knoblauch abziehen. 3 Zehen mit dem Trüffelhobel in dünne Scheiben hobeln und in 10 ml Olivenöl goldgelb braten. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomaten, Pimentos und 1 Knoblauchzehe mit einem Pürierstab zu einer Paste mixen, bei Bedarf etwas Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Estragon abrausen und trockenwedeln. Fischfond, die restlichen Knoblauchzehen, Estragon und 10 ml Olivenöl aufkochen lassen, leicht salzen und den Topf zur Seite ziehen.

Kabeljaufilet waschen, trockentupfen und im Ganzen in den Sud einlegen, abdecken und in ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Der Fisch ist gar, wenn er blättrig auseinandergezogen werden kann und im Inneren leicht glasig ist.

Zur Fertigstellung die Paste auf die Crostini streichen, die Kabeljaustücke darauf verteilen, mit Fleur de Sel würzen und die San-Daniele-Brösel darüber geben. Mit dem gerösteten Knoblauch, Estragon und einigen Tropfen Olivenöl garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 02. September 2020

# Kabeljau-Filet, Gorgonzola-Kartoffelstampf, Radicchio

## Für zwei Personen

### Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets á 150g	2-4 Sch. Lardo di Colonnata	2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für den Stampf:

200 g Kartoffeln	60 g Gorgonzola dolce	40 g Butter
100 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für den Radicchio:

1 Radicchio trevisano	alter Balsamicoessig	5 Zweige glatte Petersilie
3 Zweige Thymian	Olivenöl	Salt Flakes, Pfeffer

### Für den Kabeljau:

Die Kabeljaufilets abbrausen und trockentupfen. Mit Salz würzen. In einer Pfanne in Butterschmalz auf der Hautseite anbraten.

Knoblauchzehen andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch und Kräuterzweige in die Pfanne geben. Den Kabeljau wenden und ca. 3-5 Minuten gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lardo auf dem Kabeljau drapieren.

### Für den Stampf:

Kartoffeln abbürsten und in kochendem Salzwasser garen. Abgiessen und ausdämpfen lassen. Milch mit der Butter, Salz, Muskatnuss und Pfeffer aufkochen.

Kartoffeln pellen und in der Milch zerstampfen. Mit dem Gorgonzola abschmecken.

### Für den Radicchio:

Radicchio putzen, waschen und trocken schleudern. In Olivenöl anbraten, mit Salt Flakes und Pfeffer würzen.

Petersilie und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Petersilie fein schneiden, Thymianblättchen abzupfen. Radicchio mit 1 Esslöffel Petersilie, 1 Teelöffel Thymian und Balsamicoessig abschmecken.

Sollten Sie die Bitterkeit des Radicchios nicht mögen, dann können Sie den Salat zunächst einmal in warmem Wasser waschen. Sollte die Bitternote danach immer noch zu dominant sein, geben Sie einfach einen Schuss Essig in das Wasser und lassen Sie den Radicchio etwas ziehen.

Sie können auch den Strunk herausschneiden, denn er ist das bitterste Stück des Salats.

Den Stampf auf zwei vorgewärmte Teller geben und mit einem Löffel verstreichen. Den Radicchio auf dem Stampf verteilen und das Kabeljaufilet mit Lardo anlegen.

Cornelia Poletto am 24. September 2021

## Kabeljau-Pescaccio mit Salsa pizzaiola

**Für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:**

120 g Kabeljaufilet                      1 EL bestes Limonenöl

**Für die Salsa:**

3 Tomaten                                      1 EL Taggiasca Oliven      1 EL Kapernbeeren

1 Zitrone                                        1 Schalotte                      1 Knoblauchzehe

1 Zweig glatte Petersilie      1 Zweig Thymian              1 Zweig Schnittlauch

Saft von einer Zitrone      150 ml bestes Olivenöl      Meersalz

Pfeffer

### **Für den Kabeljau:**

Das Kabeljaufilet waschen und trockentupfen. In dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Gefrierbeuteln mit einem Plattierer oder einer Stielcasserole dünn klopfen. Zwei Teller mit dem Limonenöl dünn einpinseln und die Kabeljauscheiben darauflegen. Anschließend den Kabeljau mit dem Limonenöl bepinseln, die Teller mit Klarsichtfolie abdecken und kaltstellen.

Die fertig gelegten Kabeljau-Pescaccio lassen sich wunderbar einige Stunden vor dem Servieren vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Man kann bei Platzmangel die abgedeckten Teller sogar stapeln, ohne danach Tatar zu haben.

### **Für die Salsa:**

Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, in Eiswasser abschrecken und dann die Haut abziehen. Tomaten halbieren und den Strunk und das Kerngehäuse entfernen. Tomatenfilets in Würfel schneiden. Oliven klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und kurz blanchieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Tomatenwürfel, Oliven, Knoblauch und Schalotte in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Meersalz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Petersilie, Thymian und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Kräuter und Kapernbeeren mit in die Schale geben und die Salsa final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pescacci aus dem Kühlschrank nehmen, die Folie entfernen und salzen und pfeffern. Mit der Salsa marinieren, nach Geschmack mit etwas Salat ausgarnieren. Dann servieren.

Cornelia Poletto am 04. September 2020

# Lachsforelle in saôr mit Pinienkernen

## Für 4 Personen

### Für den Fisch:

600 g Lachsforellenfilet mit Haut    Meersalz    4 EL Olivenöl

### Für den Gemüsesud:

300 ml Weißwein	100 ml Zitronensaft	200 ml Fischfond (Glas)
1 Lorbeerblatt	1 TL schwarze Pfefferkörner	3 EL Olivenöl
12 EL flüssiger Honig	12 EL Aceto balsamico bianco	4 Frühlingszwiebeln
3 Stangen Staudensellerie	300 g junge Bundmöhren	4 Schalotten
60 g Sultaninen	3 EL Pinienkerne	Meersalz, Pfeffer

Am Vortag das Forellenfilet waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und leicht salzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fischfilet darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1 Minute anbraten, herausnehmen und in eine Schale legen.

Für den Gemüsesud 200 ml Wein mit dem Zitronensaft, Fond, Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und dem Olivenöl in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießen und mit Meersalz, Pfeffer, Honig und Essig würzen. Den Sud noch heiß über den Fisch geben, abkühlen lassen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 12 Stunden kühl stellen.

Am nächsten Tag Frühlingszwiebeln und Staudensellerie putzen und waschen. Die Möhren putzen und schälen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und vierteln.

Die Sultaninen im restlichen Wein einmal aufkochen und 10 Minuten darin ziehen lassen. Dann in ein Sieb abgießen und die Einweichflüssigkeit dabei auffangen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Forellen aus dem Sud nehmen. Den Sud und die Einweichflüssigkeit der Sultaninen in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Möhren und Schalotten hinzufügen und etwa 2 Minuten garen. Den Staudensellerie dazugeben und 2 Minuten mitgaren. Zum Schluss die Frühlingszwiebeln hinzufügen und ebenfalls 2 Minuten mitgaren. Den Sud nochmals mit Meersalz, Pfeffer, Honig und Essig abschmecken.

Das Forellenfilet auf Teller geben und Gemüse mit dem Sud darauf verteilen. Sultaninen und Pinienkerne darübergerben und die Forelle lauwarm servieren.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020



# Raviolo, Safran-Soße, aus dem Meer, Tomaten, Babyspinat

## **Für zwei Personen:**

### **Für den Nudelteig:**

2 Eier	75 g Nudelgrieß	125 g Mehl
Tintenfisch-Tinte	1 Prise Salz	

### **Für die Sauce:**

1 Schalotte	1 Zitrone 100 g	Crème-double
100 g kalte Butter	300 ml Fischfond	50 ml halbtr. Weißwein
2 cl Wermut	10 Safranfäden	Meersalz

### **Aus dem Meer:**

120 g Steinbuttfilet	120 g Lachsfilet	4 Jakobsmuscheln
4 Kaisergranat	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
Piment-d'Espelette	Salzflocken	Olivenöl

### **Für die Tomaten:**

4 Strauchtomaten	1/2 Bund Estragon	1 EL Olivenöl
Salz Pfeffer		

### **Für den Babyspinat:**

100 g Babyspinat	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
Salz Pfeffer		

## **Für den Nudelteig:**

Die Eier zusammen mit der Tinte aufschlagen. Nudelgrieß, Mehl und Salz mit den aufgeschlagenen Eiern in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Den Nudelteig in der Nudelmaschine hauchdünn ausrollen und daraus 8 Nudelkreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Nudelblätter in Folie einpacken und beiseitelegen. Die Nudelblätter in kochendem Salzwasser al dente garen.

## **Für die Sauce:**

Schalotte abziehen und fein würfeln. Weißwein, Wermut und Schalottenwürfel in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Mit Fond aufgießen, dann Safranfäden und Crème double dazugeben. Die Flüssigkeit um etwa ein Drittel reduzieren lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Kalte Butter in Würfel schneiden, zur Sauce geben und mit einem Mixer aufmontieren.

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Sauce mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Warmhalten. Sauce kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen, abschmecken und mit einem Stabmixer aufschäumen.

## **Aus dem Meer:**

Steinbuttfilet, Lachs, Jakobsmuscheln und Kaisergranat kalt abspülen und trockentupfen. Die Fischfilets vierteln. Thymian abrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Meeresfrüchte in Öl mit der Knoblauch und Thymian von beiden Seiten ca. 2 Minuten von beiden Seiten braten. Mit Salzflocken und Piment d'Espelette abschmecken.

Warmhalten.

## **Für die Tomaten:**

Tomaten kurz blanchieren, aus dem Wasser nehmen und enthäuten.

Halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Tomaten in einer Pfanne mit Öl schmelzen lassen. Estragon abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomaten mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.

## **Für den Babyspinat:**

Schalotte abziehen und fein würfeln. In Öl glasig anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und zu den Schalotten geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf vorgewärmte Teller zuerst etwas Sauce, das erste Nudelblatt, die Tomaten und den Blattspinat geben. Die Meeresfrüchte darauf verteilen, etwas Sauce darübergeben und mit dem zweiten Nudelblatt bedecken.

Das Gericht nochmals mit Sauce umgießen.

Cornelia Poletto am 12. Juni 2020

# Schollen-Filet, Spinat, Hollandaise, Kartoffel-Stroh

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

6 Schollenfilets                      1 EL Butter                      Salz, Pfeffer

### Für den Spinat:

200 g junger Blattspinat              1 Schalotte                       $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe  
1 TL Butter                              Muskatnuss                      Salz, Pfeffer

### Für die Speck-Hollandaise:

100 g Schinkenspeck                  1 Schalotte                      2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone                                  2 Eier                              125 g Butter  
100 ml Weißwein                      6 Zweige Kerbel                8 weiße Pfefferkörner  
Salz

### Für das Kartoffelstroh:

1 große Kartoffel                      Erdnussöl                      Salz

### Für den Fisch:

Die Schollenfilets abwaschen und trockentupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schollenfilets einlegen und von beiden Seiten goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Spinat:

Spinat putzen, waschen und trockentupfen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen.

Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Für die Speck-Hollandaise:

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Kerbel abbrausen und trockenwedeln.

Schalotte, Knoblauch, Schinkenabschnitte, Weißwein, Kerbel und Pfefferkörner in einen kleinen Topf geben, aufkochen und dann um die Hälfte einkochen lassen. Anschließend die Reduktion durch ein feines Sieb in eine runde Metallschüssel passieren. Butter in einem Topf schmelzen lassen und köcheln lassen, bis sie klar ist. Dann die Butter durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe in die Reduktion rühren, die Metallschüssel auf ein Wasserbad stellen und die Eier aufschlagen, bis diese durch die Hitze anfangen schaumig zu werden und zu binden. Die warme Butter zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter ständigem Schlagen einrühren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Die Hollandaise mit Salz und Zitronensaft sowie -abrieb abschmecken.

### Für das Kartoffelstroh:

Kartoffel schälen und in dünne Streifen schneiden. Im Erdnussöl knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 14. Mai 2021

## Skrei auf venezianischem Gemüse mit Moscato-Rosinen

### Für zwei Personen

#### Für den Fisch:

2 Skreifilets à 150 g	1 Orange	2 TL Bitterorangenmarmelade
2 Zweige Thymian	2 Halme Schnittlauch	Piment d'Espelette
Fleur de sel	500 ml Olivenöl	Eiswasser

#### Für das Gemüse:

½ Bund junge Möhren	2 Stangen Staudensellerie	6 Schalotten
½ Frühlingszwiebeln	150 ml Orangensaft	75 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt	50 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

#### Für die Rosinen:

2 EL Rosinen	100 ml Moscato d'Asti
--------------	-----------------------

#### Für die Garnitur:

Frisée	1 Orange	2 EL Pinienkerne
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

#### Für den Fisch:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Skreifilets waschen und trockentupfen. Die einzelnen Filets vorsichtig in der Mitte einschneiden, aufklappen und dünn mit Orangenmarmelade bestreichen. Schnittlauch kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Fischfilets damit zubinden. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale mit einem Sparschäler abschälen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Orangenschale, Thymian und Olivenöl in einer Pfanne auf 65 Grad erhitzen. Skrei leicht salzen und in das warme Öl legen. Die Filets sollten vollständig mit Olivenöl bedeckt sein. Fisch im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten garen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Fleur de sel und Piment d'Espelette würzen.

#### Für das Gemüse:

Möhren und Sellerie waschen, trockentupfen und schälen. Beides in gleich große Stücke von ca. 3 cm Länge schneiden. Schalotten abziehen und längs halbieren. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Möhren, Sellerie und Schalotten darin ohne Farbe anschwitzen. Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen, dann mit Weißwein und Orangensaft ablöschen.

Lorbeerblatt hinzugeben. Alles aufkochen lassen und das Gemüse bissfest garen. Den Fond durch ein feines Haarsieb passieren und fast sirupartig einkochen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und klein schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Das Gemüse sowie die Frühlingszwiebeln zum reduzierten Fond geben und erhitzen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für die Rosinen:

Rosinen und Moscato d'Asti in einen Topf geben und aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und warm halten.

#### Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Frisée waschen und trockenschleudern. Orange halbieren und Saft auspressen. Aus Olivenöl und Orangensaft eine Vinaigrette herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Frisée damit marinieren. Gericht mit Pinienkernen und Frisée garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 31. Januar 2020

# Steinbutt-Filet mit zweierlei Artischocke

## Für zwei Personen

<b>Für den Artischockensud:</b>	4 kl., violette Artischocken	300 g kleine Kartoffeln
1 Zitrone	1 junge Knoblauchzehe	150 g Kirschtomaten
200 ml Geflügelfond	30 ml Weißwein	50 ml Olivenöl
1 TL Puderzucker	Meersalz, Pfeffer	
<b>Für die Artischocken-Chips:</b>	1 kleine, violette Artischocke	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 Zweig Estragon	1 Zweig Basilikum
1 Zweig Petersilie	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
<b>Für den Steinbutt:</b>	320 g Steinbuttfilet	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl	
<b>Für die Garnitur:</b>	1 EL schwarze Taggiasca Oliven	1 EL Pinienkerne
1 Zweig Majoran	Oliven-Meersalz	

**Für den Artischockensud:** Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Artischocken putzen, d.h. die äußeren Blätter abzupfen, Blätterspitzen abschneiden, den Stiel bis zum Artischockenboden schälen. Die Artischocken vierteln und das Heu vorsichtig entfernen.

Die Kartoffeln schälen und längs vierteln. Einen Topf mit 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Artischocken und Kartoffelviertel dazugeben, leicht salzen und pfeffern. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und dazugeben.

Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem Geflügelfond aufgießen und das Gemüse al dente garen.

In der Zwischenzeit die Kirschtomaten mit 2 EL Olivenöl marinieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit etwas Puderzucker überstäuben und im Ofen 15 Minuten garen bis sie leicht aufplatzen.

**Für die Artischocken-Chips:** Eine weitere Artischocke putzen, den Boden heraus schneiden und mit dem Hobel in feine Scheiben hobeln. Die Knoblauchzehe schälen und ebenso fein hobeln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Artischockenscheiben mit den Knoblauchscheiben knusprig im Öl braten.

Artischockenchips aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kräuter abrausen, trockenwedeln, die Blätter vom Stiel zupfen und fein schneiden. Die Artischockenchips mit den Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Steinbutt:** Den Fisch waschen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abrausen und trockenwedeln. Olivenöl in eine heiße Pfanne geben und die Steinbuttfilets mit der Knoblauchzehe und dem Thymianzweig darin je nach Dicke des Filets für ca. 1-2 Minuten auf beiden Seiten braten.

**Für die Garnitur:** Majoran abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Oliven halbieren. Pinienkerne in einer Pfanne rösten.

Vor dem Anrichten den Artischockensud mit schwarzen Oliven, Majoranblättern, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Steinbutt mit schwarzem Oliven-Meersalz würzen.

Das Artischockengemüse mit dem Sud in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Die Kirschtomaten vom Stiel zupfen und dazugeben. Den Steinbutt auf dem Gemüse anrichten und mit gerösteten Pinienkernen und Artischocken-Chips garnieren, anschließend servieren.

Cornelia Poletto am 02. Juli 2021

# Thunfisch-Tagliatelle mit Kartoffel-Stampf, Basilikum-Öl

## Für zwei Personen

### Für die Thunfisch-Tagliatelle:

200 g Thunfisch, Sushiqualität	1 Granny Smith Apfel	2 Stangen Staudensellerie
2 Stangen Frühlingslauch	1 Zitrone	2 EL bestes Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffeln:

200 g kleine Kartoffeln	1 Zitrone	50 ml Apfelsaft
1 TL Fenchelsamen	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Minze
2 Zweige Basilikum	bestes Olivenöl	Salz
Pfeffer		

### Für das Basilikum-Öl:

4 Zweige Basilikum	150 ml Olivenöl
--------------------	-----------------

### Für die Thunfisch-Tagliatelle:

Den Thunfisch mit kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und längs in Tagliatelle (Streifen) schneiden. Apfel waschen, entkernen und in Stifte schneiden. Staudensellerie waschen, trockentupfen, schälen, die Fäden ziehen und mit einem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Frühlingslauch waschen, trockentupfen und fein schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Thunfischstreifen mit dem Apfel, Staudensellerie und Frühlingslauch in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, etwas Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn Sie keinen Thunfisch mögen, können Sie für die Tagliatelle auch ein anderes Fischfilet verwenden, zum Beispiel Lachs, Zander oder auch Forelle.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffel waschen und mit den Fenchelsamen in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln mit der Schale in Olivenöl goldgelb anbraten. Mit einer Gabel oder Kartoffelstampfer andrücken, mit dem Apfelsaft ablöschen und verkochen lassen.

Petersilie, Minze und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen, grob schneiden und unter die Kartoffeln heben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Kartoffeln mit Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Basilikum-Öl:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit dem Olivenöl in einen Standmixer geben und fein mixen. Masse auf ein Sieb geben und dabei das grüne Basilikum-Öl auffangen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 10. März 2021

## Vitello tonnato contrario

### Für zwei Personen

#### Für das Vitello tonnato:

400 g Thunfischfilet      Salz      Pfeffer

#### Für die Sauce:

100 g Kalbsfilet      1 Limette      4 getrock. Öl-Tomatenfilets  
1 TL Kapern in Salz      1 Sardellenfilet      200 ml Kalbsfond  
1 EL Olivenöl      Öl      Salz, Pfeffer

#### Für die Mayonnaise:

1 Ei      1 TL Senf      100 ml neutrales Öl  
2 EL Olivenöl      Chili      Salz, Pfeffer

#### Für die Garnitur:

1 Limette      2 TL Kapernäpfel      4 Halme Schnittlauch  
Öl

### Für das Vitello tonnato:

Den Thunfisch waschen, trockentupfen und eventuell etwas anfrieren lassen, damit er sich besser schneiden lässt. In dünne Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Sauce:

Für die Sauce Kalbsfleisch waschen, trockentupfen und grob würfeln.

Fond zum Kochen bringen und das Kalbsfleisch darin bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten garen. Das gegarte Fleisch mit den getrockneten Tomaten, Kapern (einige für die Garnitur beiseitelegen), Sardellenfilets und Olivenöl fein mixen. Etwas von dem heißen Kalbsfond dazugeben bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Limette halbieren, auspressen und die Sauce mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Mayonnaise:

Ei, Öl, Olivenöl und Senf in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren, dabei den Stab immer wieder hochziehen bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen.

### Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Limettenfilets auslösen. Öl in einer Pfanne erhitzen und 1 TL Kapern darin knusprig frittieren.

Zum Anrichten den plattierten Thunfisch auf Tellern auslegen und mit der Kalbsauce beträufeln. Mit Limettenfilets, frittierten und unfrittierten Kapernäpfeln und Schnittlauch garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 26. Mai 2020

# Wolfsbarsch auf Quinoa mit Apfel-Fenchel-Sud

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

2 Wolfsbarschfilets à 150 g	20 g Butter	1 TL Honig
$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	1 TL Kardamom	Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Quinoa:

80 g Quinoa	$\frac{1}{2}$ Gurke	20 ml Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	

### Für den Apfel-Fenchel-Sud:

4 Baby-Fenchel mit Grün	10 Granny Smith Äpfel	50 ml Weißwein
1 TL Fenchelsamen	1 TL Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für den Fisch:

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fischfilets waschen und trockentupfen. Danach salzen, pfeffern, auf der Hautseite anritzen und mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne in Olivenöl auf der Hautseite knusprig anbraten.

Filets auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backblech mit der Hautseite nach oben nebeneinandersetzen. Die Filets mit dem Honig in dünnen Fäden benetzen. Korianderkörner und Kardamom grob zerstoßen und die Filets damit bestreuen. Die Butter in kleinen Flocken darauf verteilen und das Backblech beiseitestellen.

Danach mit dem Quinoa beginnen und erst wenn dieser fertig ist, die vorbereiteten Fischfilets auf die oberste Schiene des vorgeheizten Ofens stellen. Sobald die Butter geschmolzen ist, den Fisch damit übergießen.

### Für den Quinoa:

Quinoa in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser übergießen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Quinoa genug Feuchtigkeit aufgenommen hat und keinen harten Biss mehr hat.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Quinoa langsam darin erhitzen und mit Salz abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Gurke schälen, von Enden befreien und würfeln. Wenn der Quinoa heiß ist, Petersilie und Gurke zugeben und gut durchmischen.

Abdecken und warm stellen.

### Für den Apfel-Fenchel-Sud:

Einen Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die restlichen Äpfel waschen, trockentupfen und durch einen Entsafter drücken, bis 100 ml Apfelsaft entsteht. Fenchel waschen, trockentupfen und vierteln.

Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Fenchelsamen mörsern und in einer heißen Pfanne mit dem Zucker karamellisieren lassen. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Apfelspalten und Fenchel in den Sud geben und darin bissfest garen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Fenchelgrün dazugeben.

Den Quinoa heiß auf den Teller als flachen Sockel anrichten. Die Fischfilets darauf platzieren, mit dem Apfel-Fenchel-Sud umgießen. Mit Fenchelgrün garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 29. Mai 2020



# Zander mit Spitzkohl-Lasagne und Meerrettich-Soße

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

180 g Zanderfilet, mit Haut	5 cm Ingwer	Butter
4 Zweige Thymian	Mehl	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Lasagne:

50 g rote Linsen	5 Spitzkohlblätter	3 Lauchzwiebeln
2 EL Butter	5 cm Ingwer	1 EL Honig
2 Zweige Thymian	2 Zweige Dill	weißer Balsamicoessig
Olivenöl	Salz	Pfeffer, Eiswasser

### Für die Kartoffeln:

2 Kartoffeln	2 Zweige Thymian	Olivenöl, Salz, Pfeffer
--------------	------------------	-------------------------

### Für die Sauce:

2 EL frischer Meerrettich	1 Limette	1 EL Butter
100 ml Sahne	2 cl Wermut	50 ml Fischfond
2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer	

### Für den Fisch:

Den Fisch waschen, trockentupfen, Haut einritzen und mehlieren.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Ingwer waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Zander in einer Pfanne mit Olivenöl, einer Scheibe Ingwer und Thymian auf der Hautseite kross anbraten. Eine Flocke Butter hinzugeben und den Fisch mit zerlassener Butter nappieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Lasagne:

Spitzkohl putzen, Blätter ablösen und mithilfe eines Anrichterings kleine Kreise ausstechen. Spitzkohlkreise in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Ingwer waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Ingwer und Linsen in Salzwasser garen. Abgießen, gut abtropfen lassen und Ingwer entfernen. Zwiebeln putzen, Strunk entfernen und kleinschneiden. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen, dann die Linsen hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Honig mit Butter in einer Pfanne karamellisieren, Thymian hinzugeben und mit weißem Balsamicoessig ablöschen. Spitzkohlblättchen hineingeben. Spitzkohlblätter und Linsen abwechselnd auf den Teller geben und eine kleine Lasagne stapeln. Dill abbrausen, trockenwedeln und die Lasagne damit garnieren.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kartoffeln mit Thymian in Öl gleichmäßig goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Sauce:

Butter in einem Topf auslassen und eine Nussbutter herstellen. Limette schälen und filetieren. Zur Butter geben und schwenken. Lorbeerblätter abzupfen hinzugeben. Mit Wermut ablöschen, dann Fischfond und 50 ml Sahne angießen und reduzieren. Sauce durch ein Sieb passieren.

Meerrettich schälen und reiben. Sauce mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Sahne schlagen, zur Sauce geben und diese schaumig aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 21. April 2020

# Zitronen-Spaghetti mit marinierten Lachs-Würfeln

## Für 4 Personen

### Für die Spaghetti:

400 g Spaghetti	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	geriebener Ingwer	1 TL Sojasauce
1 TL Sesamöl	2 EL Koriander	grobes Meersalz

### Für den Lachs:

450 g Lachsfilet	6 EL Olivenöl	Fischgewürz
Öl	Meersalz	

### Für die Salzzitronen:

4 unbehandelte Zitronen	4 EL grobes Meersalz	4 EL Zitronensaft
-------------------------	----------------------	-------------------

Für die Salzzitronen die Zitronen heiß waschen, trocken reiben und jede Zitrone 4x längs einschneiden. Dabei darauf achten, dass die Zitronen an den Enden noch zusammenhalten. In jeden Zitronenschlitz etwas Meersalz streuen.

Die Zitronen in ein Einmachglas geben, das restliche Meersalz und den Zitronensaft dazugeben. Etwa 1 Liter Wasser aufkochen und über die Zitronen gießen, sie sollten vollständig mit Wasser bedeckt sein. Das Einmachglas verschließen und die Salzzitronen mindestens 3 Wochen bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Für den Lachs das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Olivenöl mit etwas Fischgewürz verrühren und die Lachswürfel mit dem Gewürzöl mischen. Mit Frischhaltefolie zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde marinieren.

Für die Spaghetti reichlich Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Nudeln darin al dente garen.

Die Lachswürfel in einer Pfanne im Öl kurz braten und mit Meersalz würzen.

Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 1 Salzzitrone abtropfen lassen und in Würfel schneiden (die restlichen Zitronen sind in dem Salzwasser gut verschlossen etwa 6 Monate haltbar). Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne im Olivenöl andünsten. Zitronenwürfel, Ingwer, Sojasauce und Sesamöl dazugeben.

Die Spaghetti in ein Sieb abgießen und mit den Lachswürfeln und den restlichen Zutaten in der Pfanne durchschwenken. Mit Meersalz und Koriander abschmecken.

Cornelia Poletto am 07. Februar 2020

# Geflügel

# Feigen-Buchteln mit Thymian und geräucherter Gänse-Brust

**Für 12 Stück**

**Für den Hefeteig:**

250 g Mehl	100 ml Milch	1/2 Würfel Hefe, 21g
1 TL Zucker	1 Ei	1 Eigelb
5 EL flüssige Butter	Salz	

**Für die Füllung:**

2 Feigen	1 TL Thymianblättchen	2 EL Zucker
Pfeffer	Muskatnuss	Gewürznelkenpulver
Pimentpulver	Zimtpulver	100 ml roter Portwein
50 g geräuch. Gänsebrust		

**Außerdem:**

5 EL Butter	Mehl
-------------	------

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Milch leicht erwärmen und die Hälfte davon in die Mulde gießen. Die Hefe hineinbröckeln, den Zucker untermischen und zudeckt ca. 10 Minuten gehen lassen.

Die restliche Milch, das Ei, das Eigelb, die Butter und 1 Prise Salz zur Mehlmischung geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Für die Füllung die Feigen waschen, den Stiel entfernen und die Früchte in Würfel schneiden. Die Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Feigen und Thymian dazugeben und andünsten. Etwas Pfeffer und die restlichen Gewürze hinzufügen. Mit Portwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Die Gänsebrust in Würfel schneiden, dabei den Fettrand entfernen und unter die Feigen mischen. Die Feigenfüllung abkühlen lassen.

Die Butter in eine ofenfeste Form (ca. 20x20cm) geben und im Backofen bei ca. 100°C schmelzen lassen. Die Form herausnehmen. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und 12 gleich große Scheiben schneiden. Jede Scheibe flach drücken und etwas Feigenfüllung daraufgeben. Den Teig darüber zusammendrücken und die Buchteln rund formen.

Die Buchteln nacheinander in die Form geben und in der flüssigen Butter wenden. Mit der Teignaht nach unten nebeneinander setzen. Die Buchteln auf mittlerer Schiene in den nicht vorgeheizten Backofen geben und bei 180°C ca. 25 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und in der Form etwas abkühlen lassen.

Die Buchteln lauwarm, z.B. zum Gänsebraten, servieren.

Cornelia Poletto am 07. Februar 2020

## Geflügel-Tramezzini mit Kräuter-Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für den Kräuter-Mayonnaise:**

1 Zitrone	1 Ei	1-2 TL Currypulver
100 ml neutrales Pflanzenöl	1-2 EL Olivenöl	Salz

**Für das Geflügel-Tramezzini:**

1 Hähnchenbrustfilet, gegart	4 Scheiben Tramezzinibrot	1 Mini-Romanasalat
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	23 Zweige Basilikum	Salz
Pfeffer		

**Für den Kräuter-Mayonnaise:**

Die Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Ei in einen schmalen, hohen Becher geben, salzen und Currypulver hinzugeben. Mit einem Stabmixer fein mixen, dann Pflanzenöl angießen und eine Mayonnaise herstellen. Mit Olivenöl, Salz, Currypulver, Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

**Für das Geflügel-Tramezzini:**

Hähnchenbrust in kleine Stücke zupfen. Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Salatblätter in dünne Streifen schneiden. Kerbel und das Basilikum abrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und fein schneiden. Hähnchenbrust, Salat und Kräuter mit der zuvor hergestellten Mayonnaise vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tramezzinibrot halbieren und Hälften aufeinanderlegen. Als Raute auf die Arbeitsfläche legen, dann mit einem Plattierer die unteren Ränder ca. 0,5 mm zusammendrücken, sodass eine Art Tasche entsteht. Brottasche mit Geflügel-Salat-Füllung füllen und die anderen zwei Seiten mit dem Plattierer verschließen. Sandwich diagonal halbieren.

Wahlweise können Sie das Hähnchenfleisch auch durch Räucher- oder Stremellachs ersetzen. Wenn Sie es vegetarisch mögen, passt dazu Avocado oder auch grüner Spargel.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 12. Mai 2021

# Geräucherte Enten-Brust mit Radicchio auf Polenta

## Für 4 Personen

### Für die Entenbrust:

1 geräuch. Entenbrust	1 Radicchio, ca. 150 g	3 EL Olivenöl
2 - 3 Stiele Petersilie	1 Zweig Rosmarin	1 Spritzer Aceto balsamico
40 g Parmesan am Stück	Meersalz	Pfeffer

### Für die Polenta:

150 g grober Polenta-Grieß	800 ml Hühnerbrühe	2 EL Butter
2 - 3 EL geriebener Parmesan	Meersalz	Pfeffer

Die Entenbrust mindestens 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Für die Polenta die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Den Polenta-Grieß unter Rühren einrieseln lassen und nach Packungsanweisung bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

Die Entenbrust zuerst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Den Radicchio putzen und waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Radicchio kurz darin anbraten. Die Entenbrust dazugeben und kurz erwärmen.

Petersilie und Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Blätter bzw. Nadeln abzupfen und fein schneiden. Die Petersilie und die Hälfte des Rosmarins zum Fleisch geben und mit Essig, Meersalz und Pfeffer würzen.

Die Butter, den geriebenen Parmesan und den restlichen Rosmarin unter die Polenta heben, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Polenta auf Teller verteilen, die Entenbrust-Radicchio-Mischung darauf anrichten und den Parmesan darüberhobeln.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020

# Gewürz-Enten-Brust auf Feigen-Risotto

## Für 4 Personen

### Für Entenbrust und Risotto:

2 Entenbrustfilets à ca. 300 g	800 ml Entenfond (aus dem Glas)	1 Sternanis
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 - 2 EL Sojasauce
1 Spritzer Aceto balsamico	1 - 2 EL Limettensaft	2 rote Zwiebeln
60 g Butter	250 g Risotto-Reis	5 frische Feigen
Meersalz	1 EL Olivenöl	Pfeffer

### Für die Brunnenkresse:

1 Bund Brunnenkresse	1 EL Limettensaft	1 EL Sesamöl
1 EL Rapsöl	Meersalz	Zucker

Am Vortag für die Entenbrust den Fond mit den Gewürzen in einen Topf geben, aufkochen und abkühlen lassen. Die Entenbrustfilets waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und die Haut mit einem scharfen Messer mehrmals einritzen. Die Filets in die Marinade geben und zugedeckt im Kühlschrank etwa 24 Stunden marinieren.

Am nächsten Tag die Filets aus der Marinade nehmen und gut mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen und mit Sojasauce, Essig und Limettensaft pikant abschmecken.

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Den Reis hinzufügen und unter Rühren einige Minuten andünsten. Nach und nach etwas heiße Marinade dazugießen und unter Rühren einkochen lassen. Den Vorgang so oft wiederholen, bis der Reis gar ist. Das dauert etwa 50 Minuten, bei Risotto-Reis 20 - 30 Minuten. Etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Feigen halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen, eventuell zerkleinern und unter den Risotto heben.

Den Backofen auf 140°C vorheizen.

Die Entenbrustfilets leicht mit Salz würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust darin auf der Hautseite etwa 5 Minuten goldgelb braten, wenden und auf der Fleischseite einige Minuten anbraten. Ein Backblech auf die untere Schiene des Backofens schieben.

Die Entenbrust mit der Hautseite nach oben auf das Ofengitter legen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten fertig garen, herausnehmen, mit Pfeffer würzen und 10 Minuten ruhen lassen.

Die Brunnenkresse verlesen, waschen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen. Limettensaft mit den beiden Ölsorten verquirlen, mit Salz und Zucker würzen und mit der Brunnenkresse mischen.

Den Risotto vom Herd nehmen, die restliche Butter unterrühren, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Die Entenbrust in Scheiben schneiden, mit Meersalz bestreuen, auf dem Risotto anrichten und mit der Brunnenkresse garnieren.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020

# Glasierte Enten-Brust mit Räucheraal-Bohnen

## Für 4 Personen

### Für die Entenbrüste:

4 weibl. Entenbrustfilets	2 EL Olivenöl	1 EL Honig
4 EL alter Aceto balsamico	100 ml dunkle Entenjus	Meersalz, Pfeffer

### Für die Räucheraal-Bohnen:

100 g geräuchertes Aalfilet	100 g breite Bohnen	100 g Keniabohnen
100 g Zuckerschoten	100 g Saubohnenkerne	1 Schalotte
4 Ofentomatenfilets	2 Zweige Bohnenkraut	2 EL Butter
Meersalz	Pfeffer	

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Die Entenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und leicht mit Meersalz würzen. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Entenbrustfilets darin zuerst auf der Hautseite anbraten, dann wenden und auf der Fleischseite ebenfalls anbraten.

Den Honig mit 3 EL Essig verrühren und die Haut der Entenbrüste damit bestreichen. Die Entenbrustfilets im Ofen auf mittlerer Schiene 10 - 20 Minuten rosa garen, dabei mehrmals mit der Honig-Balsamico-Mischung glasieren.

Die breiten Bohnen, die Keniabohnen und Zuckerschoten putzen und waschen. Die Saubohnenkerne aus den Häutchen palen. Bohnen, Zuckerschoten und Saubohnenkerne nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, abgießen, in gesalzenem Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Ofentomatenfilets in Streifen schneiden. Das Bohnenkraut waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Das Aalfilet in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin andünsten.

Die verschiedenen Bohnensorten und Zuckerschoten dazugeben und in der Butter schwenken. Tomatenstreifen, Bohnenkraut und Räucheraalwürfel hinzufügen, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenjus in einem kleinen Topf aufkochen und mit dem restlichen Essig abschmecken. Die glasierten Entenbrustfilets mit Meersalz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden. Die Räucheraal-Bohnen auf vorgewärmte Teller verteilen, die Entenbrüste darauf anrichten und mit der Entenjus beträufeln.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020



# Klassischer Gänse-Braten mit Rotkohl

## Für 4 - 6 Personen

### Für Gans und Sauce:

1 Freiland-Gans, ca. 4 kg	1 kg Gänseklein	150 g Möhren
150 g Knollensellerie	1 säuerlicher Apfel	2 Zwiebeln
2 EL Tomatenmark	150 ml roter Portwein	200 ml Rotwein
1 Liter Hühnerbrühe	2 Stiele Majoran	Meersalz
Pfeffer		

### Für die Füllung:

2 säuerliche Äpfel	3 Zwiebeln	12 Zweige getrock. Beifuß
Meersalz	Pfeffer	Muskatnuss
Nelkenpulver	Pimentpulver	Zimtpulver

### Für den Rotkohl:

500 g Rotkohl	500 g rote Zwiebeln	1/4 Liter Rotwein
1 unbehandelte Orange	1 Gewürznelke	5 Pimentkörner
5 Wacholderbeeren	1 EL Gänseschmalz	4 EL Zucker
Meersalz	Pfeffer	80 g Wildpreiselbeeren
80 g Apfelmus		

Am Vortag den Rotkohl putzen und die Zwiebeln schälen. Beides in feine Streifen hobeln und mit dem Wein mischen. Die Orange heiß waschen und trocken reiben. Ein etwa 10 cm langes Stück Schale abschneiden und den Saft auspressen. Beides zum Rotkohl geben. Die Gewürze in einen Einweg-Teebeutel geben und hinzufügen. Den Rotkohl zugedeckt 1 Tag marinieren.

Am nächsten Tag die Gans innen und außen waschen. Flügelspitzen und Hals abschneiden und klein hacken. Die Gans in einem großen Topf oder ovalen Bräter in reichlich Salzwasser knapp unterhalb des Siedepunkts etwa 45 Minuten garen, herausnehmen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Für die Sauce den Backofen auf 225°C vorheizen.

Flügel-, Halsstücke und Gänseklein auf einem tiefen Backblech verteilen und im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten anrösten, dabei zwischendurch wenden, herausnehmen und das Fett in eine Schüssel abgießen.

Möhre, Sellerie, Apfel und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. 2 EL Gänsefett erhitzen und das Gemüse kräftig darin anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Die Gänsestücke dazugeben, mit Portwein und Wein ablöschen und 5 - 10 Minuten einkochen lassen.

Brühe und Majoran hinzufügen und etwa 1 Stunde köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Für die Füllung die Äpfel vierteln, schälen und entkernen. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Beifußspitzen abstreifen und mit Salz, Pfeffer und den übrigen Gewürzen mit Äpfeln und Zwiebeln mischen. Die Gans innen mit Salz und Pfeffer würzen, die Füllung hineingeben und die Öffnung verschließen. 1 Liter Ganskochsud in das tiefe Backblech geben und auf die untere Schiene des Ofens schieben. Die Gans mit der Brust nach oben auf das Ofengitter legen und darüber einschieben. Die Gans 1 Stunde bei 160°C, dann 1 Stunde bei 180°C und schließlich etwa 45 Minuten bei 200°C braten, dabei alle 30 Minuten mit Sud aus dem Backblech begießen.

Den Rotkohl in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Marinade auffangen und die Gewürze und die Orangenschale beiseitelegen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Schmalz und Rotkohl dazugeben und unter Rühren andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade,

Gewürze und Orangenschale wieder dazugeben und alles etwa 1 Stunde köcheln lassen.  
Gewürze und Orangenschale entfernen, die Preiselbeeren und das Apfelmus unterrühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Die Gans herausnehmen und tranchieren. Die Sauce erwärmen, den Sud entfetten und zur Sauce geben. Nach Belieben mit Speisestärke binden.  
Die Gans mit der Sauce und dem Rotkohl servieren.

Cornelia Poletto am 07. Februar 2020

## **Knusprige Entenbrust mit Orangen, Salat mit Pekannüssen**

### **Für 4 Personen**

#### **Für die Entenbrust:**

2 Entenbrustfilets	3 Orangen	1 EL Olivenöl
2 EL brauner Zucker	2 EL Orangenlikör	Meersalz

#### **Für den Salat:**

150 g gemischte Wintersalate	50 g Pekannüsse	2 EL Himbeeressig
3 EL Olivenöl	3 EL Walnussöl	1 TL Thymianblättchen
Salz	Pfeffer	

Für die Entenbrust 1 Orange halbieren und den Saft auspressen. Die restlichen Orangen so dick schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Orangen quer in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Entenbrustfilets waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen und die Filets leicht salzen. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten etwa 5 Minuten knusprig braten. Wenden und in der Pfanne im Ofen auf der 2. Schiene von unten etwa 10 - 15 Minuten fertig braten, herausnehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Orangenlikör ablöschen, Orangensaft dazugießen und sirupartig einkochen lassen. Die Orangenscheiben hineingeben, den Sirup noch einmal aufkochen und den Topf vom Herd nehmen.

Für den Salat die Salate putzen, waschen und in der Salatschleuder trocken schleudern. Die Pekannüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen und beiseitestellen. Den Essig mit Salz, Pfeffer und 2 EL Orangensirup verrühren. Beide Ölsorten unterschlagen.

Die Salate in eine Schüssel geben und mit dem Dressing und dem Thymian mischen.

Die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben aus dem Sirup heben und abtropfen lassen. Den Salat auf Teller verteilen und die Entenbrustscheiben mit den Orangenscheiben darauf anrichten.

Den Salat mit Pekannüssen bestreuen und mit Weißbrot servieren.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020

## Maishähnchen-Brust auf italienische Art

### Für zwei Personen

#### Für das Hähnchen:

1 ganzes Maishähnchen	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
½ Bund Thymian	2 Lorbeerblätter	Olivenöl, Salz

#### Für den Risotto:

100 g Basmatireis	3 Kräuterseitlinge	6 Zuckerschoten
6 Kirschtomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	50 g Parmesan	200 ml Gemüsefond
20 ml Weißwein	2 Zweige Estragon	1 Zweig Rosmarin
1 Blatt Salbei	Olivenöl	Salz, Pfeffer, Eiswasser

#### Für den Spinat:

50 g Babyspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	Olivenöl	Salz, Pfeffer

#### Für das Hähnchen:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Hähnchen waschen und trockentupfen. Auf der Hautseite in Olivenöl anbraten. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken und Lorbeerblätter abzupfen. Zitronenabrieb, Thymian, Knoblauch und Lorbeerblätter zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben. Mit Salz würzen. Bei 180 Grad Heißluft im Ofen garziehen lassen.

Die Kerntemperatur sollte 63 Grad sein.

#### Für den Risotto:

Kräuterseitlinge putzen und würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Kräuterseitlinge mit Schalotte und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, dann Basmati hinzugeben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach warmen Gemüsefond angießen und den Basmati-Risotto ca. 10 Minuten garen.

Zuckerschoten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in feine Streifen schneiden. Tomaten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und enthäuten. Dann vierteln und entkernen. Zuckerschoten und Tomaten unter den Risotto heben. Parmesan reiben. Risotto mit Parmesan, Butter und Olivenöl verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Estragon, Rosmarin und Salbei abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Risotto heben.

#### Für den Spinat:

Knoblauch abziehen und andrücken. Eine Pfanne mit Knoblauch einreiben. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotte in Olivenöl anschwitzen. Zitrone abspülen, trockentupfen und Schale abreiben.

Zitronenabrieb in die Pfanne geben, dann den Spinat hinzugeben und kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Cornelia Poletto am 20. April 2020

# Perlhuhn-Brust mit Karotten-Fregola-Sarda

## Für zwei Personen

### Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste, mit Haut	30 g kalte Butter	100 ml Rosen-Balsam-Essig
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	Olivenöl, Salz

### Für die Fregola:

160 g Fregola sarda	2 Karotten	2 Zweige Karottengrün
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
50 ml Weißwein	800 ml Geflügelfond	1 TL Vadouvan
bestes Olivenöl	feines Meersalz	Pfeffer

### Für die Karotten:

6 kleine Karotten, mit Grün	1 TL Butter	feines Meersalz, Pfeffer
-----------------------------	-------------	--------------------------

### Für die Garnitur:

60 ml Geflügeljus	1 TL getrock. Rosenblätter
-------------------	----------------------------

## Für die Perlhuhnbrust:

Den Ofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Rosen-Balsam-Essig auf 60 ml einkochen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Perlhuhnbrüste salzen und in Olivenöl auf der Hautseite anbraten. Anschließend wenden und mit den Kräuterzweigen im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht hat. Rosen-Balsam Essig-Reduktion erhitzen und mit der kalten Butter montieren. Brüste damit glasieren und unter der Grillstufe 5 Minuten krossen.

Bekommt man keinen fertigen Rosen-Balsam-Essig, kann man ihn auch selber herstellen. Dafür hellen Balsamico mit 1 TL getrockneten Rosenblättern mindestens 24 Stunden ziehen lassen, dann passieren und je nach Geschmack 1-2 Tropfen Rosenwasser zufügen.

## Für die Fregola:

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein hacken. Parmesan reiben.

Anschließend Karotten schälen, von Enden befreien und fein würfeln.

Schalotten- und Knoblauchwürfel mit Vadouvan in 2 EL heißem Olivenöl glasig anschwitzen. Karottenwürfel und Fregola dazugeben, kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen und mit heißem Fond bedecken. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Fregola al dente gegart sind. Vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit etwas Olivenöl, geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Karottengrün abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und unterheben.

## Für die Karotten:

Karotten schälen und in schäumender Butter bissfest dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Garnitur:

Fregola auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten. Je eine Perlhuhnbrust und einige Karotten hübsch anrichten und mit der Jus und den getrockneten Rosenblättern fertigstellen. Das Gericht servieren.

Cornelia Poletto am 16. Juli 2021

## Polettos Enten-Brust mit Dreierlei vom Kürbis

### Für zwei Personen

#### Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste mit Haut (180 g)	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
5 Kumquats	30 g kalte Butter	200 ml Entenfond
50 ml Orangensaft	50 ml weißer Portwein	1 Sternanis
3 Pimentkörner	1 Zimtblüte	Olivenöl
Pink Salt Flakes	Salz	Pfeffer

#### Für das Kürbispüree:

$\frac{1}{2}$ kleiner Hokkaido-Kürbis	2 Schalotten	3 cm Ingwer
400 ml Kokosmilch	25 g Butter	Ahornsirup
Salz	Pfeffer	

#### Für die Kürbisscheiben:

$\frac{1}{4}$ Butternutkürbis	3 Orangen	2 Zitronen
3 cm Ingwer	50 ml Akazienhonig	2 Sternanis

#### Für die Kürbis-Chips:

$\frac{1}{4}$ Butternutkürbis	400 ml Erdnussöl	Meersalz
-------------------------------	------------------	----------

**Für die Entenbrust:** Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Knoblauchzehe abziehen und im Mörser mit etwas Salz und Pfeffer zu einer feinen Paste mahlen. Entenbrüste abrausen, trockentupfen, Haut kreuzweise einritzen und mit der Knoblauch-Paste einreiben. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl von beiden Seiten goldgelb anbraten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen, in eine ofenfeste Form in den Backofen stellen und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten rosa garen. Für die Sauce die Schalotte abziehen und fein würfeln. Entenpfanne mit Küchenpapier auswischen und mit Öl erhitzen. Schalottenwürfel zugeben und darin anbraten. Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Zu den Schalottenwürfeln geben, kurz mit anbraten und mit weißem Portwein, Entenfond und Orangensaft ablöschen. Sternanis, Pimentkörner und die Zimtblüte in ein Gewürzsäckchen füllen, in die Sauce geben und diese auf etwa 100 ml einkochen lassen. Gewürze entfernen und die Sauce mit den Kumquats kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter montieren. Die gegarte Entenbrust zum Schluss in Tranchen aufschneiden, mit Salt Flakes bestreuen und zusammen mit der Sauce anrichten.

**Für das Kürbispüree:** Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und den Ingwer schälen und würfeln. Beides in Butter anschwitzen und die Kürbiswürfel dazugeben. Leicht salzen und pfeffern, mit der Kokosmilch auffüllen und auf kleiner Stufe den Kürbis weichkochen lassen. Danach fein pürieren und dabei ein wenig der gekochten Kokosmilch hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken.

**Für die Kürbisscheiben:** Ingwer schälen und kleinschneiden. Orangen- und Zitronensaft auspressen und mit Sternanis und Ingwer in einen Topf geben. Auf die Hälfte einkochen. In der Zwischenzeit den Kürbis in dünne Scheiben schneiden. Sobald der Saft auf die Hälfte reduziert ist, mit Honig abschmecken, heiß über die Kürbisscheiben geben und diese ziehen lassen.

**Für die Kürbis-Chips:** Kürbis fein hobeln, in heißem Erdnussöl knusprig ausbacken und leicht salzen. Das Kürbispüree auf Tellern anrichten. Die marinierten Kürbisscheiben hübsch dazwischen stecken. Die Entenbrustscheiben mit der Sauce dazu anrichten, mit Kürbis-Chips garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 27. November 2020

# Polettos Peking-Ente

## Für zwei Personen

### Für die Ente:

1 Ente, ca. 2 kg	3 Knoblauchzehen	5 cm Ingwer
2 Sternanis	1 Zimtstange	Einige Gewürznelken
1 Scheibe Lakritzwurzel	2 EL Essig	2 EL Weizenmaltose
Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Pfannkuchen:

200 g Weizenstärke	2 Stangen Lauch	1 Salatgurke
1 Paprika	100 ml Hoisin-Sauce	

### Für die Ente:

Die Ente ausnehmen und säubern.

Für das Würzen der Ente wird eine Marinade hergestellt: Knoblauch abziehen und plattdrücken. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

Beides mit Sternanis, Zimtstange, Gewürznelken, Lakritzwurzel in einem Topf 10 Minuten anrösten. Wasser hinzugeben und den Sud 30 Minuten kochen lassen und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Die Marinade abkühlen lassen. Verwenden Sie so viel Wasser, dass die Ente später von der Marinade ganz bedeckt wird. Die Ente 3 Stunden lang marinieren. Anschließend wird die Ente 5 Sekunden in kochendes Wasser, angereichert mit 2 Esslöffel Essig und Weizenmaltose, eingetaucht.

Die Ente zum Trocknen über Nacht aufhängen, bis die Haut ganz trocken ist. Nur so wird erreicht, dass die Ente knusprig wird.

Zum Abschluss wird die Ente 55 Minuten in einem Hängeofen bei 265°C geröstet. Pekingente tranchieren.

### Für die Pfannkuchen:

Aus Weizenstärke und etwa 80 ml heißem Wasser einen geschmeidigen, glatten Teig herstellen. Dazu das Wasser in kleinen Mengen dazugeben.

Teig dünn ausrollen und ca. 8 10 cm große Kreise ausstechen. Teig in einem Bambuskörbchen über Dampf 10 Minuten zu kleinen Pfannkuchen garen.

Lauch waschen, putzen und in feine, ca. 8 cm lange Streifen schneiden.

Gurke waschen, putzen und ebenfalls in Streifen schneiden. Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und auch in Streifen schneiden.

Hoisin-Sauce auf Pfannkuchen verteilen. Entenfleisch mit einigen Gemüsestreifen auf die Pfannkuchen legen, zusammenrollen und servieren.

Für die Pfannkuchen nimmt man meist die Entenhaut mit ein wenig Fleisch dran. Das richtige Entenfleisch wird erst im nächsten Gang gereicht.

Cornelia Poletto am 23. Dezember 2020

## Pollo alla Poletto mit Kichererbsen und Chicorée

### Für zwei Personen

1 Maishähnchen	1 Dose Kichererbsen	4 Chicorée
2 Knoblauchzehen	2 Zitronen	1 EL Honig
200 ml Olivenöl	1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin
1 EL Geflügelgewürz	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Hähnchen längs am Rückgrat durchschneiden, dann waschen und trockentupfen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Fleisch mit dem Geflügelgewürz und Olivenöl einreiben. Hähnchen mit der Innenseite nach unten flach drücken, auf die Fettpfanne des Backofens legen und in den Ofen geben.

Knoblauchzehen andrücken und zusammen mit den Kräutern dazu legen.

Eine Zitrone waschen, trockentupfen, in Spalten schneiden, ebenfalls auf das Backblech legen. Kichererbsen waschen und abtropfen lassen.

Chicorée waschen, trockentupfen, vom Strunk befreien, in Spalten schneiden und mit den Kichererbsen in eine Schüssel geben. Mit 1 EL Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer marinieren. Nach 10 Minuten Garzeit des Hähnchens die Gemüsemischung dazulegen und das Ganze weitere 20-30 Minuten im Ofen garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 26. November 2020

## Puten-Ragout mit Pfefferkraut

### Für 4 Personen:

800 g Putenbrust am Stück	400 g Sauerkraut	4 Schalotten
1 Gewürznelke	5 Pimentkörner	1 TL weiße Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter	4 EL Olivenöl	1 Stück Speckschwarte
2 EL Honig	50 ml Weißwein	50 ml Apfelsaft
50 ml Orangensaft	400 ml Geflügelfond	Meersalz
Pfeffer	1 - 2 EL Crème-fraîche	

Das Sauerkraut in ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Gewürze in einen Einweg-Teebeutel füllen und verschließen.

In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Schalotten mit der Speckschwarte darin glasig dünsten. Die Schwarte entfernen, den Honig hinzufügen und kurz karamellisieren. Das Sauerkraut dazugeben und unter Rühren anbraten. Mit Salz würzen, Wein und die Säfte dazugießen und einkochen lassen. Die Hälfte des Fonds angießen, Gewürze und Schwarte dazugeben und ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in große Würfel schneiden.

Restliches Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Sauerkraut und den übrigen Fond dazugeben und das Ragout zugedeckt 10 - 15 Minuten köcheln.

Crème fraîche unterheben und abschmecken.

Cornelia Poletto am 26. Januar 2020

## Puten-Sauerbraten mit Weintrauben

### Für 4 - 6 Personen:

1,2 kg Putenbrust am Stück	2 Zwiebeln	2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie	100 ml Marsala	1/4 L Weißwein
200 ml Aceto Balsamico bianco	10 weiße Pfefferkörner	5 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter	3 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer	ca. 2 TL Zucker	2 EL Tomatenmark
300 g Weintrauben		

2 - 3 Tage vorher die Zwiebeln schälen, Möhren putzen und schälen. Den Staudensellerie putzen und waschen. Das Gemüse in Würfel schneiden und mit Vin Santo, Wein, Essig, Pfeffer- und Pimentkörnern sowie Lorbeerblättern in einen Topf geben. 1/4 Liter Wasser hinzufügen, alles einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Die Putenbrust waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, die Sehnen entfernen und das Fleisch mit Küchengarn so in Form binden, dass es gleichmäßig dick ist und somit später gleichmäßig gart. In einen großen Gefrierbeutel geben, die Marinade dazugießen und den Beutel verschließen. Das Fleisch 2 - 3 Tage kühl stellen, dabei den Gefrierbeutel ab und zu wenden.

Am Tag der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Marinade durch ein feines Sieb abgießen und beiseitestellen. Das Gemüse gut abtropfen lassen und die Gewürze entfernen.

Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch mit Salz würzen, im Öl rundum anbraten, mit Pfeffer bestreuen und herausnehmen. Das abgetropfte Gemüse in dem Topf anbraten, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Mit etwa 400 ml Marinade ablöschen und aufkochen lassen.

Das Fleisch wieder dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde schmoren.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb abgießen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken.

Die Sauce wieder in den Topf geben und etwa 5 Minuten einkochen lassen. Nach Belieben etwas Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce durch kurzes Aufkochen damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Trauben waschen, abzupfen, halbieren, zur Sauce geben und kurz erhitzen.

Zum Anrichten das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Cornelia Poletto am 26. Januar 2020



# Risotto allarancia mit gebratener Enten-Brust

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

125 g Carnaroli Reis	1 Fenchelknolle	1 Orange
5 Kumquats	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan	25 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond
1,5 EL Butter	Meersalz	Pfeffer

**Für den marinierten Fenchel:**

1 Zitrone	1 Orange	½ TL Ahornsirup
½ EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrüste mit Haut (180 g)	½ EL Honig	2 EL heller Aceto Balsamico
100 ml Weißwein	100 ml Orangensaft	4 Lorbeerblätter
1 Flocke Butter	Olivenöl	Meersalz

**Für das Risotto:** Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Fenchel waschen, trockenreiben, Strunk entfernen, das Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und beiseitelegen. Später für die Garnitur verwenden. ½ Fenchelknolle in feine Würfel schneiden und aus dem restlichen Fenchel feine Scheiben hobeln. Kumquats waschen, trockenreiben und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kerne entfernen. Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Etwas Butter in einen weiteren Topf geben und erhitzen. Schalotten-, Knoblauch- und Fenchelwürfel zufügen und glasig anschwitzen. Ungewaschenen Reis dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Reis dann mit heißem Fond aufgießen, sodass er gerade bedeckt ist. Alles bei schwacher Hitze offen unter Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat. Erneut Fond dazu gießen und das Risotto gründlich durchrühren. Die Hälfte der Kumquat-Scheiben dazugeben. Weiterrühren, bis der Reis nach 20-30 Minuten al dente gegart ist. Wenn das Risotto al dente gegart ist, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit der restlichen Butter und dem geriebenen Parmesan fertig stellen. Mit Fenchelgrün, Salz und Pfeffer abschmecken. Orange filetieren und ebenfalls unter das Risotto mischen. Unbedingt ungewaschenen Carnaroli Reis nutzen, denn so bleibt die Reisstärke am Korn und bindet das ganze Risotto. Außerdem wird immer dann, wenn das Risotto mit Fond aufgefüllt wird, auch gerührt.

**Für den marinierten Fenchel:** Zitrone und Orange halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen. Gehobelten Fenchel (von oben) mit Zitronen- und Orangensaft, Ahornsirup, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

**Für die Entenbrust:** Ente waschen, trockentupfen, die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen, leicht salzen und in einer Pfanne mit Olivenöl auf der Haut anbraten. Kurz vor Ende kurz drehen. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und in einer ofenfesten Form im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten rosa garen. Restliche Kumquat-Scheiben (von oben) in der Entenpfanne kurz anbraten, etwas Butter und Honig dazugeben und mit Orangensaft ablöschen. Balsamico, Weißwein und Lorbeerblätter zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Entenbrust zwischendurch mehrmals mit der Orangensaft-Honig-Balsamico-Mischung glasieren. Vor dem Aufschneiden ruhen lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 27. November 2020



**Hack**

## Chili con Conny mit Champignon-Crostino

### Für zwei Personen

#### Für die Chili con Conny:

200 g gemischtes Hackfleisch	1 Blumenkohlröschen	20 Kirschtomaten
1 Süßkartoffel	1 rote Paprikaschote	1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	100 ml Kalbsfond
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Blatt glatte Petersilie
1 TL Paprikapulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

#### Für den Champignon-Crostino:

6 braune Champignons	1 Toastbrot	3 Zweige Salbei
Olivenöl	Salz	Pfeffer

#### Für die Chili con Conny:

Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Paprika schälen, von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln.

Kirschtomaten waschen, trockentupfen, in einen Multi-Zerkleinerer geben und pürieren. Chilischote der Länge nach aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Hacken und zum Hackfleisch geben. Schalotte und Knoblauch abziehen und ebenfalls mit in die Pfanne geben und anbraten. Paprikawürfel hinzugeben.

Süßkartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und zur Hackfleisch- Paprika-Mischung geben. Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und in die Pfanne geben. Kalbsfond angießen, dann pürierte Kirschtomaten hinzugeben. Alles einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Rosmarin und Thymian entfernen. Petersilie abrausen und trockenwedeln. Blumenkohl über das Chili con Conny reiben und mit einem Petersilienblatt garnieren.

#### Für den Champignon-Crostino:

Toastbrotrinde abschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Brot rösten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Salbei hinzugeben und frittieren. Pilze auf die Toastbrotscheiben geben und mit Salbei garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 23. April 2020

# Kalb-Klößchen, Spargel, Zitronen-Soße, Kartoffeln

## Für zwei Personen

### Für die Kalbsklößchen:

250 g Kalbshackfleisch	2 Scheiben Toastbrot	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	3 Sardellenfilets
3 TL kleine Kapern	2 Eier	80 ml Milch
20 g Parmesan	2 TL Senf	2 Stiele glatte Petersilie
2 Stiele Majoran	1 Muskatnuss	2 TL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Zitronensauce:

1 Zitrone	2 Eier	400 ml Kalbsfond
2 Zweige Majoran	Salz	Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

8 kl. neue Kartoffeln	Salz
-----------------------	------

### Für den Spargel:

2 Stangen grüner Spargel	2 Stangen weißer Spargel	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Zitrone	1 TL Kapern	2 Halme Schnittlauch
-----------	-------------	----------------------

### Für die Kalbsklößchen:

Das Toastbrot entrinden, würfeln und mit der Milch beträufeln. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in der heißen Butter andünsten. Petersilie und Majoran abrausen und trockenwedeln.

Blätter abzupfen, fein schneiden und zur Zwiebelmischung geben. Etwas abkühlen lassen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Sardellen fein hacken und Parmesan reiben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Msp.

auffangen. Toast leicht ausdrücken und mit Hackfleisch, der Zwiebelmischung, Zitronenschale, Senf, Kapern, Sardellen, 4 EL geriebenem Parmesan und 4 Eigelben verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die Masse zu Klößchen formen.

Um alle Klößchen gleichgroß zu formen, benutzen Sie am besten einen Eisportionierer! **Für die Zitronensauce:**

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Majoran abrausen und trockenwedeln. Kalbsfond in einem Topf aufkochen lassen und Majoran hinzugeben, dann die Kalbsklößchen darin bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten garen. Danach herausnehmen und warmstellen.

400 ml von dem Kochsud abnehmen und durch ein Sieb passieren.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Kochsud mit 1-2 EL Zitronensaft und 2 Eigelben verrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Sauce dabei nicht zu heiß werden lassen, sonst gerinnt sie. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft- und abrieb abschmecken.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffeln abbürsten, der Länge nach halbieren und in kochendem Salzwasser garen. Danach abgießen und ausdämpfen lassen.

### Für den Spargel:

Grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Schräg in Stücke schneiden und in kochendem gesalzenem Wasser 3-5 Minuten bissfest garen. Abgießen, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Weißer Spargel schälen, Enden abschneiden und in Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und beide Spargelsorten darin garen. Außerdem die bereits gegarten Kartoffeln dazugeben und auf der Schnittseite mitbraten. Alles salzen und pfeffern.

**Für die Garnitur:**

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Gericht mit Zitronenabrieb, Schnittlauch und Kapern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 02. Juni 2020

# Lamm-Hackbraten mit gegrilltem Gemüse und Joghurt-Dip

## Für 4 Personen

### Für den Hackbraten:

800g Lamm-Hackfleisch	50 g Pistazienkerne	1 Brötchen vom Vortag
150 ml Milch	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1/2 TL Kreuzkümmelsamen	1/2 TL Korianderkörner
1/4 TL Zimtpulver	1/2 Bund Koriander	1/2 Bund Petersilie
2 Eier	Meersalz	Pfeffer

### Für das Gemüse:

1 Aubergine	1 große Zucchini	1 rote Paprikaschote
4 - 6 EL Olivenöl	1 Bund Zitronenthymian	Saft 1/2 Zitrone
Meersalz	Pfeffer	

### Für den Joghurt-Dip:

300 g Naturjoghurt	1 TL Orangen-Abrieb	3 EL Orangensaft
2 EL Olivenöl	1/2 rote Chilischote	1/2 Bund Koriander
Meersalz	Pfeffer	

Für den Hackbraten die Pistazien grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Rinde des Brötchens entfernen, das Brötchen in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten.

Kreuzkümmel und Koriander im Mörser fein zerstoßen und mit Zimt, 1 1/2 TL Salz und Pfeffer mischen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Das Hackfleisch mit den Eiern, dem leicht ausgedrückten Brötchen, Zwiebel, Knoblauch, Gewürzen und Kräutern verkneten. Den Fleischteig mit Salz und Pfeffer würzen, zu einem Laib formen und in eine ofenfeste Form setzen. Mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und im Ofen auf der unteren Schiene etwa 45 Minuten braten, dabei, falls nötig, etwas Wasser angießen.

Für den Dip den Joghurt, Orangenschale, Orangensaft und das Olivenöl verrühren. Die Chilischote entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Chili und Koriander unter den Dip mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gemüse die Aubergine putzen und waschen. Die Enden gerade schneiden und die Aubergine aufstellen. Das Fruchtfleisch rundum vom weichen Inneren der Aubergine abschneiden und schräg in Stücke schneiden. Die Mini-Zucchini putzen, waschen und längs halbieren. Die Paprikaschote längs vierteln, entkernen, waschen und schräg in Stücke schneiden.

Eine Grillpfanne erhitzen. Mit etwas Olivenöl bestreichen und die vorbereiteten Gemüse nacheinander bei starker Hitze unter Wenden einige Minuten bissfest braten, dabei jeweils einige Zitronenthymianzweige mitbraten. Während des Bratens eventuell noch etwas Olivenöl hinzufügen. Das Gemüse auf Küchenpapier abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Den Zitronenthymian entfernen und das Gemüse mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft und dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Den Hackbraten herausnehmen, einige Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit dem Joghurt-Dip und Gemüse anrichten.

Cornelia Poletto am 08. Februar 2020

# Lasagne mit Bolognese, Tomaten-Sugo und Pilzen

## Für 4 Personen

### Tomatensugo:

800 g reife Tomaten	1 große Dose Tomaten	1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	Meersalz
1 TL Zucker	Pfeffer	1-2 Stiele Basilikum

### Für die Bolognese:

500 g Hackfleisch	1 Stück Schinkenschwarte	75 g Schalotten
2 Knoblauchzehen	50 g Möhren	50 g Fenchel
50 g Knollensellerie	1 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei	1 Lorbeerblatt
125 g Dosentomaten	1/8 Liter Rotwein	50 ml roter Portwein
1/2 EL Senfrüchte	1/2 EL Aceto Balsamico	25 g Butter

Salz, Pfeffer

### Für die Lasagneblätter:

150 g Hartweizengrieß	75 g Mehl	2 Eier
Salz	Hartweizengrieß	grobes Meersalz

### Für die Béchamel-Sauce:

50 g Butter	50 g Mehl	1/2 l Milch
50 g gerieb. Parmesan	Salz, Pfeffer	Muskatnuss

### Für die Füllung:

100 g Steinchampignons	100 g Pfifferlinge	100 g Kräuterseitlinge
100 g Steinpilze	100 g Chanterelle Pilze	2 Schalotten
1/2 Knoblauchzehe	2 EL Butter	1 EL Thymian, fein geschnitten
Salz	Pfeffer	1 EL Pilzgewürz
1/4 l Tomatensugo	1/4 l Bolognese	150 g gerieb. Parmesan

### Tomatensugo:

Die frischen Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Dosentomaten in ein Sieb abgießen und dabei den Saft auffangen, die Stielansätze von den Dosentomaten entfernen. Frische Tomaten und Dosentomaten in grobe Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel in Würfel, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Beides im Olivenöl in einem Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze andünsten. Nach Belieben 1 zerkleinerten getrockneten Peperoncino dazugeben. Mit wenig Meersalz und Zucker würzen und leicht karamellisieren. Das Basilikum waschen und trocken schütteln.

Die frischen und die Dosentomaten samt Saft in den Topf geben und unterrühren. Das Basilikum hinzufügen und die Tomaten offen 1/2 - 1 Stunde köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Basilikum entfernen. Die eingekochten Tomaten durch die Flotte Lotte (mittlere Lochscheibe) drehen oder durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen (nicht mit dem Stabmixer pürieren, die Kerne schmecken bitter). Den Sugo nochmals aufkochen lassen, mit Meersalz, Pfeffer und, falls nötig, Zucker abschmecken. Im Einmachglas aufbewahrt hält sich der Sugo etwa 1 Jahr.

### Für die Bolognese:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Gemüse küchenfertig vorbereiten und ebenfalls würfeln.

Einen Topf erwärmen, das Olivenöl zugießen und das Hackfleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Schinkenschwarte dazugeben und etwas auslassen. Das Gemüse darin anbraten, salzen und pfeffern.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Tomaten bei Bedarf entkernen. Tomaten und



Kräuter in den Topf geben und mit Rot- und Portwein ablöschen. Mit einem Holzlöffel gut umrühren und dabei die Tomaten zerkleinern. Die Sauce bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben. Die Kräuter herausnehmen, den Sugo mit Mostarda di frutta, Aceto balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Lasagneblätter:**

Grieß und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier in die Mulde geben und 1 Prise Salz hinzufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Nudelteig herausnehmen und halbieren. Den Teig mit Grieß bestreuen und mithilfe der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Nudelbahnen in ca. 10x20 cm große Bahnen schneiden und in Salzwasser kurz kochen lassen, bis die Pasta oben schwimmt. Danach in Eiswasser abschrecken.

**Für die Béchamel-Sauce:**

Für die Lasagneblätter den Nudelteig, wie auf oben beschrieben zubereiten.

Den Nudelteig mit Grieß bestreuen, mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und Lasagneblätter in der Größe der ofenfesten Form ausschneiden. Reichlich Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Nudeln darin **al dente** garen. Die Lasagneblätter mit dem Schaumlöffel einzeln herausheben und kalt abschrecken.

Für die Béchamelsauce die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und das Mehl dazusieben, dabei mit dem Kochlöffel ständig rühren. Die Milch unter Rühren nach und nach dazugießen, die Sauce aufkochen und mindestens 4 bis 5 Minuten weiterköcheln lassen. Den Parmesan hinzufügen und die Béchamelsauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Füllung die Pilze putzen, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Die Pilze dazugeben und kurz braten. Den Thymian hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und dem Pilzgewürz abschmecken. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Eine ofenfeste Form mit der restlichen Butter einfetten und abwechselnd Lasagneblätter, Bolognese, Tomatensugo, Pilze und Béchamelsauce hineinschichten. Mit einer Schicht Béchamelsauce abschließen, nach Belieben einige Pilzscheiben darauf verteilen und mit dem Parmesan bestreuen. Die Lasagne im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Cornelia Poletto am 05. Februar 2020



# Innereien

# Penne rigate mit Enten-Leber, Radicchio, Feige

## Für zwei Personen

### Für die Penne:

200 g Penne rigate	100 g Entenleber	4 dünne Scheiben Südtiroler
Schinkenspeck	1 Radicchio trevisano	1 rote Zwiebeln
1 Feige	50 ml Rotwein	25 ml roter Portwein
30 ml Geflügelfond	1 EL alten Aceto Balsamico	½ EL brauner Zucker
1 TL Thymianblättchen	1 EL Petersilienblätter	1 EL Olivenöl
Butter	Meersalz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

Parmesan	weißer Trüffel
----------	----------------

### Für die Penne:

Die rote Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen, leicht salzen und pfeffern. Mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Geflügelfond und Balsamico dazugeben und nochmals aufkochen lassen.

Schinkenspeck in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Penne Rigate in kochendem Salzwasser al dente garen, anschließend abgießen.

Feige in 6 Spalten schneiden und die Schnittflächen in braunem Zucker wälzen. In einer beschichteten Pfanne beide Schnittseiten kurz und kräftig anbraten.

Das Wurzelende vom Radicchio trevisano abschneiden und das Weiße der Blätter herausschneiden. Die Blätter in lauwarmem Wasser waschen, danach vorsichtig trockenschleudern und in Streifen schneiden.

Entenleber in kleine Würfel schneiden.

Thymian und Petersilie waschen, trockenwedeln, die Blättchen zupfen und fein schneiden.

Butter in einer Wokpfanne erhitzen und die Entenleber darin anbraten, danach salzen und pfeffern. Den geschnittenen Radicchio trevisano, 1 TL Thymianblättchen und 1 EL Petersilienblättchen in den Wok geben.

Die abgegossenen Nudeln dazugeben und durchschwenken. Tiroler Schinkenspeck unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Parmesan und Trüffel hobeln.

Auf vier vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit Parmesan- und Trüffelhobel bestreuen. Jeweils drei Feigenspalten anlegen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 16. Oktober 2020

# Süßsaure Nierchen mit Spätzle

## Für zwei Personen

### Für die Nierchen:

300 g Kalbsnieren	4 Schalotten	2 EL Butterschmalz
1 EL Butter	2 EL kalte Butterflocken	1 EL grober Senf
2 EL Rübenkraut	300 ml dunkler Kalbsfond	2 EL Balsamicoessig
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

### Für die Spätzle:

20 ml Milch	2 Eier	1 EL Butter
100 g Mehl	1 Muskatnuss	Salz

### Für die Nierchen:

Die Kalbsnieren eine Weile wässern, mit Küchenkrepp trockentupfen und in Streifen schneiden. Schalotten abziehen, längs halbieren und in Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer Kasserolle erhitzen und die Kalbsnieren darin von allen Seiten kurz scharf anbraten und wieder herausnehmen. In der gleichen Pfanne nun 1 EL Butter und das Rübenkraut hineingeben und leicht karamellisieren lassen.

Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und mit den Schalotten in der Pfanne anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Kalbsfond angießen. Alles um die Hälfte einkochen lassen, die Kalbsnieren wieder dazugeben und mit den Butterflocken leicht abbinden. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Spätzle:

Das Mehl sieben und mit Milch, Eiern und etwas Salz zu einem glatten Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Muskatnuss reiben und 1 Msp.

auffangen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Spätzle mit einem Spätzlehobel hinein schaben. Die Spätzle nach zwei bis drei Minuten mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Pfanne mit Butter und Muskat durchschwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 25. Mai 2020



**Kalb**

# Gefüllte Kalb-Piccata auf Tomaten mit Basilikum-Öl

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbspiccata:**

8 Scheiben Kalbsfilet, á 30 g	4 Scheiben Parmaschinken	½ Scheibe Toastbrot
80 g Mozzarella	2 Eier	15 g Parmesan
2 Zweige Basilikum	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für die gegrillten Tomaten:**

2 Ochsenherztomaten	2 EL brauner Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Basilikum-Öl:**

75 ml Pflanzenöl	4 Zweige Basilikum
------------------	--------------------

**Für die gefüllte Kalbspiccata:**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsfilets waschen, trockentupfen und evtl. etwas plattieren.

Basilikum abbrausen, trockenschleudern und die Blätter abzupfen.

Mozzarella in Scheiben schneiden.

Für die Füllung die Hälfte der Kalbsfiletscheiben mit jeweils einer halben Scheibe Parmaschinken, 4 Blättern Basilikum und einer Scheibe Mozzarella belegen. Die leere Hälfte der Kalbsfiletscheiben hinüberklappen und verschließen.

Für die Panade ein halbes Toastbrot zerbröseln und 1 EL Parmesan fein reiben und mit den Eiern mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsfleischscheiben durch die Panade ziehen und von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Im vorgeheizten Backofen ca. 3-5 Minuten fertig garen.

**Für die gegrillten Tomaten:**

Tomaten waschen, trockentupfen, den Blütenansatz herausschneiden und in Scheiben schneiden. Kurz anfrieren lassen.

Eine Grillpfanne mit Olivenöl bepinseln, die Tomaten mit braunem Zucker bestreuen und von beiden Seiten grillen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Basilikum-Öl:**

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Mit dem Öl fein mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 28. Mai 2020



# Gefülltes Parmesan-Schnitzel

## **Für 4 Personen:**

### **Für die Ofentomaten:**

800 g kleine Strauchtomaten	1 junge Knoblauchknolle	4 EL Olivenöl
1 - 2 TL brauner Zucker	Meersalz	Pfeffer

### **Für die Schnitzel:**

4 dünne Kalb-Schnitzel	120 g Büffel-Mozzarella	50 g getrock. Öl-Tomaten
1 - 2 Stiele Basilikum	Meersalz	Pfeffer
2 Scheiben Toastbrot	3 Eier	30 g geriebener Parmesan
100 ml Olivenöl		

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf einem Backblech verteilen. Schalotten und den Knoblauch schälen.

Schalotten halbieren und in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch ebenfalls in Scheiben schneiden. Beides zwischen den Tomaten verteilen. Alles mit Olivenöl beträufeln und mit Zucker bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten braten.

### **Für die Schnitzel:**

Den Mozzarella würfeln. Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Den Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Mozzarella, Tomaten und Basilikum mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kalbs-Schnitzel jeweils zwischen zwei aufgeschnittene Gefrierbeutel legen und schön dünn klopfen (mit einem Plattierisen oder einem kleinen schweren Stieltopf). Von beiden Seiten salzen und pfeffern. Mozzarella, Tomaten und Basilikum jeweils auf der einen Hälfte der Schnitzel verteilen, dabei ringsherum einen Rand freilassen. Die andere Hälfte darüberklappen und am Rand gut andrücken (Wenn Sie zum Andrücken des Randes einen Messerrücken benutzen, hält das Schnitzel noch besser zusammen).

### **Tipp:**

Gefrierbeutel oder Vakuumbierbeutel eignen sich besser zum Plattieren als herkömmliche Klarsichtfolie, denn sie sind etwas dicker. Wenn man sie seitlich ringsherum aufschneidet, ergeben die Beutel eine größere Fläche. Bei kleinen Fleischstücken benötigt man nur einen Beutel und legt das Fleisch einfach zwischen die beiden Kunststoff-Lagen.

Das Toastbrot entrinden, grob würfeln und im Blitzhacker zu Bröseln verarbeiten. Die Eier in einer Schale verquirlen. Mit Parmesan und Toastbröseln verrühren.

### **Tipp:**

In flachen Gefäßen, etwa Tellern oder Panierschalen, kann man Eier besonders gut mit einem speziellen Tellerschneebeesen verquirlen.

Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Schnitzel durch die Eiermischung ziehen und ins heiße Fett geben. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3 -5 Minuten goldbraun ausbacken.

### **Tipp:**

Bei der dicklichen Eiermischung funktioniert das Panieren so am besten: Die gefüllten Schnitzel mit der Unterseite in die Eiermischung legen und ins heiße Fett geben. Etwas von der Eiermischung darauf verteilen. Die Unterseite goldbraun backen, wenden und von der anderen Seite fertig backen.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den lauwarmen Ofentomaten anrichten.

### **Tipp:**

Gebackenes/Frittiertes sollte man grundsätzlich auf Küchenpapier abtropfen lassen. So wird

überschüssiges Fett aufgesaugt, das Essen wird bekömmlicher und kalorienärmer. Die Füllung lässt sich vielseitig variieren, Sie können sie zum Beispiel mit dünnen Scheiben Tiroler Schinzenspeck und getrockneten Tomaten kombinieren oder feingeschnittene schwarze Oliven oder Pinienkerne mit hineingeben.

**Reste:**

Bleiben Reste von den Ofentomaten, kann man sie in einer Pfanne in etwas Olivenöl erhitzen und mit frisch gekochter Pasta und etwas zerzupftem Rucola servieren.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020

## Kalb-Schnitzel auf Pfifferling-Spinat-Gemüse

### Für 4 Personen:

#### Für das Gemüse:

500 g junger Blattspinat	300 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer	Filets von 1 Zitrone	

#### Für die Zitronenbrösel:

2 Scheiben Toastbrot	½ Bund glatte Petersilie	1 (Bio-) Zitrone
60 g Butter		

#### Für die Scaloppine:

4 dünne Kalbs-Schnitzel à 150 g	2 EL Olivenöl	Meersalz
---------------------------------	---------------	----------

**Für das Gemüse:** Spinat putzen, waschen und trocken schütteln. Pfifferlinge putzen, gegebenenfalls waschen und trocken tupfen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.

**Tipp:** Außerhalb der Pfifferling-Saison das Gemüse mit braunen Champignons oder Kräuterseitlingen zubereiten. Sind die Pilze nicht stark verschmutzt, brauchen sie nicht gewaschen zu werden. Man kann sie einfach mit etwas - eventuell angefeuchtetem - Küchenpapier säubern.

Der Vorteil: Sie ziehen beim Braten nicht so viel Wasser.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch hinzufügen, kurz anbraten. Pfifferlinge bei starker Hitze 3 - 4 Minuten anbraten. Spinat unterheben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronenfilets nach Belieben klein schneiden und untermischen. Abschmecken.

**Tipp:** Zitrone passt geschmacklich wunderbar zu Spinat. Da Zitronensaft den Spinat aber leicht gelblich werden lässt, verwende ich stattdessen Zitrusfilets.

**Für die Zitronenbrösel:** Toastbrot entrinden und im Blitzhacker fein zerkleinern. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale dünn abreiben. Weiße Haut der Zitrone abschälen und Zitrusfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden (können zum Würzen des Spinats verwendet werden).

Butter erhitzen, Brösel und die Zitronenschale unter Rühren goldbraun braten. Mit Petersilie und Zitronenschale vermischen. Beiseite stellen.

**Tipp:** Wichtig beim Abreiben von Zitronenschale ist, dass nicht zuviel weiße Haut mit abgerieben wird. Sie macht den Abrieb bitter. Beim Filettieren mit einem dünnen scharfen Messer mit dünner Klinge arbeiten.

**Für die Scaloppine:** Die Schnitzel trocken tupfen und nach Belieben etwas dünner klopfen.

Von beiden Seiten leicht salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite 2 - 3 Minuten braten.

**Tipp:** Eine beschichtete Pfanne ist hier die beste Wahl, da kein Bratensatz für eine Soße benötigt wird. Möchte man aber eine kleine Sauce haben, sollten die Schnitzel in einer Eisen- oder Edelstahlpfanne gebraten werden und ruhig etwas ansetzen. Der Bratensatz wird dann mit Flüssigkeit (Wein, Marsala) abgelöscht und losgekocht. Will man auch noch eine Bindung in der Soße erreichen, wird das Schnitzel vor dem Braten leicht mit Mehl bestäubt.

**Anrichten:** Die Schnitzel auf dem Spinat-Pfifferling-Gemüse anrichten, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit den Zitronenbröseln bestreuen.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020

# Wiener Schnitzel

## Für 4 Personen:

4 dünne Kalbs-Schnitzel à 120 g	250 g Butter	3 altbackene Brötchen
3 Eier	Salz	1 - 2 EL geschlagene Sahne
4 - 6 EL Mehl	Pfeffer	2 Zitronen

Zuerst die Butter klären. Dafür die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sich die weißen Molketeilchen am Topfboden und auf der Oberfläche absetzen und die Butter klar aussieht. Die Molke von der Oberfläche abschöpfen, dann die Butter vorsichtig in einen anderen Topf abgießen.

Die Brötchen auf einer Haushaltsreibe fein reiben oder im Blitzhacker fein mahlen. Die Eier verschlagen, mit Salz würzen und geschlagene Sahne locker unterheben.

Brösel, Mehl und Ei jeweils in eine flache Schale oder auf einen großen Teller geben.

Die Kalbs-Schnitzel zwischen zwei Bögen Klarsichtfolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel mit einem Plattiereisen oder einer Stielkasserolle hauchdünn klopfen.

Geklärte Butter in 2 großen Pfannen aufschäumen lassen (die Butter hat die richtige Temperatur, wenn eine kleine Menge hineingestreute Semmelbrösel goldbraun wird).

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Nacheinander in Mehl, verschlagenem Ei und Bröseln wenden und in der heißen Butter von beiden Seiten goldbraun braten, dabei die Pfannen immer wieder kräftig rütteln und die Schnitzel ab und zu mit der Butter übergießen. Die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zitronen vierteln und dazu servieren.

Dazu passt Kartoffelsalat.

## Tipp:

Besonders hübsch sieht es aus, wenn Sie die Zitronen mit Zick-Zack- Schnitten halbieren und jedem Gast ein Zitronen-Krönchen zum Schnitzel servieren.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020

**Lamm**

# Lamm-Karree im Sternanis-Sud mit Quinoa und Minzöl

## Für zwei Personen

### Für den Sternanissud:

Abschnitte vom Lammkarree	150 g Kirschtomaten	2 weiße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	ca. 2 cm Ingwer	200 ml Weißwein
500 ml Fleischfond	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 EL bestes Olivenöl	3 Sternanis
Chili	Salz	Pfeffer

### Für das Minzöl:

1 Bund frische Minze	100 ml neutrales Pflanzenöl	Salz
Eiswasser		

### Für das Lammkarree:

1 Lammkarree à ca. 560 g	1 angedrückte Knoblauchzehe	1 EL Anissamen
1 EL Thymianblättchen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Quinoa:

100 g Quinoa	150 g Kirschtomaten	100 g Rhabarber
2 weiße Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 TL Ingwer
1 TL Koriandersaat	2 EL Minzblättchen	Öl
Anissamen	Zucker	Chili
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

100 g Zuckerschoten	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, feinwürfeln und in Olivenöl anschwitzen. Ingwer schälen und feinschneiden. Ingwer, Sternanis und Lammabschnitte zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Kirschtomaten würfeln, zugeben und mit Wein ablöschen. Sobald der Wein eingekocht ist, mit Fond auffüllen und die Kräuterzweige zugeben. Im Besten Fall eine Stunde köcheln lassen.

Alles durch ein Spitzsieb passieren und nach Wunsch noch etwas einkochen lassen. Mit Chili, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Minzöl:

Minzblätter von den Stielen zupfen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit dem Öl fein pürieren. Öl durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

### Für das Lammkarree:

Anissamen mörsern, Knoblauch andrücken. Lamm waschen, trockentupfen und die Rippenknochen sauber putzen. Den Fettdeckel rautenförmig einritzen.

Anissamen, Knoblauch, Thymian, Zitronenabrieb, Öl, Salz und Pfeffer mischen und das Lammkarree damit einreiben. Mit Folie bedecken und im Besten Fall zwei Stunden im Kühlschrank marinieren. Fleisch in einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 58 Grad garen, danach herausnehmen und abgedeckt am Herdrand ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Quinoa:

Quinoa in einem Sieb unter fließendem Wasser gründlich spülen. Mit der doppelten Menge an Salzwasser in einen Topf geben, aufkochen und ca.

15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Rhabarber, Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zwiebeln abziehen, feinwürfeln und in etwas Öl und Zucker bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten goldbraun und unter Rühren

anbraten, bis sie karamellisiert sind. Quinoa, Ingwer, Knoblauch und Rhabarber zugeben und mit anschwitzen. Koriandersaat und Anissamen mörsern, rösten und zufügen. Kirschtomaten halbieren, zugeben und mit halbierten Minzblättern, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Zuckerschotenstreifen darin in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Quinoa auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten. Das Lammkarree aufschneiden und daran stellen. Die Zuckerschoten hübsch darum verteilen. Den Sternansissud angießen, mit einigen Minzöltropfen fertig stellen und servieren.

Cornelia Poletto am 02. Juni 2021

# Lamm-Koteletts mit Bohnen-Püree und Bohnen-Salsa

## Für 4 Personen

### Für die Lamm-Koteletts:

1,2 kg Lammkarree	4 Knoblauchzehen	2 EL Öl
2 EL Olivenöl	1/2 Bund Bohnenkraut	Meersalz, Pfeffer

### Für das Bohnenpüree:

250 g getrock. weiße Bohnen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 Stiel Salbei	4 EL Olivenöl
1/2 Liter Hühnerbrühe	Meersalz	

### Für die Bohnen-Salsa:

250 g grüne Bohnen	3-4 Stiele Bohnenkraut	3-4 Stiele Petersilie
3-4 Stiele Basilikum	40 g getrock. Öl-Tomaten	1 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl	1 TL Zitronen-Abrieb	1-2 TL Zitronensaft
Meersalz	Pfeffer	

Am Vortag für das Bohnenpüree die Bohnen in reichlich kaltem Wasser einweichen und quellen lassen.

Am nächsten Tag die Bohnen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Bohnen, Brühe und Kräuter dazugeben und zugedeckt alles etwa 1 Stunde kochen, bis die Bohnen weich sind. Falls nötig, noch etwas Wasser hinzufügen.

Den Backofen auf 140°C vorheizen.

Das Lammkarree waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und den Fettrand mehrmals einritzen. Den Knoblauch schälen und leicht andrücken. Das Öl in einem Bräter oder einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Das Karree leicht mit Salz würzen, rundum bei starker Hitze anbraten, vom Herd nehmen und den Bräter mit Küchenpapier austupfen. Das Karree mit Pfeffer würzen und wieder in den Bräter legen. Mit dem Olivenöl beträufeln, Bohnenkraut und Knoblauch danebenlegen und das Fleisch im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten garen.

Für die Salsa die grünen Bohnen putzen, waschen, schräg in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest garen.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Kräuter, Tomaten, Olivenöl und Zitronenschale verrühren. Den Knoblauch schälen und im Ganzen dazugeben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Die grünen Bohnen abgießen, abtropfen lassen und heiß mit dem Kräuter-Tomaten-Öl vermischen. Mit Meersalz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Lammkarree aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen.

Die weißen Bohnen in ein Sieb abgießen, dabei die Garflüssigkeit auffangen. Die Kräuter entfernen. Die Bohnen und so viel Flüssigkeit mit dem Stabmixer pürieren, dass ein cremiges Püree entsteht. Mit Meersalz würzen und das restliche Olivenöl unterrühren.

Das Karree in einzelne Koteletts schneiden, mit dem Bohnenpüree und der Bohnen-Salsa anrichten und mit Meersalz bestreuen.

Cornelia Poletto am 30. Januar 2020



# Lamm-Koteletts, Erbsen-Minz-Casserole, Zitronen-Zabaione

## Für zwei Personen

### Für das Lamm:

1 pariertes Lammkarree	1 Knoblauchzehe	2 EL kalte Butter
4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian	4 Zweige Estragon
4 Zweige glatte Petersilie	400 ml Lammfond	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für das Gemüse:

100 g frische Erbsen	100 g Zuckerschoten	100 g Frühlingslauch
1 Tomate	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Minze	2 Zweige Petersilie	50 g Butter
Salz	Pfeffer	Eiswasser

### Für die Zitronen-Zabaione:

1 Schalotte	2 Zitronen	4 Eier (Eigelbe)
100 g Butter	100 ml Weißwein	1 EL weißen Balsamicoessig
Salz	4 weiße Pfefferkörner	

**Für das Lamm:** Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Rosmarin, Estragon, Petersilie, Thymian abbrausen, trockenwedeln, feinhacken. Lammkarrees vom Fett befreien, abbrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Lamm von allen Seiten darin anbraten. Rosmarin, Thymian und Knoblauch als Aromaten dazugeben.

Anschließend das Lamm mit allen Kräutern und Knoblauch bedecken und im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten garen. Butter in Würfel schneiden. Lammfond in die Pfanne vom Lamm geben, um die Hälfte einkochen lassen und mit kalten Butterwürfeln aufmontieren.

Lammkarrees aus dem Ofen nehmen, mit Sauce lackieren und mit Kräutern bestreuen.

**Für das Gemüse:** Frühlingslauch und Zuckerschoten putzen, von Enden befreien und klein schneiden. Zuckerschoten und Erbsen in Salzwasser al dente blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Tomate waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Wokpfanne erhitzen, die Schalotten und Knoblauchwürfel kurz darin anschwitzen. Frühlingslauch zugeben und mit anbraten. Zuckerschoten, Tomatenstreifen und Erbsen hinzugeben und alles erhitzen. Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Gemüse mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie und Minze abschmecken.

**Für die Zitronen-Zabaione:** Pfeffer im Mörser zerstoßen. Schalotte abziehen, feinschneiden.

Weißwein mit Essig, Pfeffer und der Schalotte in einem Topf aufkochen lassen. Alles um die Hälfte reduzieren lassen und durch ein Sieb in eine runde Metallschüssel passieren. Butter in einem Topf schmelzen lassen und köcheln lassen, bis sie klar ist. Butter durch ein feines Sieb gießen und auskühlen lassen.

Zitronen waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitronen halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eier trennen und Eigelbe in die Reduktion rühren. Die Schüssel auf ein Wasserbad stellen und die Eier aufschlagen, bis diese durch die Hitze anfangen schaumig zu werden und zu binden. Die warme Butter zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter ständigen schlagen einrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft- und abrieb abschmecken und sofort servieren. Gemüse auf Tellern anrichten, die Lammkarrees aufschneiden und auf das Gemüse setzen und die Zitronen-Zabaione dazu anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 03. Juni 2020

# Lamm-Lasagne mit Auberginen und Ricotta

## Für 6 Personen

### Für die Hackfleisch-Sauce:

800 g Lamm-Hackfleisch, grob	4 Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 Möhren	2 Stangen Staudensellerie	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Stiele Salbei	2 Lorbeerblätter
2 TL Fenchelsamen	1 TL schwarze Pfefferkörner	Zimtpulver
5 EL Olivenöl	1 Scheibe Tiroler Speck	Meersalz
Pfeffer	100 ml Marsala	300 ml trockener Rotwein
1 große Dose Tomaten	100 g schwarze Oliven	

### Außerdem:

250 g Lasagneblätter	1 kg Ricotta	3 Fleischtomaten à 300 g
2 Auberginen	46 EL Olivenöl	1/2 Liter Milch
1 Knoblauchzehe	2 Stiele Minze	80 g gerieb. Pecorino
Meersalz	Pfeffer	

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Möhren putzen und schälen, den Sellerie putzen und waschen. Beides ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln.

Kräuter und Lorbeerblätter mit Küchengarb zusammenbinden. Die Fenchelsamen und Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen und mit 1 Prise Zimt mischen.

Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Das Hackfleisch darin portionsweise unter Rühren anbraten und mit der ersten Portion Hackfleisch die Speckscheibe anbraten. Das gesamte Hackfleisch und die Speckscheibe wieder in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gewürzmischung und das Gemüse dazugeben und einige Minuten mitbraten. Die Kräuter hinzufügen, mit Marsala und Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.

Den Saft der Dosentomaten zur Fleisch-Gemüse-Mischung gießen.

Stielansätze und Kerne der Tomaten entfernen und das Fruchtfleisch grob zerkleinern. Die Tomaten ebenfalls zur Fleisch-Gemüse-Mischung geben. Die Hackfleisch-Sauce offen bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder etwas Wasser oder nach Belieben Brühe angießen.

Den Ricotta auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Auberginen putzen, waschen, längs in Scheiben schneiden, leicht salzen, in ein Sieb legen, mit einer passenden Schüssel beschweren und 15-30 Minuten ziehen lassen. Die Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen. Eine Grillpfanne erhitzen und mit Olivenöl bestreichen. Die Auberginen darin portionsweise unter Wenden jeweils einige Minuten goldbraun braten, dabei mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Speckscheibe und die Kräuter aus der Fleischsauce nehmen, die Oliven unterheben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den abgetropften Ricotta durch das Sieb streichen und mit der Milch verrühren. Den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und unterrühren. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und zur Ricottamischung geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Eine rechteckige ofenfeste Form (20 x 30 cm) mit Olivenöl einfetten.

Eine Lage Nudelblätter hineingeben und die Hälfte der Hackfleisch-Sauce darauf verteilen. Mit der Hälfte der Tomaten- und Auberginenscheiben belegen, etwa 1/3 der Ricottamischung darübergeben und mit 1/3 des Pecorinos bestreuen. Den Vorgang wiederholen und mit Nudel-

platten, Ricottamischung und Pecorino abschließen.

Die Lasagne im Ofen auf der 2. Schiene von unten etwa 30 Minuten überbacken.

Cornelia Poletto am 01. Februar 2020

# Schnelles Lamm-Ossobuco mit Ratatouille und Gremolata

## Für zwei Personen

### Für das Ossobuco:

2 Scheiben	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl	Salz	

### Für das Ratatouille:

1 kleine Zucchini	1 kleine Aubergine	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 Peperoncini	200 g Kirschtomaten
100 ml Tomatensugo	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Gremolata:

1 Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe	2 Anchovifilets
1 EL Kapern in Salz	2 Zitronen	2 EL Butter
150 ml Lammjus	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Zitrone	4 Zweige glatte Petersilie
-----------	----------------------------

**Für das Ossobuco:** Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Lamm waschen, trockentupfen und mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch so lange wie möglich marinieren. Das Fleisch salzen und in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und ggf. im Backofen warmhalten. Kurz vor dem Servieren am Herdbrand ruhen lassen.

**Für das Ratatouille:** Zucchini, Aubergine, Paprika, Peperoncini und Kirschtomaten waschen und trockentupfen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Peperoncini fein hacken. Aubergine längs vierteln und die Kerne ausschneiden. Danach in Segmente schneiden, in eine Schüssel geben und salzen. Ca. 10 Minuten Wasser ziehen lassen.

Paprikaschoten vierteln, von Scheidewänden und Kernen befreien und in grobe Stücke schneiden. Zucchini längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und in Segmente schneiden. Kirschtomaten quer halbieren. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen. Zwiebel in dünne Spalten und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Alle Gemüse in eine große Schüssel geben und mit Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen. Das Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen garen.

Zwischendurch wenden. Ratatouille aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit dem Tomatensugo, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, Peperoncini und Olivenöl abschmecken.

**Für die Gremolata:** Lammjus in einen Topf geben und erhitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Knoblauch abziehen. Knoblauch, Anchovifilets und Kapern fein hacken. Zitronen unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie, Knoblauch, Anchovifilets, Kapern, Zitronenabrieb und Butter vermengen und in die heiße Jus rühren. Gremolata mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:** Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und dies fein schneiden. Zitronenabrieb und Petersilie vermischen. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 12. März 2021

**Meer**

## Fritto misto mit Aioli

### Für zwei Personen

#### Für die Fritto misto:

100 g Mittelmeerfischfilets	100 g Calamaretti	2 Garnelen
4 Sardinenfilets	Ca. 150 g Tempurateigmischung	Erdnussöl
Salz		

#### Für die Aioli:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Ei
1 TL Senf	150 ml neutrales Pflanzenöl	30 ml Olivenöl
Salz		

#### Für die Fritto misto:

Die Fischfilets abwaschen, trockentupfen und würfeln. Calamaretti putzen und in Ringe schneiden. Garnelen klein schneiden. Tempurateig nach Packungsanweisung mit eiskaltem Wasser anrühren.

Erdnussöl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf 180 Grad erhitzen.

Fischfilets, Calamaretti, Garnelen und Sardinenfilets nach und nach durch den Tempurateig ziehen. Als ersten Sardinenfilets, dann Fischfilets, Garnelen und schließlich Calamaretti im heißen Öl knusprig ausbacken.

Salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Überprüfen Sie vor dem Frittieren immer die Temperatur des Öls, am besten mithilfe eines Thermometers. Das Fett sollte eine Mindesttemperatur von 180 Grad erreicht haben. Ist es nicht heiß genug, saugt sich der Teig mit Fett voll und kann nicht knusprig ausgebacken werden.

#### Für die Aioli:

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Das Ei, Senf, Knoblauch, Salz, etwas Zitronensaft und abrieb in einen schmalen Mixbecher geben und nach und nach die beiden Öle einmischen.

Aioli nochmals mit Salz, Zitronensaft und abrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 12. März 2021

# Gamberetti croccante mit Spargel und gegrillter Avocado

## Für zwei Personen

### Für die Gamberetti:

6 Tiger Prawns, mit Schale	1 Ei	1 TL Wasabipaste
4 EL Pankomehl	neutrales Öl	Salz

### Für das Gemüse:

6 Stangen weißer Spargel	2 Shiitakepilze	1 Knoblauchzehe
1 Yuzu Zitrone	1 Stück Ingwer	2 EL Sojasauce
100 ml Olivenöl	4 Zweige Koriander	1 EL Butter

Salz

### Für die Wasabi-Mayonnaise:

1 Zitrone	1 Limette	1 Ei
1 TL Wasabipaste	1 EL Senf	200 ml neutrales Öl

Salz

### Für die Avocado:

1 Avocado	Öl	Salz
-----------	----	------

### Für die Gamberetti:

Die Garnelen auslösen, die Schwanzstücke dran lassen, waschen, trockentupfen und leicht salzen. Ei mit Wasabi vermischen. Tiger Prawns in Ei wenden und in Pankomehl panieren. In heißem Öl in einer Fritteuse ausbacken. Am Ende salzen.

### Für das Gemüse:

Spargel schälen, Enden abschneiden und ganz langsam in einer Pfanne mit ein bisschen Butter garen lassen.

Shiitake putzen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und kleinhacken. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus Knoblauch, Shiitake, Yuzu-Zitronensaft, Sojasauce, Ingwer, Koriander und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen. Mit Salz würzen.

### Für die Wasabi-Mayonnaise:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette waschen und trockentupfen. Ei, Wasabi, Senf, Zitronensäure und Salz in einen hohen Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab mixen und langsam das Öl eingießen. Mit Limettenabrieb und Salz abschmecken.

### Für die Avocado:

Avocado aus der Schale lösen, in Scheiben schneiden und salzen. In einer Grillpfanne in Öl von beiden Seiten grillen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 05. Juni 2020

# Garganelli mit Garnelen, Zucchini und Minze

**Für zwei Personen**

**Für das Garnelen-Zucchini-Gemüse:**

4 Garnelen, (Kopf,Schale)	1 Zucchini	6 Kirschtomaten
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	2 Knoblauchzehen	Olivenöl
Salz		

**Für die Pasta:**

300 g Garganelli	5 EL Olivenöl	Salz
------------------	---------------	------

**Für die Garnitur:**

3 Zweige Minze

**Für das Garnelen-Zucchini-Gemüse:**

Garnelen von Kopf und Schale befreien, den Darm entfernen und klein schneiden. Zucchini waschen, trockentupfen und in feine Julienne schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

Chilischote waschen, trockentupfen und fein hacken. Kirschtomaten waschen und halbieren. Pfanne erhitzen. Olivenöl dazugeben und Garnelen anbraten. Salzen.

Noch etwas Öl in die Pfanne geben, dann Chili, Knoblauch und Zucchini mitanbraten. Kirschtomaten hinzugeben und alles gut schwenken.

**Für die Pasta:**

Garganelli in kochendem Salzwasser 5 bis 7 Minuten al dente kochen.

Nudeln direkt aus dem Wasser in die Pfanne geben. Olivenöl hinzugeben und alles gut schwenken.

**Für die Garnitur:**

Minze abbrausen und trockenwedeln. 2 Zweige fein hacken und unter die Pasta heben. Restliche Minze zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 31. Januar 2020



# Gebratene Jakobsmuscheln auf Gazpacho-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Gemüse:**

1 Salatgurke	2 gelbe Paprika	2 rote Paprika
4 reife Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe	2 EL Mayonnaise
milder Rotweinessig	8 Basilikumblätter	feines Meersalz, Pfeffer

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	Piment-d´espelette	Olivenöl, Salz
-----------------------------	--------------------	----------------

**Für das Gemüse:**

Die Gurke schälen, von Enden befreien, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne ausschaben. Eine Hälfte in gleichmäßige Würfel schneiden und kaltstellen. Die andere Hälfte grob würfeln, salzen und ca.

15 Minuten Wasser ziehen lassen.

Beide Paprika vierteln, entkernen, von Scheidenwänden befreien und schälen. Strauchtomaten kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, vierteln, entkernen und häuten. Paprika- und Tomatenviertel in Würfel schneiden und kaltstellen.

Die Hälfte vom Gemüse durch den Entsafter geben. Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls am Ende durch den Entsafter geben. Den Saft mit einem Pürierstab und der Mayonnaise aufmixen. Kräftig mit Salz würzen und mit Pfeffer und etwas Rotweinessig abschmecken. Mindestens 3-4 Stunden kaltstellen. Unbedingt auch die Teller gut kühlen. Die gut gekühlte Gazpacho nochmals nachschmecken.

Die restlichen Gemüsewürfel in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Gazpacho abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Basilikumblätter in Streifen schneiden und unter die Gemüsewürfel heben.

Wenn man keinen Entsafter zu Hause hat, kann man das Gemüse auch einfach mit einem Pürierstab pürieren! Und um die Gazpacho kalt zu servieren, einfach die Teller vor dem Anrichten eine Zeit lang im Kühlschrank/ Tiefkühler erkalten lassen.

**Für die Jakobsmuscheln:**

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in einer Pfanne von beiden Seiten jeweils 2 Minuten garen. Erst jetzt salzen und mit Piment d´espelette abschmecken.

Gemüsewürfel in gekühlte Teller geben, die Jakobsmuscheln auf das Gemüse verteilen, die Gazpacho aufschäumen und den Schaum um das Gemüse geben. Mit einem feinen Strahl Olivenöl fertig stellen.

Cornelia Poletto am 17. Juli 2020

# Gegrillte Polenta mit Calamaretti, Zitronen-Sucuk-Salsa

## Für zwei Personen

### Für die Polenta:

125 g Polentagrieß	50 g Parmesan	400 ml Gemüsefond
100 ml Tomatenfond	1 Lorbeerblatt	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Salsa:

1 Sucuk	1 Zucchini	4 Kirschtomaten
1 Zitrone	1 Salzzitrone	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Minze	1 Zweig Petersilie	1 Zweig Koriander
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Calamaretti:

8 mittelgroße Calamaretti	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Piment d'Espelette	Salt flakes

### Für die Polenta:

Den Gemüse- und Tomatenfond mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen.

Aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten quellen lassen. Parmesan reiben.

Vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken.

Auf ein kleines Blech oder Auflaufform streichen und erkalten lassen. Die Polenta aus der Form stürzen und in Riegel oder Kreise ausstechen. Eine Grillpfanne erhitzen, die Polenta von beiden Seiten anbraten.

### Für die Salsa:

Sucuk in feine Würfel schneiden und in Olivenöl knusprig ausbraten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Zucchini putzen und nur das Grüne würfeln. Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Beides in Olivenöl glasig anschwitzen und in eine Schüssel geben.

Die Schale der Salzzitrone fein würfeln und dazugeben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Minze, Petersilie und Koriander abrausen, trockenwedeln und hacken.

Salsa mit Zitronensaft- und abrieb abschmecken, salzen, pfeffern und mit den fein geschnittenen Kräutern fertigstellen.

### Für die Calamaretti:

Calamaretti putzen, kalt abrausen und seitlich einritzen.

Knoblauchzehen andrücken. Thymian abrausen und trockenwedeln.

Eine Pfanne erhitzen, Olivenöl dazugeben und die Calamaretti mit dem Knoblauch und den Thymianzweigen kurz und knackig anbraten.

Wenn Sie die geputzten Calamaretti vor dem Braten seitlich einritzen, werden sie gleichmäßig gegart und ziehen sich nicht so schnell zusammen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 03. September 2020

# Jakobsmuscheln mit Artischocken und Tomaten-Vinaigrette

**Für zwei Personen**

**Für die Knusper-Artischocken:**

1 Artischocke	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Estragon
1 Zweig Basilikum	1 Zweig Petersilie	1 Zweig Kerbel
Olivenöl	Salt flakes	Pfeffer

**Für die Tomaten-Vinaigrette:**

150 g Gemischte Kräuter	2 San Marzano Tomaten	1 Schalotte
2 EL Tomatenessig	2 EL Sherry	2 EL alter Balsamico
3 EL Olivenöl	feines Meersalz	Pfeffer

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	1 EL Olivenöl
-----------------------------	---------------

**Für die Knusper-Artischocken:**

Die Artischocken putzen, d.h. die äußeren Blätter abzupfen, Blätterspitzen abschneiden, den Stiel bis zum Artischockenboden schälen. Den Boden herausschneiden und das Heu entfernen. Den Artischockenboden mit dem Hobel in feine Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl zugeben und die Artischockenhobel knusprig im Öl braten. Die Knoblauchzehe abziehen, fein hobeln und zum Schluss zu den Artischocken geben. Alles aus der Pfanne auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Das Öl für die Tomaten Vinaigrette aus der Pfanne nehmen und erstmal zur Seite stellen.

Die Kräuter waschen, trockentupfen, die Blätter vom Stiel zupfen und fein schneiden. Die fertigen Artischocken-Chips mit Salt flakes und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern vermengen. Da die angeschnittene Artischocke an der Luft sofort oxidiert und ihre schöne gelbe Farbe verliert, sollten Sie diese zwischendurch in Zitronenwasser oder Essigwasser einlegen.

**Für die Tomaten-Vinaigrette:**

Tomaten einritzen und kurz in kochendes Wasser geben. Haut abziehen und die Tomaten fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Das Öl der Artischocken zu der Tomaten-Schalotten-Mischung geben. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blätter fein schneiden. Mit den übrigen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Jakobsmuscheln:**

Die Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Einen Teller mit Klarsichtfolie belegen, die Jakobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden und in Rosetten-Form auf die Folie legen. Danach die Klarsichtfolie mit der Rosette vorsichtig von dem Teller ablösen und in eine Pfanne mit Olivenöl umstürzen, so dass die Rosettenform erhalten bleibt.

Jakobsmuschelrosette nur kurz in der Pfanne braten.

Zum Anrichten die Knusper-Artischocken mit den Kräutern gemischt auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Jakobsmuschelrosette vorsichtig darauf geben und mit Salt Flakes und Pfeffer würzen. Die Tomaten Vinaigrette darauf verteilen und servieren.

Cornelia Poletto am 02. Juli 2021

# Pulpo Asado

## Für zwei Personen

### Für den gekochten Pulpo:

600 g ungekochter Pulpo	4 Stangen Staudensellerie	1 Fenchel
1 Karotte	1 Gemüsezwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchknolle
1 Schuss Weißwein	1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner
grobes Meersalz	2 Weinkorken	

### Für die Marinade vom Pulpo:

1 Peperoncini	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	30 ml Olivenöl	

### Für die Pimentos-Creme:

4 Pimentosfilets in Öl	4 getrock. Öl-Tomatenfilets	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	Piment-d'Espelette	feines Meersalz
Olivenöl		

### Für den gekochten Pulpo:

Da der Pulpo etwas länger kochen muss, wurde er 40 Minuten vor der Sendung bereits in einem angesetzten Sud vorgegart.

Für den Sud Karotte, Fenchel und Sellerie würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls würfeln. Pulpo waschen und mit den Gemüswürfeln in einen ausreichend großen Topf geben. Meersalz, Pfeffer und Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Weißwein und kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen.

Cornelia Poletto gibt außerdem 2-3 Weinkorken ins Pulpowasser, damit der Pulpo zart wird. Das soll beim Kochen Glück bringen.

Die Hitze reduzieren und ca. 10-15 Minuten weiter köcheln lassen. Den Pulpo danach auskühlen lassen, damit er sich besser putzen lässt. Dann den Kopf abtrennen, ausnehmen und die weiche Haut entfernen. Die Pulpoarme zum Marinieren herausschneiden.

### Für die Marinade vom Pulpo:

Die Peperoncini klein schneiden und die Schale der Zitrone abreiben.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Alles mit dem Olivenöl vermischen und die Pulpoarme darin marinieren. Eine gusseiserne Grillpfanne erhitzen und die marinierten Pulpoarme darin auf allen Seiten scharf anbraten.

### Für die Pimentos-Creme:

Knoblauch abziehen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Pimentos, Tomaten, Knoblauch und Zitronenabrieb zusammen fein mixen. Mit Salz, Olivenöl, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken.

Pimentos-Creme auf vorgewärmten Tellern anrichten, die gegrillten Pulpoarme daneben setzen und servieren.

Cornelia Poletto am 01. Juli 2021

# Spaghetti alle vongole

**Für zwei Personen**

**Für die Spaghetti:**

400 g Spaghetti      Salz

**Für die Vongole:**

1 kg Venusmuscheln	8 Kirschtomaten	1 Zucchini
4 Knoblauchzehen	3 getrocknete Peperoncini	2 EL schwarze Oliven
100 ml Weißwein	6-8 EL Olivenöl	1 Zweig glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	Meersalz	

**Für die Spaghetti:**

Spaghetti nach Packungsanweisung al dente garen.

**Für die Vongole:**

Eine Peperoncini putzen und fein hacken.

Die Muscheln mit der gehackten Peperoncini in eine große Schüssel geben und unter fließend kaltem Wasser waschen. Die Muscheln dabei gegeneinander reiben um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen.

Bereits geöffnete Exemplare aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen.

Abgießen, abtropfen lassen und Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Oliven halbieren. Restliche Peperoncini ebenfalls putzen und fein hacken. Tomaten waschen und halbieren. Zucchini waschen, von Enden befreien und in kleine Stücke schneiden.

Öl in einem großen Bräter erhitzen. Knoblauch und Chili darin kurz anschwitzen, Zucchini hinzugeben. Muscheln, Thymianzweige und die halbierten Tomaten zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Alles etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Muscheln sich öffnen.

Geschlossene Exemplare entsorgen.

Oliven und Petersilie grob hacken.

Die abgetropften Spaghetti unter die Muscheln heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Oliven und Petersilie garnieren und servieren. Mit Meersalz und Olivenöl abschmecken.

Cornelia Poletto am 13. Juli 2020



**Rind**

# Chianti-Braten mit Tomaten

## Für 4 - 6 Personen

1 1/2 kg Rinderschulter	1 Bund Suppengemüse	6 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1/2 TL Pimentkörner	1/2 TL schwarze Pfefferkörner
2 Zweige Rosmarin	45 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter
3/4 Liter trockener Chianti	70 ml Aceto balsamico	250 g Tomaten
2 EL Olivenöl	1 Speckschwarte	Meersalz
Pfeffer	2 TL Zucker	1 EL Tomatenmark

1 - 2 Tage vorher das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und grob zerkleinern. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Gewürzkörner in einen Einweg-Teebeutel geben und verschließen. Die Kräuterzweige waschen und trocken schütteln. Kräuter und Lorbeerblätter mit Küchengarn zusammenbinden. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und mit den vorbereiteten Zutaten in ein großes Gefäß oder einen großen Gefrierbeutel geben. Wein und Essig angießen und das Fleisch zugedeckt 1 bis 2 Tage marinieren, dabei zwischendurch wenden.

Am Tag der Zubereitung die Stielansätze der Tomaten herausschneiden.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, herausheben, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch aus der Marinade nehmen. Die Marinade durch ein Sieb gießen und auffangen, das Gemüse gut abtropfen lassen. Gewürze und Kräuter entfernen.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Speckschwarte darin auslassen, herausnehmen und entfernen.

Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Salz würzen und im heißen Fett rundum kräftig anbraten. Mit Pfeffer würzen und herausnehmen.

Das abgetropfte Gemüse im Bratfett kräftig anbraten, den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren. Tomatenmark dazugeben und unter Rühren kurz mit anbraten. Tomatenwürfel unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade angießen und auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Das Fleisch in die Sauce legen und zugedeckt im Backofen auf der mittleren Schiene 1 Stunde bei 160°C, 1 Stunde bei 140°C und 1 Stunde bei 120°C schmoren.

Das Fleisch herausnehmen. Die Sauce nach Belieben mit dem Stabmixer pürieren oder durch ein Sieb streichen und noch etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas Aceto balsamico abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

### Tipp:

Fleisch aus der Schulter wie Schaufel- oder Mittelbugstück (Scherzel) eignet sich hervorragend zum Braten und Schmoren. Es ist zudem preiswerter als Stücke aus Rücken oder Keule. Die dicke Sehne, die sich durch dieses Fleisch zieht, wird beim langsamen Garen weich und macht den Braten noch saftiger.

Cornelia Poletto am 26. Januar 2020



## Entrecôte mit Sardellen-Butter und Oliven

### Für 4 Personen:

2 Entrecôtes doubles à 400 g	4 Sardellenfilets, in Öl	2-3 Stiele Petersilie
1 Zweig Thymian	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
100 g weiche Butter	2 TL Grappa	2 EL Olivenöl
100 g große grüne Oliven	Meersalz	Pfeffer

Die Sardellenfilets abtropfen lassen und fein hacken. Kräuter waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter mit Grappa cremig rühren, die vorbereiteten Zutaten unterrühren, salzen und pfeffern.

Den Backofen mit einer ofenfesten Form darin auf 120°C vorheizen.

Die Entrecôtes mit Küchenpapier trocken tupfen und leicht mit Salz würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin bei starker Hitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten anbraten. In die Form legen und jeweils 1 EL Sardellen-Butter daraufgeben. Im Ofen auf der mittleren Schiene je nach gewünschtem Gar-Grad 20 - 40 Minuten gar ziehen lassen.

Die Steaks aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Die Oliven halbieren, entsteinen und in Streifen schneiden. Die restliche Sardellen-Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Oliven hinzufügen.

Die Entrecôtes in Scheiben schneiden und mit der Sardellen-Butter beträufeln.

Cornelia Poletto am 01. Februar 2020

# Gekochtes Rindfleisch mit zweierlei Gemüse-Soßen

**Für 4 - 6 Personen**

**Für das Rindfleisch:**

1 1/2 kg Rinderschulter	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Bund Suppengemüse	2 Tomaten	2 Lorbeerblätter
einige Zweige Thymian	1 EL schwarze Pfefferkörner	200 ml Weißwein
Meersalz		

**Für die Gemüse-Saucen:**

200 g Möhren	200 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
4 EL Butter	1 EL Dijon-Senf	2 EL milder Weißwein-Essig
5 EL Olivenöl	100 g eingelegter Kürbis	2 - 3 Stiele Petersilie
2 - 3 EL Schnittlauchröllchen	ca. 75 g frischer Meerrettich	Zucker
Meersalz	Pfeffer	

Am Vortag für das Rindfleisch die Zwiebeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in einen Topf geben. Das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und klein schneiden. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen. Alles zu den Zwiebeln geben. Den Thymian waschen und mit den Lorbeerblättern und den Pfefferkörnern hinzufügen. Das Fleisch in den Topf geben, den Wein angießen und so viel kaltes Wasser dazugeben, dass das Fleisch bedeckt ist. Das Fleisch zugedeckt 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Marinade mit Salz würzen. Das Fleisch in der Marinade zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden köcheln lassen. Den an die Oberfläche steigenden Schaum dabei ab und zu mit dem Schaumlöffel abschöpfen.

Für die Gemüse-Saucen Möhren und Sellerie putzen, schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Lauch putzen und waschen, längs vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. So viel von der heißen Rindfleischbrühe dazugeben, dass das Gemüse etwa zur Hälfte bedeckt ist. Das Gemüse zugedeckt ein paar Minuten bissfest dünsten, in eine Schüssel geben, Senf, Essig und Olivenöl unterrühren.

Die Gemüse-Sauce gleichmäßig auf 2 Schüsseln verteilen. Die Senfrüchte in feine Würfel schneiden und unter eine Hälfte der Gemüse-Sauce mischen. Die Senfrüchte-Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Petersilie und Schnittlauch unter die andere Hälfte der Gemüse-Sauce mischen. Den Meerrettich schälen, auf der Gemüsereibe fein reiben und unter die Kräuter-Sauce mischen. Die Meerrettich- Kräuter-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen, in Scheiben schneiden und mit beiden Gemüse-Saucen anrichten. Die Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken und dazu servieren.

**Tipp:**

Meerrettich reibe ich immer erst kurz vor der Verwendung auf einer scharfen Küchenreibe, damit er sein volles Aroma behält. Man kann für die Gemüse-Saucen aber auch Meerrettich aus dem Glas verwenden. Dann puren Meerrettich und nicht den milden Sahne-Meerrettich verwenden.

Cornelia Poletto am 26. Januar 2020

## Marinierte Filet-Steaks mit Wok-Gemüse und Sesam

### Für 4 Personen:

800 g Rinderfilet am Stück	200 ml Sojasauce	5 EL Reissessig
100 ml Mirin	3 EL Sesamöl	2 TL Zucker
1 Stück Ingwer, ca. 2 cm	2 Knoblauchzehen	2 EL geschälte Sesamsamen
1/2 TL Korianderkörner	1/2 TL Kreuzkümmelsamen	1/4 TL schwarze Pfefferkörner
400 g Brokkoli	400 g Pak Choi	1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Shiitake-Pilze	4 EL Erdnussöl	

Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schale legen. Sojasauce, Reissessig, Reiswein, Sesamöl und Zucker zu einer Marinade verrühren. Ingwer und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und dazugeben. Die Marinade über das Fleisch gießen und die Steaks zugedeckt mindestens 2 Stunden marinieren.

Sesam und Koriander in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie aromatisch duften, herausnehmen und abkühlen lassen. Mit dem Kreuzkümmel und den Pfefferkörnern in den Mörser geben und fein zerstoßen. Die Gewürzmischung beiseitestellen.

Den Brokkoli putzen und in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen. Den Pak Choi putzen und den Strunk abschneiden. Die Blätter ablösen und waschen, trocken schütteln und nach Belieben längs halbieren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in beliebig große Stücke schneiden. Die Pilze putzen und vorsichtig abreiben, falls nötig, kurz waschen und gut trocken tupfen.

Die Steaks aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Einen Wok oder eine große Pfanne erhitzen und 2 EL Erdnussöl hineingeben. Die Steaks darin bei starker Hitze auf jeder Seite etwa 30 Sekunden anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Das restliche Erdnussöl in den Wok oder in die Pfanne geben. Das Gemüse darin unter gelegentlichem Rühren einige Minuten anbraten. Die Marinade hinzufügen und alles etwa 4 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch dazugeben und kurz erhitzen.

Die Steaks mit dem Wok-Gemüse anrichten und mit der Gewürzmischung bestreuen.

Cornelia Poletto am 01. Februar 2020

## Rinder-Gulasch mit Paprikaschoten

### Für 4 Personen:

1 kg Rinder-Gulasch	3 rote Paprikaschoten	400 g rote Zwiebeln
400 g weiße Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1/2 TL gemahlener Kümmel
2 EL Paprikapulver edelsüß	2 EL Tomatenmark	100 ml Rotwein
400 ml Rinderbrühe	1 Lorbeerblatt	4 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	Piment-d'Espelette

Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in erhitztem Olivenöl in einem Schmortopf bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 15 Minuten dünsten.

Den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und mit dem Kümmel und Paprikapulver zu den Zwiebeln geben und kurz mitdünsten. Das Tomatenmark unterrühren und ebenfalls kurz mitdünsten. Den Wein angießen und etwas einkochen lassen. Brühe und Lorbeerblatt dazugeben und aufkochen lassen. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze 1 bis 1 1/2 Stunden garen, dabei ab und zu umrühren.

Den Backofen grill einschalten.

Die Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Paprika im Ofen auf mittlerer Schiene grillen, bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft. Die Paprikaschoten herausnehmen, ein feuchtes Küchentuch darauflegen und etwas abkühlen lassen. Dann die Haut mit einem spitzen Messer abziehen und die Paprikaviertel in Streifen schneiden.

Die Paprikaschoten 10 Minuten vor Ende der Garzeit unter das Gulasch mischen und mitgaren. Das Gulasch mit Salz und Piment d'Espelette bzw. Cayennepfeffer abschmecken.

Cornelia Poletto am 29. Januar 2020

# Rinder-Schmorbraten mit Rotwein-Zwiebeln

## Für 4 Personen

### Für den Schmorbraten:

1 kg Rinderschmorbraten	10 Schalotten	4 Knoblauchzehen
2 Möhren	100 g Knollensellerie	4 Stangen Staudensellerie
4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl
10 Wacholderbeeren	10 Pimentkörner	10 weiße Pfefferkörner
10 schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 l kräftiger Rotwein	100 ml Aceto Balsamico
1 Liter Rinderfond	Salz	Pfeffer

### Für die Zwiebeln:

6 - 8 rote Zwiebeln	2 EL Butter	Meersalz
Pfeffer	2 EL Zucker	100 ml roter Portwein
100 ml trockener Rotwein	4 Zweige Thymian	

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und mit Salz würzen.

Schalotten und Knoblauch schälen, Möhren und Knollensellerie putzen und schälen, den Staudensellerie putzen und waschen. Die Schalotten ganz lassen, das restliche Gemüse in grobe Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Bräter erhitzen und den Rinderbraten darin rundum scharf anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, das Gemüse dazugeben und im verbliebenen Bratfett andünsten. Tomatenmark und Mehl hinzufügen und kurz anrösten. Die Gewürzkörner in ein Gewürzsäckchen füllen, verschließen und mit den Lorbeerblättern und den Kräuterzweigen dazugeben. Alles mit dem Wein und dem Essig ablöschen und fast vollständig einköcheln lassen.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Das Fleisch auf das Gemüse in den Bräter legen, den Fond dazugießen, aufkochen lassen und den Braten im Ofen auf mittlerer Schiene 1 Stunde garen.

Die Backofentemperatur auf 140°C herunterschalten und den Rinderbraten 1 weitere Stunde schmoren. Dann die Temperatur auf 120°C reduzieren und den Braten nochmals 1 Stunde schmoren. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm halten.

Die Sauce in einen Topf passieren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin farblos andünsten, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren. Mit beiden Weinsorten ablöschen und den Thymian dazugeben. Die Zwiebeln 15 Minuten bissfest garen und in ein Sieb abgießen, dabei den Sud in einem Topf auffangen. Den Sud sirupartig einköcheln lassen, die Zwiebeln wieder dazugeben. Nochmals mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Den Braten in Scheiben schneiden, mit den Rotwein-Zwiebeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Sauce darüberträufeln.

Cornelia Poletto am 26. Januar 2020

# Tagliata di manzo mit Scamorza und Salz-Pistazien

## Für zwei Personen

### Für die Tagliata:

2 Rumpsteaks, á 300 g      Olivenöl      Salt Flakes  
Pfeffer

### Für die Vinaigrette:

120 g Scamorza affumicata    60 g geschälte Salzpistazien    2 Zweige glatte Petersilie  
100 ml Zitronenvinaigrette    Salz      Pfeffer

### Für die Garnitur:

8 Steinchampignons      1 Packung Rucola      1 kleiner Frisée-Salat

### Für die Tagliata:

Fleisch waschen, trockentupfen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

Von beiden Seiten dünn mit Olivenöl bestreichen. Eine Grillpfanne stark erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Mit Salt Flakes und Pfeffer würzen.

Um das Verbrennen des Öls in der heißen Pfanne zu vermeiden, kann man es direkt auf das Fleisch auftragen, statt es vor dem Braten in die Pfanne zu geben. Verbranntes Öl schadet dem Geschmack eines guten Steaks. Auch Pfeffer verbrennt schnell in der Pfanne, weshalb man erst nach dem Braten würzen sollte.

### Für die Vinaigrette:

Scamorza in feine Würfel schneiden und die Pistazien grob hacken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und von den Stielen befreien.

Petersilienblätter fein schneiden und zusammen mit den Pistazien und dem Scamorza in die Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auch eine selbstgemachte Vinaigrette hält sich mehrere Wochen im Kühlschrank. Das Öl dient der Konservierung und hält das Aroma.

### Für die Garnitur:

Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben. Frisée-Salat und Rucola putzen, waschen, trockenschleudern und vermischen.

Das Fleisch in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben aufschneiden und auf den Tellern drapieren. Champignonscheiben darüberhobeln und mit dem Frisée und Rucola garnieren. Mit der Vinaigrette beträufeln und die Tagliata fertigstellen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 22. Mai 2020

## Tagliata vom Rind auf Rucola

### Für 4 Portionen

4 Rumpsteaks (2 cm, 180 g) 150 g Rucola.

### Für die Vinaigrette:

1 EL Zitronensaft 1 TL Aceto Balsamico Salz, schwarzer Pfeffer

3 EL Olivenöl

### Außerdem:

6 EL Olivenöl 4 Knoblauchzehen 4 Zweige Rosmarin

Meersalz, Pfeffer 4 EL Aceto Balsamico 1 Zitrone

1 Stück Parmesan (50 g).

Die Rumpsteaks ca. 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen können.

Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln oder in einer Salatschleuder trocken schleudern. Blättchen je nach Größe etwas zerpfücken, dabei grobe Stiele entfernen. Zutaten für die Vinaigrette verschlagen. Beides beiseitestellen.

Die Rumpsteaks mit Küchenpapier trocken tupfen, mit einem großen scharfen Messer von einer Längsseite aus so einschneiden, dass man sie auseinanderklappen kann. Steaks nacheinander zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen.

Pro Steak 1 EL Olivenöl in einer schweren gusseisernen Grillpfanne stark erhitzen. Knoblauchzehen abziehen. Jeweils 1 Knoblauchzehe und 1 Zweiglein Rosmarin zugeben und kurz mitbraten. Vorbereitetes Steak darin von jeder Seite ca. 1 Minute kräftig heiß braten. Es muss innen einen leicht blutigen Kern haben; das Fleisch lässt sich leicht eindrücken. Nach dem Grillen mit Meersalz bestreuen und den schwarzen Pfeffer frisch darübermahlen. Restliche Steaks auf die gleiche Weise braten.

Rucola in eine Schüssel geben und mit der Vinaigrette mischen. Den Salat portionsweise auf vier warmen Tellern oder ovalen Servierplatten verteilen. Fleischscheiben daraufgeben, Balsamessig und etwas Olivenöl darüberträufeln. Nach Wunsch noch etwas Meersalz darüberstreuen. Sofort mit Zitronenvierteln servieren, nach Geschmack Parmesan darüberhobeln.

Cornelia Poletto am 08. Januar 2021





**Schwein**

## Involtini mit Pancetta und Fenchel-Spitzkohl-Gemüse

### Für 4 Personen:

4 dünne Schweineschnitzel	4 dünne Scheiben Pancetta	1 EL Fenchelsamen
1 Msp. Zimt	1/2 TL Kümmel	1/2 TL Korianderkörner
3 EL Olivenöl	2 Fenchelknollen (500 g)	300 g Spitzkohl
2 Zweige Majoran	1 TL Zucker	50 ml trockener Wermut
100 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond	Meersalz, Pfeffer

Die Gewürze im Mörser fein zerstoßen. Den Pancetta in Streifen schneiden und in einer Pfanne in 1 EL Öl andünsten. Gut die Hälfte der Gewürzmischung zugeben, kurz mit anbraten. Die Mischung herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Fenchel putzen (das Grün bis zum Anrichten auf dem Teller aufbewahren), waschen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Spitzkohl putzen, waschen, abtropfen lassen. Blätter in Streifen oder Rauten schneiden, dabei die dicken Blattrippen entfernen.

Die Schweineschnitzel trockentupfen, jeweils zwischen zwei aufgeschnittene Gefrierbeutel legen und etwas dünner klopfen. Das Fleisch auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Pancetta-Gewürz-Mischung darauf verteilen, dabei ringsherum einen Rand freilassen. Die Majoranblättchen abzupfen und ebenfalls auf den Schnitzeln verteilen.

Schnitzel seitlich etwas über der Füllung einschlagen, aufrollen und zum Beispiel mit Rouladen-nadeln verschließen.

Restliches Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Rouladen (Involtini) darin von allen Seiten anbraten. Den Fenchel zufügen. Mit der restlichen Gewürzmischung und dem Zucker bestreuen und einige Minuten andünsten. Den Spitzkohl unterheben, kurz mit andünsten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Noilly Prat und den Wein dazu gießen und bei starker Hitze fast vollständig einkochen lassen. Den Fond angießen und aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten garen. Das Gemüse abschmecken.

Die Involtini diagonal halbieren, mit dem Gemüse anrichten und mit dem Fenchelgrün garnieren. Dazu passt Weißbrot oder knusprig gebratene Kartoffeln.

Cornelia Poletto am 26. Januar 2020

# Involtini vom Iberico mit Bohnen-Ragout und Birne

## Für 4 Personen:

### Für die Involtini:

600 g Ibericofilet	4 Schalotten	2 Knoblauchzehen
20 g Butter	6 Zweige Thymian	1 El groben Dijonsenf
Pfeffer	Meersalz	12 Scheiben Tiroler Speck
Butterschmalz		

### Für das Bohnenragout:

1 Dose Cannellinibohnen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	150 ml Kalbsfond	1 El Arganöl
400 g gemischte Bohnen	4 Scheiben Lardo	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 kleine Williamsbirne	100 ml Kalbsjus
2 Zweige Bohnenkraut	Maldon salt flakes	Pfeffer
2 Salbei-Zweige	2 Thymian-Zweige	2 Rosmarin-Zweige
2 Petersilienzweige	Olivenöl	

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Das Ibericofilet in 4 Medaillons schneiden und zwischen zwei Folien plattieren. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Schalotten und Knoblauchwürfel dazugeben und ca. 3 Minuten anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Thymianblättchen abschmecken. Das Iberico leicht salzen und pfeffern, die Schalottenfüllung gleichmäßig darauf verteilen und zu Involtini aufrollen. Je 3 Speckscheiben nebeneinanderlegen und die Involtini einzeln darin einwickeln. Die überstehenden Enden abschneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Involtini mit den restlichen Thymianzweigen darin von allen Seiten anbraten.

Im Ofen bei 160°C, ca. 5-10 Minuten fertig garen. Dann herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Cannellinibohnen in einem Sieb abgießen und mit Wasser abrausen. Abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, die Schalotten- Knoblauchmischung darin anschwitzen. Die Cannellinibohnen dazugeben, kurz aufkochen und mit etwas Kalbsfond angiessen. Alles im Mixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Arganöl abschmecken. Warm halten.

Die Bohnen putzen und in Salzwasser blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. In mundgerechte Stücke schneiden. Die Birne waschen, entkernen und in Würfel oder Spalten schneiden. Die Lardowürfel in einer Pfanne oder einem Wok auslassen. Die Schalotten und Knoblauchwürfel dazu geben und anschwitzen. Die blanchierten Bohnen und Birnenwürfel zugeben und erhitzen. Mit Kalbsjus, geschnittenem Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuterblättchen von den Zweigen zupfen und in Olivenöl ausbacken.

### Fertigstellung:

In 4 vorgewärmten tiefen Tellern Bohnenpüree, Ragout und Sud geben.

Die Involtini schräg aufschneiden, leicht salzen und pfeffern und daraufsetzen. Mit den frittierten Kräutern dekorieren und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 24. Februar 2020

# Schweine-Koteletts mit Apfel-Speck-Kartoffeln

## Für 4 Personen:

800 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin	1/2 Bund Thymian
100 g milder Speck (dicke Scheiben)	2 Knoblauchzehen	2 säuerliche mürbe Äpfel
4 Schweinekoteletts à ca. 300 g	4 EL Olivenöl	1-2 EL grober Dijon-Senf
150 ml Weißwein	Meersalz	Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen, abgießen, wieder in den Topf geben und etwas ausdampfen lassen.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Pancetta in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und leicht andrücken. Die Äpfel vierteln, schälen, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Den Backofen mit einer ofenfesten Form darin auf 140°C vorheizen.

Die Koteletts waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, den Fettrand mehrmals einschneiden und die Koteletts leicht mit Salz würzen. In einer Pfanne mit 2 EL erhitztem Olivenöl auf jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten. Auf beiden Seiten dünn mit Senf bestreichen, in die ofenfeste Form legen und mit etwas Pfeffer würzen. Knoblauch, Rosmarin und Thymian darum herum verteilen. Die Koteletts im Ofen auf mittlerer Schiene 15 - 20 Minuten gar ziehen lassen.

In einer 2. Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen, die Pancettastreifen darin knusprig braten und herausnehmen. Die Kartoffelwürfel ins Bratfett geben und goldbraun anbraten. Die Apfelwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Den Wein hinzufügen und einkochen lassen. Wenn die Kartoffeln leicht zerfallen, alles mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Den Pancetta wieder dazugeben und die Apfel-Speck-Kartoffeln mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben noch etwas Olivenöl untermischen.

Die Koteletts aus dem Ofen nehmen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit den Apfel-Speck-Kartoffeln anrichten.

Cornelia Poletto am 30. Januar 2020

# Vegetarisch

# Auberginen-Panino mit Pimentos-Creme, Kirschtomaten

## Für zwei Personen

### Für die Aubergine:

1 große Aubergine	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	flüssiger Honig	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Pimentoscreme:

8 Pimentosfilets, in Öl	8 getrock. Öl-Tomatenfilets	1 Knoblauchzehe
1 Peperoncino	bestes Olivenöl	Salz

### Für die Garnitur:

200 g bunte Kirschtomaten	150 g Bocconcini	Parmesan
4 Zweige Basilikum	alter Balsamico	Olivenöl

### Für die Aubergine:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Aubergine waschen, trockentupfen und längs halbieren. Knoblauch andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Die Schnittflächen der Aubergine mit Olivenöl und Honig beträufeln, mit Knoblauch und Kräuterzweigen belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auberginenhälften zusammenklappen und in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen ca. 30-40 Minuten garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, Alufolie entfernen und Auberginenhälften mit der Schnittfläche nach unten in einer heißen Pfanne nachbraten.

### Für die Pimentoscreme:

Knoblauch abziehen. Peperoncino waschen, trockentupfen und grob zerkleinern. Pimentos, Tomaten, Knoblauch und Peperoncino in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Mit Salz und Olivenöl abschmecken.

### Für die Garnitur:

Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Tomaten mit Basilikum und Bocconcini vermengen und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico abschmecken.

Parmesan hobeln. Fertige Auberginenhälften mit Kirschtomaten und Bocconcini auf Tellern anrichten. Mit den Basilikum und Parmesanhobel garnieren und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 11. März 2021

# Blumenkohl-Curry-Cappuccino

## Für zwei Personen

### Für die Einlage:

1 Schalotte	1 EL Rapsöl	2,5 g Curry-Gewürzmischung
$\frac{1}{2}$ Kapsel Sternanis	5 schwarze Pfefferkörner	40 ml weißer Portwein
150 ml Apfelsaft	1 Kaffir-Limettenblatt	25 g Rosinen
Salz		

### Für das Blumenkohlsüppchen:

$\frac{1}{2}$ großen Blumenkohl	2 Schalotten	1 EL Butter
1 TL Curry-Gewürzmischung	40 g Mandelblättchen	60 ml Wermut
50 ml Weißwein	300 ml Gemüsefond	150 ml Milch
75 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Öl
Muskatnuss	Meersalz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

4 EL Sahne	2 EL Mandelblättchen
------------	----------------------

### Für die Einlage:

Die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. Rapsöl in einem Topf erhitzen und Schalottenstreifen hinzufügen und bei mäßiger Hitze etwa 10 Minuten glasig anschwitzen. Curry, Sternanis und Pfefferkörner zugeben und mit anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Apfelsaft und das Kaffir-Limettenblatt zufügen, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz abschmecken.

Die Rosinen in einen kleinen Topf geben und die heiße Flüssigkeit durch ein Sieb über die Rosinen geben. Einmal aufkochen lassen und bis zum Anrichten in der Marinade aufbewahren.

### Für das Blumenkohlsüppchen:

Für das Süppchen den Blumenkohl waschen, trockenreiben und in Röschen zerteilen. 4 hübsche Röschen beiseitelegen. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Das Curry, Schalotten, Blumenkohl und Mandeln dazu geben, leicht salzen und glasig anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Gemüsefond, Milch und Sahne auffüllen und ca. 30 min. köcheln lassen. Wenn der Blumenkohl weich ist, alles im Standmixer fein zu einer Suppe pürieren. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskatnuss abschmecken. Die 4 beiseitegelegten Blumenkohlröschen in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Eine große Pfanne erhitzen, das Öl hineingeben und die Blumenkohlscheiben darin goldbraun anbraten. Mit Curry und Salz abschmecken.

### Für die Garnitur:

Sahne halb aufschlagen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett etwas rösten.

Den gebratenen Blumenkohl auf vorgewärmte Teller anrichten. Je 1 EL Rosinen darum verteilen. Das Süppchen angießen und mit der Sahne und den Mandelblättchen fertig garniert servieren.

Cornelia Poletto am 21. Dezember 2020

# Bruschette al pomodoro

**Für zwei Personen**

**Für die Bruschette al pomodoro:**

6 Scheiben Ciabatta	200 g Mozzarella Kugel	1 Ochsenherztomate
1 Fleischtomate	2 Knoblauchzehen	4 Stiele Basilikum
1 Zitrone (Abrieb)	5 EL Olivenöl	Salt Flakes
Salz	Pfeffer	

In eine leicht erhitzte Pfanne die Ciabattascheiben legen und 2-3 EL Olivenöl auf beide Brotseiten geben. Eine Knoblauchzehe mit einem breiten Messer platt drücken und in die Pfanne dazulegen. Ebenfalls Olivenöl auf die Zehe geben. Brotscheiben von beiden Seiten knusprig braten. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Geröstete Ciabatta aus der Pfanne nehmen und mit der Knoblauchzehe einreiben.

Tomaten waschen, den Stielansatz und die Kerne einer Tomate entfernen und fein würfeln. Die andere Tomate halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite leicht über die Brotscheiben reiben, so dass das Brot durch die Kerne mehr Aroma bekommt. Ebenfalls danach entkernen und fein würfeln.

Basilikum abbrausen und trockentupfen. Die Blätter abzupfen, fein schneiden und mit dem restlichen Öl und den Tomaten mischen.

Mozzarellakugeln klein schneiden und in die Mischung geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Tomaten-Mischung auf den Brotscheiben verteilen und mit Basilikumblättchen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 30. Juni 2021



# Farro Ditalini alla fagioli mit Belper Knolle

## Für zwei Personen

### Für die Bohnen:

400 g kurze Nudel	250 g Cannellini-Bohnen	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	850 ml Geflügelfond	2 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

16 Salbeiblätter	16 Rosmarinnadeln	1 Belper Knolle
Olivenöl		

### Für die Bohnen:

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Bohnen über Nacht in Wasser mit zwei zerdrückten Knoblauchzehen sowie den Rosmarin- und Thymianzweigen einweichen lassen. Bohnen am nächsten Tag durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Schalotten abziehen und würfeln. Knoblauchzehe abziehen und die Hälfte fein schneiden. Schalotten und Knoblauch in einem Topf in Olivenöl glasig anschwitzen, Bohnen und Kräuterzweige (Rosmarin und Thymian) dazugeben, durchschwenken und mit 800 ml Geflügelfond und etwas Olivenöl aufgießen. Bohnen aufkochen lassen, Hitze reduzieren und al dente köcheln lassen. Vier große Esslöffel Bohnen herausnehmen und die restlichen weich garen. Kräuterzweige herausnehmen, die weich gegarten Bohnen fein pürieren und durch ein feines Spitzsieb passieren. Bohnenpüree in einer Pfanne mit ein wenig Fond erhitzen. Nudeln im Salzwasser al dente garen, durch ein Sieb abgießen und direkt in das Bohnenpüree geben. Sollte das Püree zu dick sein, nochmals Fond und Olivenöl angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Zuvor herausgenommene Bohnen auf dem Gericht anrichten.

### Für die Garnitur:

Salbeiblätter und Rosmarinnadeln abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und in Olivenöl frittieren. Belper Knolle hobeln. Gericht mit den frittierten Kräutern und der Belper Knolle garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 27. März 2020

## Fonduta verde mit pochiertem Landei

### Für zwei Personen

#### Für die Suppe:

20 g Risottoreis	100 g junger Blattspinat	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	2 EL Butter	50 ml Schlagsahne
80 g Parmesan	30 ml Weißwein	30 ml franz. Wermut
300 ml Gemüfefond	1 Zweig Salbei	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss
Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner	Pfeffer

#### Für die Eier:

2 frische Bio-Eier	100 ml Weißweinessig	Eiswasser
--------------------	----------------------	-----------

#### Für die Garnitur:

30 ml Schlagsahne

### Für die Suppe:

Die Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Salbei, Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lorbeerblatt abzupfen. Schalotte und Knoblauch mit Salbei, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in 1 EL heißer Butter glasig anschwitzen, dann den ungewaschenen Reis dazugeben. Alles durchschwenken und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Etwas einkochen lassen. Mit Fond aufgießen, alles aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sahne angießen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und trockenschleudern.

Übrige Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Muskatnuss reiben.

Spinat mit Knoblauch in 1 EL schäumender Butter zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Knoblauchzehe herausnehmen. Spinat in einem Sieb leicht ausdrücken. 2 EL davon abnehmen und für die Garnitur warmhalten.

Parmesan reiben. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren, mit restlichen Spinat und Parmesan mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Eier:

Essig mit 1 L Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Im Topf mithilfe eines Schneebesens einen Strudel bilden. Eier aufschlagen, hineingeben und ca. 2-3 Minuten darin ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und im Eiswasser kurz abschrecken. Das überstehende Eiweiß abschneiden und die Eier warmhalten.

Das pochierte Ei kann man nach dem Pochieren in Eiswasser abschrecken, damit das Eigelb flüssig bleibt und nicht weitergart.

### Für die Garnitur:

Sahne steif schlagen.

Jeweils 1 EL Spinat und 1 Ei in vorgewärmte Suppenteller geben. Die Suppe erhitzen, mit der geschlagenen Sahne mithilfe eines Pürierstabs aufschäumen und um den Spinat gießen. Das Gericht servieren.

Cornelia Poletto am 11. Februar 2021

# Gegrillte Auberginen-Röllchen mit Couscous, Avocado-Dip

## Für zwei Personen

### Für die Auberginen-Röllchen:

1 Aubergine	1 Zucchini	Ras-el-Hanout
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Couscous:

100 g Couscous	1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote
1 rote Chilischote	Koriandersamen	Ras el Hanout
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Avocado-Dip:

1 Avocado	1 Knoblauchzehe	1 Limette
2 EL Crème-fraîche	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

Einige Chilifäden	1 Zweig glatte Petersilie
-------------------	---------------------------

### Für die Auberginen-Röllchen:

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Aubergine und Zucchini waschen, trockentupfen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Auberginen- und Zucchinischeiben anbraten. Mit Ras el Hanout, Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Couscous:

Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Bei 230 Grad Grillfunktion schwärzen. Aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Küchenhandtuch bedecken. Haut abziehen und Paprika in feine Würfel schneiden. Einige Würfel beiseitelegen.

Couscous kalt abbrausen, abtropfen lassen und in Olivenöl anrösten.

Salzen. Chili der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und zum Couscous geben. Mit Ras el Hanout und Koriandersamen abschmecken. Paprikawürfel hinzugeben. Erneut mit Gewürzen abschmecken.

Couscous-Paprika-Mischung auf die Auberginenscheiben legen und gleichmäßig einrollen.

Wenn Sie die Paprika im Ofen schwarz werden lassen, bedecken Sie die Paprika anschließend mit einem feuchten Küchenhandtuch. Dadurch lässt sich die Haut besser abziehen.

### Für den Avocado-Dip:

Avocado halbieren, Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Limette halbieren und Saft auspressen. Knoblauch abziehen und hacken. Avocado mit Crème fraîche, Limettensaft und Knoblauch fein pürieren. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel geben und gleichmäßig auf den Tellern portionieren.

### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Gericht mit Chilifäden und Petersilie garnieren.

Einen Anrichtering auf einem Teller platzieren. Den Rand mit Zucchinischeiben auskleiden. Etwas Couscous hineinfüllen, die beiseitegelegten Paprikastücke darauf platzieren und schließlich die Röllchen obendrauf legen. Avocado-Dip auf Teller geben, alles mit Chilifäden und Petersilie garniert servieren.

Cornelia Poletto am 22. April 2020

## Gemüse-Lasagne mit Brokkoli und Mozzarella

### Für 4 Personen:

250 g Lasagneblätter	1 kg Brokkoli	400 g Büffelmozzarella
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	4 Sardellenfilets in Öl
40 g getrock. Öl-Tomaten	1 rote Chilischote	3 EL Olivenöl
2 EL Kapern	300 ml Geflügelfond	3 Fleischtomaten à 300 g
Öl	80 g geriebener Parmesan	3 EL Butter
Meersalz	Pfeffer	

Den Brokkoli putzen, in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen.

Den Stiel schälen und in Würfel schneiden. Etwa die Hälfte der Röschen in kochendem Salzwasser 3 - 5 Minuten bissfest garen, abgießen, eiskalt abschrecken, abtropfen lassen und beiseitestellen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Sardellen und getrockneten Tomaten abtropfen lassen und grob hacken.

Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Chiliwürfel darin andünsten. Die rohen Brokkoliröschen, Brokkoliwürfel, Sardellen, getrockneten Tomaten und Kapern dazugeben.

1/4 Liter Fond angießen und den Brokkoli zugedeckt etwa 15 Minuten garen.

Die Mischung mit dem Stabmixer grob pürieren, dabei den restlichen Fond hinzufügen. Das Püree mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten waschen, die Stielansätze herausschneiden, die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Mozzarella in Würfel schneiden oder in Stücke zupfen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Eine rechteckige ofenfeste Form (etwa 20 x 30 cm) mit Öl einfetten und eine Lage Nudelblätter hineingeben. Die Hälfte des Brokkolipürees und der Brokkoliröschen darauf verteilen. Etwa 1/3 des Mozzarellas darübergeben und mit der Hälfte der Tomatenscheiben belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Vorgang wiederholen. Mit einer Schicht Nudelblätter bedecken und den restlichen Mozzarella darauf verteilen.

Parmesan darüberstreuen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Die Lasagne im Ofen auf der unteren Schiene 25 - 30 Minuten überbacken

Cornelia Poletto am 05. Februar 2020

# Lasagne alla Poletto mit Steinchampignons

## Für 4 Personen

### Für die Lasagneblätter:

150g Hartweizengrieß	75g Mehl	2 Eier
Salz	grobes Meersalz	Hartweizengrieß

### Für die Béchamel-Sauce:

50g Butter	50g Mehl	50g geriebener Parmesan
1/2 Liter Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für den Tomatensugo:

800g reife Tomaten	1 große Dose Tomaten	1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	ca. 3 EL Olivenöl	1 TL Zucker
Meersalz	Pfeffer	1 - 2 Stiele Basilikum

### Für die Füllung:

400g Steinchampignons	2 Schalotten	1/2 Knoblauchzehe
2 EL Butter	1 EL Thymian	1 EL Pilzgewürz
1/4 L Tomatensugo	150g geriebener Parmesan	Salz, Pfeffer

Für den Tomatensugo die Dosentomaten in ein Sieb geben, den Saft dabei auffangen. Die frischen Tomaten waschen. Von den Dosen- und frischen Tomaten die Stielansätze entfernen, anschließend in grobe Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel in Würfel, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Beides im Olivenöl in einem Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze andünsten. Nach Belieben 1 zerkleinerte getrocknete Peperoncino dazugeben. Mit etwas Meersalz und Zucker würzen und leicht karamellisieren. Die frischen und Dosentomaten mit dem Saft in den Topf geben und unterrühren. Basilikum waschen, trocken schütteln und hinzufügen. Die Tomaten offen 1/2 - 1 Stunde köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Basilikum entfernen.

Die eingekochten Tomaten durch die Flotte Lotte, mittlere Lochscheibe, drehen, um die Kerne zu entfernen. Nicht mit dem Stabmixer pürieren, da die Kerne bitter schmecken! Den Sugo nochmals aufkochen lassen, mit Fleu de Sel, Pfeffer und eventuell Zucker abschmecken.

Den Tomatensugo wie im Rezept beschrieben weiter verwenden oder heiß in Einmachgläser füllen und sofort verschließen. Er hält sich so ca. 1 Jahr.

Für die Lasagneblätter einen Nudelteig zubereiten. Dafür Grieß und Mehl mischen, auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier in die Mulde geben, 1 Prise Salz zufügen und die Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Den Nudelteig mit Grieß bestreuen, mithilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und Lasagneblätter in der Größe der ofenfesten Form ausschneiden. Reichlich Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Nudeln darin al dente garen, mit dem Schaumlöffel einzeln herausheben und kalt abschrecken.

Für die Béchamel-Sauce die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl dazusieben und mit dem Kochlöffel ständig rühren. Die Milch unter Rühren nach und nach dazugießen, die Sauce aufkochen und mindestens 4 - 5 Minuten weiterköcheln lassen.

Parmesan hinzufügen und die Béchamel-Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für die Füllung die Steinchampignons putzen, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL erhitzter Butter andünsten. Die Pilze dazugeben und kurz braten. Den Thymian hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und dem Pilzgewürz abschmecken.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Eine ofenfeste Form mit der restlichen Butter einfetten und abwechselnd Lasagneblätter, Tomatensugo, Steinchampignons und Béchamel-Sauce hineinschichten. Mit einer Schicht Béchamel-Sauce abschließen. Nach Belieben einige Pilzscheiben darauf verteilen und mit dem Parmesan bestreuen.

Die Lasagne im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.

Cornelia Poletto am 05. Februar 2020

## Linguine mit Gorgonzola dolce, Basilikum und Pistazien

### Für zwei Personen

200 g Linguine	100 g Gorgonzola dolce	50 g kalte Butterwürfel
200 ml Gemüsefond	1 Bund Basilikum	1 EL ungesalzene Pistazien
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Den Gemüsefond in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die kalten Butterwürfel nach und nach dazugeben und alles leicht sämig einkochen lassen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Inzwischen die Linguine nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Basilikum abrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Pistazien grob hacken.

Linguine mit der Pastakralle aus dem Wasser nehmen, etwas abtropfen lassen und direkt in den Sud geben. Mit Pfeffer würzen. Dann Gorgonzola in kleinen Stücken und geschnittenen Basilikum dazugeben und durchschwenken. Ggf. nachwürzen. Mit Pistazien bestreuen und sofort servieren.

Schon gewusst? Eine gute Pasta erkennt man an ihrer rauen Oberflächenstruktur. Nur wenn die raue Oberfläche gegeben ist, kann der Sugo oder die Sauce erst richtig an der Pasta haften, wodurch sich wiederum der Geschmack verbessert.

Und übrigens: Sollte der Sugo oder die Sauce für Ihre Pasta mal zu dick sein, können Sie das Ganze mit Pastawasser verflüssigen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 24. September 2021

# Orecchiette mit Brokkoli und Büffelmozzarella

**Für zwei Personen**

**Für die Nudeln:**

400 g Orecchiette                      Salz

**Für den Sugo:**

2 Brokkoli                              500 g Strauchtomaten                      2 Sardellenfilets

1 EL Kapern in Meersalz      10 getrock. Öl-Tomatenfilets      1 Peperoncini

1 Schalotte                              1 Knoblauchzehe                      200 g Ricotta

4 EL Olivenöl                              1 Prise Zucker                      Butter

Meersalz                                      Pfeffer                                      Eiswasser

**Für die Garnitur:**

125 g Büffelmozzarella      100 g Parmesan                      1 Bund Basilikum

**Für die Nudeln:**

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen. Pasta darin al dente kochen. Abgießen.

**Für den Sugo:**

Tomaten waschen, trockentupfen, den Blütenansatz herausschneiden und pürieren. Die pürierten Tomaten in ein Küchentuch geben und abtropfen lassen. Den gewonnenen Tomatenfond aufkochen und mit den kalten Butterflocken weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Meersalz, einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken.

Brokkoliröschen abschneiden, 12 Röschen blanchieren, in Eiswasser abschrecken und für die Garnitur aufbewahren. Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Sardellen und getrocknete Tomaten klein schneiden. Schalottenwürfel in Olivenöl glasig anschwitzen und zusammen mit Knoblauch, restlichen Brokkoliröschen, Sardellen, Kapern und Tomaten zum Tomatenfond geben. Salzen, mit Ricotta abschmecken und mit geschlossenem Topfdeckel ca. 10-15 Minuten weich garen.

Peperoncini der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Sugo mit Meersalz, Olivenöl und Peperoncini abschmecken. Pasta (von oben) hinzugeben. Auskühlen lassen.

**Für die Garnitur:**

Parmesan reiben. Mozzarella klein schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in Streifen schneiden. Gericht mit Mozzarella, Parmesan, den Brokkoli-Röschen (von oben) und Basilikum ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 23. März 2020

# Petersilienwurzel-Risotto mit Steinpilzen, Gewürzbirne

## Für zwei Personen

### Für die Gewürzbirne:

2 feste Birnen	150 ml Weißweinessig	1 TL Senfsaat
1 TL Pimentkörner	3 Lorbeerblätter	1 Nelke
1 Kardamomkapsel	50 g Zucker	2 Stück langer Pfeffer

### Für das Risotto:

2 Petersilienwurzeln	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
60 g Butter	200 g Carnaroli-Risottoreis	100 ml Weißwein
1-1,5 L heißer Gemüsefond	1 Bund glatte Petersilie	100 g Parmesan
Salz	Pfeffer	

### Für die Steinpilze:

200 g frische Steinpilze	1 TL glatte Petersilie	1 TL Thymianblättchen
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

### Für die Gewürzbirne:

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Das Karamell mit 150 ml Wasser und dem Essig ablöschen. Senfsaat, Pimentkörner, Lorbeerblätter, Nelke und Kardamom in einen Teebeutel geben und in die Flüssigkeit hängen und um die Hälfte einkochen lassen.

Birnen schälen und mit einem Perlenausstecher kleine Perlen ausstechen. Die Birnenperlen in den Fond geben, einmal aufkochen lassen und beiseite stellen.

### Für das Risotto:

Die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in feine Würfel (ca. 0,5 cm Kantenlänge) schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Die Hälfte der Butter in einen Topf geben und aufschäumen lassen. Die Petersilienwurzel-, Schalotten- und Knoblauchwürfel zugeben und ohne Farbe anschwitzen. Den Reis zugeben und kurz mit anschwitzen.

Fond erwärmen. Parmesan reiben.

Den Reis mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Reis mit etwas heißem Fond bedecken. Die Flüssigkeit einkochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Diesen Vorgang ca. 20 Minuten wiederholen, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat.

In der Zwischenzeit Petersilie waschen, trockenschleudern und mit ein wenig Wasser sehr fein mixen. Sobald das Risotto die gewünschte Konsistenz erreicht hat, vom Herd ziehen und die restliche Butter und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die fein gemixte Petersilie unterheben.

### Für die Steinpilze:

Steinpilze putzen und mit einem feuchten Küchentrepp vorsichtig reinigen. Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Steinpilze darin goldgelb braten, salzen und pfeffern. Risotto auf vorgewärmte Tellern anrichten. Die Steinpilze und die marinierten Birnenperlen darauf geben und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 15. Oktober 2020



# Ricotta-Spinat-Agnolotti in Salbei-Butter

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

6 g Nudelgrieß	1 Ei	40 g Mehl
1 Prise Salz	Nudelgrieß	

### Für die Füllung:

250 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	125 g Ziegenricotta
1 Ei	25 g Parmesan	1 EL Olivenöl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für den Salbei-Sud:

2 EL Saubohnenkerne	4 getr. Ofentomatenfilets	60 g Butter
250 ml Geflügelfond	2 Zweige Salbei	Salz, Pfeffer

### Für die Agnolotti:

1 Ei	20 g Parmesan	Salz
------	---------------	------

### Für den Nudelteig:

Den Grieß, das Ei, Mehl und eine Prise Salz miteinander verkneten und in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.

### Für die Füllung:

Ziegenricotta in einem Leinentuch mindestens 2 Stunden vorher abhängen lassen, damit er nicht zu viel Wasser enthält.

Blattspinat waschen und putzen. Knoblauch abziehen und halbieren.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Blattspinat mit der Knoblauchzehe in heißem Olivenöl durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Knoblauchzehe wieder herausnehmen und den Spinat in einem Tuch kräftig ausdrücken. Den trockenen Spinat grob hacken. Parmesan reiben und unter den Spinat mischen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Spinat, Eigelb und Ziegenricotta in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nachschmecken.

### Für den Salbei-Sud:

Saubohnen in gesalzenem Wasser ca. 15-20 Minuten weichkochen.

Geflügelfond aufkochen, die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Salbeiblätter abbrausen. Die Hälfte der Salbeiblätter mitkochen lassen und später wieder herausnehmen. Die restlichen Salbeiblätter in Streifen schneiden und mit den Saubohnenkernen und Tomatenfilets in den Sud geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Agnolotti:

Für die Herstellung der Agnolotti den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Quadrate von 8 cm Kantenlänge schneiden. Jeweils 1 TL der Ricotta-Spinat-Füllung in die Mitte setzen. Ei trennen und die Kanten mit Eiweiß bestreichen und zu Agnolotti formen.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Agnolotti hineingeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Das Wasser sollte jetzt nicht mehr kochen. Den hergestellten Salbeisud erhitzen, die Agnolotti hineingeben und durchschwenken.

Parmesan grob hobeln.

Die Agnolotti in tiefen Tellern anrichten, nach Geschmack mit Parmesanhobeln bestreuen und servieren.

[kuechenschlacht.zdf.de](http://kuechenschlacht.zdf.de)

Cornelia Poletto am 27. Mai 2020

# Risotto alla milanese mit Blattgold

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

200 g Carnaroli-Reis	50 g Rindermark	2 Schalotten
1 L Geflügelfond	50 ml Weißwein	80 g Parmesan
1 EL Butter	2 EL Butter	20 Safranfäden
Blattgold	feines Meersalz	

**Für das Risotto:**

Das Rindermark in einem Topf aufschäumen.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden, dazugeben und glasig anschwitzen.

Den ungewaschenen Reis dazugeben, kurz durchschwenken und mit dem Weißwein ablöschen und köcheln lassen.

Geflügelfond aufkochen und das Risotto immer wieder mit dem heißen Fond bedecken. Risotto jedes Mal durchrühren, wenn der Fond aufgefüllt wird. Sonst nicht. Nun die Safranfäden dazugeben.

Risotto al dente garen, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit der restlichen Butter und geriebenem Parmesan fertig stellen.

Mit Salz abschmecken und mit Blattgold verzieren.

Arrancini: Das Safranrisotto vom Vortag zu kleinen Kugeln formen, mit einem Würfel Scarmorza oder Mozzarella füllen mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren und in reichlich Olivenöl ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 28. Oktober 2021

## Schnelle Gemüse-Lasagne mit Blattspinat

### Für 4 Personen:

6 Lasagneblätter	2 EL Olivenöl	500 g Blattspinat
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	300 g Ziegenfrischkäse
100 g geriebener Bergkäse	34 EL Milch	45 Zweige Thymian
23 Stiele Petersilie	3 Fleischtomaten	30 g Butter
40 g geriebener Parmesan	Muskatnuss	Meersalz, Pfeffer

Die Lasagneblätter nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen, vorsichtig in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und im Topf mit etwas Olivenöl mischen.

Den Spinat verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen, grobe Stiele entfernen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und beiseitestellen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Ziegenfrischkäse und Bergkäse mit der Milch verrühren. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und unter die Käsecreme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine große ofenfeste Form oder ein tiefes Backblech mit Butter einfetten. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. 4 Tomatenscheiben hineinlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lasagneblätter quer halbieren und jeweils 1 Nudelstück auf die Tomaten setzen. Die Hälfte des Spinats und die Hälfte der Käsecreme darauf verteilen. Jeweils 1 Nudelstück und 1 Tomatenscheibe darauflegen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den restlichen Spinat und die Käsecreme daraufgeben und mit den restlichen Nudelblättern bedecken. Den Parmesan darüberstreuen und die Türmchen mit der restlichen Butter in kleinen Stücken belegen.

Die Gemüse-Lasagne im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten überbacken.

Cornelia Poletto am 05. Februar 2020

# Spaghetti alla puttanesca

## **Für zwei Personen**

200 g Spaghetti	1 Anchovisfilet (in Öl)	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	60 g schwarze Oliven	2 EL Kapern, nonpareille
150 ml Tomatensauce	1 Zweig Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Oregano
4 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

## **Für die Garnitur:**

1 Stück Parmesan

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Anchovisfilets abtropfen lassen und fein hacken.

Eine Pfanne erhitzen und Öl hineingeben. Schalotten, Knoblauch, Anchovis und Oregano darin 23 Minuten andünsten. Tomatensauce zufügen und aufkochen lassen. Oliven und Kapern untermischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Spaghetti mit einer Pastakralle aus dem Wasser direkt in die Pfanne mit der Sauce geben und vermischen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und 1 EL davon unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Um Wasser schneller zum Kochen zu bringen und lästige Salzablagerungen am Topfrand zu vermeiden, sollte man das Salz erst dazugeben, wenn das Wasser bereits kocht. So löst sich das Salz deutlich schneller auf und man spart Zeit.

## **Für die Garnitur:**

Parmesan reiben und das Gericht damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 15. Juli 2021

# Spargel-Tarte-Tatin, Salz-Pistazien, Wildkräuter-Salat

## Für zwei Personen

10-12 Stangen weißer Spargel	300 g Blätterteig, rund	125 g Wildkräutersalat
1 Zitrone	50 g Salzpistazien	50 g Parmesan
75 g Butter	1 EL Puderzucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit hitzebeständigem Griff oder Tarte-Tatin-Form auf mittlerer Stufe erhitzen. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und dritteln. Spargel, 30 g Butter und Puderzucker in die Pfanne geben und den Spargel etwa 5 Minuten von allen Seiten gleichmäßig anbraten.

Pfanne vom Herd nehmen. Spargelstücke dicht nebeneinander in der Pfanne ausrichten. Salzpistazien grob hacken und über den Spargel streuen. Blätterteig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Butter in kleinen Flöckchen auf und zwischen den Spargelstangen verteilen und den Blätterteigboden darauflegen. Pfanne auf den Boden des heißen Ofens stellen, Tarte darin in etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Wildkräutersalat waschen, trockenschleudern und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl marinieren.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und einen großen Teller auf die Pfanne legen. Diese in einer schnellen Bewegung wenden und vorsichtig abheben. Parmesan hobeln. Schließlich Wildkräutersalat und Parmesan auf der Tarte anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vewenden Sie nicht zu viel Salz beim Würzen des Spargels, sonst zieht er zu viel Wasser und der Blätterteig wird nicht knusprig.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 13. Mai 2021

# Spinat-Quesadilla mit kolumbianischer Würzsoße

**Für zwei Personen**

**Für die Würzsauc:**

1 Knoblauchzehe	1 Stange Frühlingslauch	1 grüne Chili
1 Limette	50 ml heller Essig	½ Bund Koriander
25 g Zucker	½ TL feines Meersalz	Pfeffer

**Für die Quesadilla:**

200 g TK-Blattspinat	4 Nanak-Fladen	3 Eiertomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	50 g geriebener Pecorino
50 g Parmigiano Reggiano	Olivenöl	Muskatnuss
feines Meersalz	Pfeffer	

**Für die Würzsauc:**

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Lauch vom Strunk befreien, putzen und in Scheiben schneiden. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben.

Koriander zusammen mit Essig, 70 ml Wasser, Zucker und Limettenabrieb vermengen. Etwas grünen Chili mörsern und gemeinsam den anderen Zutaten gründlich mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl und dunkel lagern.

**Für die Quesadilla:**

Tomaten vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Tomatenfilets in Würfel schneiden.

Spinat in ein Sieb geben, waschen, kräftig ausdrücken und grob hacken.

Schalotte und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Gehackten Spinat zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nanak-Fladen ausbreiten. Jeweils eine Hälfte der Fladen mit der Hälfte des Pecorinos und des Parmigianos bestreuen. Spinatmasse darauf geben und gleichmäßig verteilen. Tomatenwürfel auf dem Spinat verteilen und abschließend den restlichen Käse darüber streuen. Die jeweils freie Hälfte der Fladen darüber klappen und die entstandenen Halbkreise fest zusammendrücken.

Quesadillas bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten in der Pfanne grillen und dabei einmal wenden. Aus der Pfanne nehmen, in Drittel schneiden und mit der Würzsoße anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 16. Juli 2021

## Steinpilz-Carbonara

### Für zwei Personen

6 frische Steinpilze	100 g Tagliatelle	1 Schalotte
2 EL Parmesan	Bacon	2 Eier
4 Zweige glatte Petersilie	1 Prise Steinpilzpulver	Salz, Pfeffer

Die Steinpilze am Stiel sauber kratzen und mit Hilfe einer Pilzbürste oder einem feuchten Tuch von der Erde befreien. Speck in dünne Streifen schneiden und in einer großen Pfanne krossbraten. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und dazugeben. Steinpilze halbieren und ebenfalls dazugeben. Tagliatelle in Salzwasser al dente garen.

Eier in einem hohen Messbecher mit geriebenen Parmesan und Pfeffer mixen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und zu den Pilzen geben. Tagliatelle aus dem Nudelwasser direkt zu den Pilzen in die Pfanne geben. Ei-Mischung darüber verteilen. Gut schwenken und von der Hitze nehmen. Eventuell etwas Pastawasser dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Steinpilzpulver bestreuen und servieren.

Cornelia Poletto am 29. Oktober 2021

## Tomaten-Cantuccini

### Für 50 Stück

150 g getrocknete Tomaten	100 g geröstete Kürbiskerne	3 Eier
1 EL Pernod	100 g brauner Zucker	250 g Weizenmehl Typ 550
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 Msp. Safranfäden	3 gestr. TL Meersalz

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Pernod erwärmen und Safran zufügen. Zwei Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, restliches Ei, Zucker und Salz schaumig aufschlagen, Pernod zugeben und weiter schlagen, bis sich der Zucker auflöst.

Mehl und Backpulver vermischen, sieben und nach und nach mit den Knethaken in die Eimasse einarbeiten. Tomaten abtropfen lassen, grob hacken, mit den Kernen zum Teig geben und kurz verkneten. Teig vierteln, zu 4 bis 5 cm dicke Stangen rollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 18-20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in leicht schräge, 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Diese mit der Schnittfläche nach oben nochmals fünf Minuten von jeder Seite im Ofen backen. Auskühlen lassen und zum Aufbewahren in einer Dose luftdicht verschließen.

Man kann die Tomaten-Cantuccini auch auf Vorrat zubereiten. Hierzu einfach die fertigen Cantuccini auskühlen lassen und zum Aufbewahren in einer Dose luftdicht verschließen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 14. Juli 2021

# Waldpilz-Crostini mit Petersilien-Creme

## Für zwei Personen

### Für die Pilze:

200 g Waldpilze	20 g getrock. Steinpilze	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	50 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Salbei
alter Aceto balsamico	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Petersiliencreme:

2 EL Butter	100 g Ricotta	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

### Für die Crostini:

2 große Sch. Sauerteigbrot	2 EL Butterschmalz	2 Zweige Petersilie
2 Zweige Liebstöckel	2 Zweige Thymian	2 Zweige Majoran
Öl	Salt Flakes	Pfeffer

### Für die Pilze:

Die getrockneten Steinpilze mit heißem Wasser bedecken und ca. 20 Minuten einweichen.

Eine Schalotte und 2 Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln und in heißem Olivenöl in einer Pfanne glasig anschwitzen. Die Kräuterzweige im Ganzen zugeben. Mit Weißwein ablöschen, die eingelegten Steinpilze dazugeben, dabei das Pilzwasser für den späteren Gebrauch aufbewahren. Die eingelegten Steinpilze im Weißweinsud in der Pfanne aufkochen. Gemüsefond angießen und alles um die Hälfte einkochen lassen. Pilzsud durch ein feines Sieb passieren, mit Balsamico, Pfeffer und Salz abschmecken und in eine flache Form gießen. Die letzte Knoblauchzehe und eine Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln.

Die frischen Waldpilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne in heißem Olivenöl von allen Seiten braten. Knoblauch und Schalotten hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls partout keine frischen Waldpilze aufzutun sind, kann man sie auch durch eingelegte Steinpilze ersetzen. Diese vorsichtig dosieren, da sie ein sehr intensives Aroma haben.

### Für die Petersiliencreme:

Aus der Butter eine Nussbutter herstellen und wieder so weit erkalten lassen, dass die Nussbutter weich, aber nicht mehr flüssig ist. Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die weiche Nussbutter schaumig aufschlagen. Den Ricotta abtropfen lassen, durch ein Sieb streichen, mit der Nussbutter verrühren und Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Crostini:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und in einem Topf frittieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Brotscheiben von einer Seite mit dem beiseite gestellten Wasser der getrockneten Steinpilze tränken, maximal bis zur Hälfte vollsaugen lassen. Sofort auf der anderen Seite im heißem Butterschmalz knusprig braten. Die gebratene Seite auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Brotscheiben ggf. halbieren, die Petersiliencreme locker darauf streichen.

und die Pilze darauf verteilen. Mit frittierten Kräutern garnieren. Mit Salt Flakes und Pfeffer bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 14. Oktober 2020



# Weißes Tomaten-Risotto mit Mini-Büffel-Mozzarella

## Für zwei Personen

200g Risottoreis	2 Tomaten	1 Bund Frühlingslauch
8 getrock. Öl-Tomatenfilets	8 halbgetrock. Ofentomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Peperoncini	1 EL Butter
40 g Parmesan	12 Mini-Büffelmozzarella	500 ml klarer Tomatenfond
200 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein	4 Zweige Estragon
2 Zweige Basilikum	1 Prise Zucker	2 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Tomaten überbrühen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln.

Tomatenfond und Geflügelfond in einem Topf aufkochen lassen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Tomatenwürfel dazugeben, mit etwas Meersalz und Zucker würzen. Reis ungewaschen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Risotto mit dem heißen Tomatenfond (von oben) bedecken und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die gesamte Flüssigkeit nahezu eingekocht und das Risotto al dente ist.

Frühlingslauch putzen, Strunk entfernen, und schräg in Scheiben schneiden und diese die letzten 5 Minuten im Risotto mitkochen lassen.

Getrocknete Tomatenfilets und Ofentomaten in Scheiben schneiden.

Estragon und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein schneiden. Risotto vom Herd nehmen und Tomatenstreifen, Estragon, Basilikum, Meersalz, Pfeffer und Butter zugeben. Parmesan reiben und dazugeben. Peperoncini der Länge nach aufschneiden, fein hacken und je nach Geschmack dazugeben.

Jeweils 3 Mini-Büffelmozzarella auf das Risotto setzen und mit Estragonspitzen ausgarnieren.

Das Gericht auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 25. März 2020



# Verschiedenes

## Feuerzangenbowle alla Poletto

### Für zwei Personen

2 Orangen	2 Zitronen	6 Kumquats
1 Stück Ingwer (6 cm)	3 Fl. trockener Rotwein	1 Bund Zitronenthymian
2 Zimtstangen	1 TL Nelken	1 TL Piment
3 Sternanis	1 TL Koriandersamen	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Kardamom	1 Zuckerhut	500 ml Rum (50%)
200 ml Amaretto		

Die Orangen und Zitronen waschen, trockenreiben und mit einem Sparschäler schälen. Die Zesten beiseitelegen. Orangen und Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Kumquats waschen und trockenreiben. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden.

Alles in einen Topf geben.

Rotwein mit in den Topf geben und erhitzen (nicht kochen!).

Zitronenthymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Zimtstangen, Nelken, Piment, Sternanis, Koriandersamen, Wacholderbeeren und Kardamom zugeben und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, einen Deckel darauf geben und nach Geschmack ziehen lassen. Die Mischung erneut erhitzen (nicht kochen!) und durch ein feines Sieb in ein Bowlengefäß umfüllen.

Die Feuerzange über die Bowle legen, den Zuckerhut darauflegen und mit Rum tränken. Den Zuckerhut mit einem Streichholz anzünden und vollständig schmelzen lassen. Bei Bedarf etwas Rum mit einer Kelle nachgießen. Die Feuerzange abnehmen und das Rechaud anzünden.

Die Feuerzangenbowle gründlich umrühren und mit dem Amaretto abschmecken.

Die Feuerzangenbowle heiß servieren.

Cornelia Poletto am 22. Dezember 2020

## Nudel-Teig Grundrezept

### Zutaten:

150 g Mehl            250 g Hartweizengrieß    4 Eier  
1 gute Prise Salz

Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig portionsweise mit Grieß bestäuben und mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz zu sehr dünnen Bahnen ausrollen. Die Teigplatten locker aufrollen und in beliebig breite Nudeln schneiden. Auf mit Grieß bestreutes Backpapier geben und antrocknen lassen.

### Faustregel zum Nudel kochen:

Auf 100g Nudeln kommen 1 Liter Wasser und 10g (2 gestr. TL) Salz.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020

# Weinbergsschnecken alla Nonna mit Café-de-Paris-Butter

## Für zwei Personen

### Für die Weinbergsschnecken:

12 Schnecken und Schneckenhäuser	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
Weißwein	2 Zweige Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Butter:

1 Kastenweißbrot	50 g weiche Butter	1 EL Café-de-Paris-Gewürzmischung
1 Zitrone	2 EL Parmesan	1 TL Worcestershire
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

### Für die Weinbergsschnecken:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Schnecken abbrausen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Schalotte und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, die Schnecken hinzugeben und kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Schuß Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Thymian dazugeben, dann die Pfanne vom Herd nehmen und ruhen lassen.

### Für die Butter:

Café-de-Paris-Gewürzmischung mit Worcestershiresauce und 2 Esslöffel Wasser verrühren. Ziehen lassen, wenn Sie Zeit haben, dann am besten über Nacht.

Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Parmesan reiben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Butter schaumig aufschlagen und mit Parmesan, Petersilie und Thymian vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -Saft abschmecken.

Butter in einen Spritzbeutel füllen. Schneckenhäuser zuerst mit der Café de-Paris-Butter, dann mit den Schnecken füllen und dann mit einer weiteren Schicht Butter verschließen.

Weißbrot in dicke Scheiben schneiden, die Rinde entfernen und in etwas Olivenöl von beiden Seiten kross anbraten. Scheiben halbieren und mit der angebratenen Seite nach unten in eine Auflaufform legen, die Schnecken auf die weiche Seite des Brots drapieren und im Backofen ca. 15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 23. September 2021



# Vorspeisen

## Ciabatta mit Schinken-Käse-Füllung

### Für 1 großes Brot

#### Für den Hefeteig:

1/2 Würfel Hefe, 21 g	Zucker	300 g Mehl Type 550
150 g feiner Hartweizengrieß	Meersalz	5 EL Weißwein
2 EL Olivenöl	2 TL Thymianblättchen	

#### Für die Füllung:

125 g Mozzarella	100 g Scamorza	80 g roher Parmaschinken
80 g gekochter Parmaschinken	Pfeffer	

#### Außerdem:

Mehl	2 - 3 EL Olivenöl
------	-------------------

Für den Hefeteig die Hefe in eine Tasse bröckeln und mit 50 ml lauwarmem Wasser und 1 Prise Zucker verrühren. Den Hefeansatz zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen.

In einer Rührschüssel Mehl, Grieß und 1 TL Salz mischen. Den Hefeansatz, Wein, das Olivenöl und 150 ml warmes Wasser hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst.

Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Wasser hinzufügen. Zum Schluss den Thymian unterkneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort 30 - 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Für die Füllung die beiden Käsesorten in kleine Würfel schneiden. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und mit dem Nudelholz zu einem Rechteck von etwa 30 x 40 cm ausrollen. Den Teig mit den beiden Schinkensorten belegen, den Käse darüber verteilen und mit Pfeffer würzen. Die kurzen Seiten über der Füllung etwas nach innen schlagen, dann den Teig von einer Längsseite her aufrollen.

Die Rolle mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Rolle mit Olivenöl bestreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene 30 - 40 Minuten backen.

Das Brot lauwarm abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020



# Conny`s Pho Suppe

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

5 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 kleines Stück Ingwer
3 L kräftiger Fischfond	1 EL 5-Spice-Gewürzmischung	2 Sternanis
1 Kardamon Kapsel	1 Stange Zimt	Kokosöl

### Für die Einlage:

600 g Seeteufelfilet	1 Packung Reisbandnudeln	500 g asiatische Pilze
1 Bund Frühlingszwiebeln	6 EL Erdnüsse	1 kleines Stück Ingwer
Kokosöl	Salz	

### Für die separate Einlage:

3 Handvoll Sprossen	1 Limette	4 Chilischoten
1 Bund Koriander	1 Bund Minze	1 Bund Thai Basilikum
Fischsauce		

### Für die Suppe:

Die Kardamon Kapsel zerdrücken. Schalotten, Knoblauch und Ingwer abziehen und schälen, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit Sternanis, Kardamon, Zimtstange und der Gewürzmischung in etwas Kokosöl anrösten.

Mit Fond ablöschen und köcheln lassen.

### Für die Einlage:

Reisnudeln zunächst in warmen Wasser einweichen und danach in einem großen Topf im Wasser zum Kochen bringen. Ca. 4 Minuten ziehen lassen.

Pilze und Frühlingszwiebeln putzen, klein schneiden und kurz in Öl anbraten. Ingwer schälen und fein hacken. Seeteufel waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben schneiden und mit Ingwer und Salz marinieren. Kalt stellen.

Reisnudeln mit den Pilzen, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen in 6 Suppenschalen verteilen, den Seeteufel darauf schichten. Die heiße Suppe (von oben) darüber gießen.

### Für die separate Einlage:

Koriander, Minze und Thai Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette und Chili waschen, trockentupfen und vierteln. Koriander, Minze, Thai Basilikum, Limettenviertel und Chilischoten zusammen mit den Sprossen sowie der Fischsauce auf einem separaten Teller servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 24. März 2020

## Knusper-Stangen mit Südtiroler Schinkenspeck

### Für zwei Personen

1 Paket Brickteig    20 Sch. dünnen Schinkenspeck    100 g Butter  
100 g Parmesan

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter schmelzen. Parmesan fein reiben. Die runden Brickteigblätter vierteln und mit der flüssigen Butter dünn einpinseln. Dünn mit Parmesan bestreuen und aufrollen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Teigstangen im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.

Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit jeweils  $\frac{1}{2}$  Scheibe vom Südtiroler Schinkenspeck umwickeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 10. Februar 2021

## Rote-Bete-Törtchen mit Ziegenkäse

### Für zwei Personen

4 kl., vorgeg. Rote Bete (80 g)	4 Ziegenfrischkäse-Taler (40 g)	20 g Parmesan
15 g Kürbiskerne	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	4 Zweige glatte Petersilie
1 EL Aceto Balsamico	$\frac{1}{2}$ EL Kürbiskernöl	1,5 EL Rapsöl
1,5 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Thymianblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Parmesan reiben und mit dem Thymian vermischen. Rote Bete zweimal durchschneiden, so dass 3 Scheiben entstehen.

Eine ofenfeste Form mit Öl auspinseln. Jeweils die untersten Scheiben der Knollen in die Form setzen. Ziegenkäsescheiben von beiden Seiten in die Parmesan-Thymian-Mischung drücken und je eine Scheibe auf die Rote Bete setzen. Die mittlere Rote Bete-Scheibe und eine weitere Ziegenkäsescheibe darauflegen und mit der obersten Rote-Bete-Scheibe abdecken. Mit der restlichen Käsemischung bestreuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und im Ofen etwa 10 Minuten backen.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Essig, Salz, Pfeffer und die Öle verschlagen. Kürbiskerne unterrühren. Petersilienblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Rote Bete aus dem Ofen nehmen, auf Teller setzen und mit etwas Kürbiskern-Vinaigrette beträufeln. Pfeffern und mit Petersilie bestreuen.

Beim Verwenden von Rote Bete unbedingt Handschuhe tragen, um Verfärbungen zu vermeiden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 25. November 2020

## Vorspeisen-Variationen mit Parmaschinken

### Für 6 Personen

#### Für das Tatar:

300 g festk. Kartoffeln	200 g Parmaschinken, dicke Sch.	4 EL Olivenöl
1-2 TL milder Weißweinessig	1 EL Schnittlauchröllchen	Pfeffer

#### Für die Schinkenpäckchen:

6 Ziegenfrischkäse-Taler à 30 g	6 Sch. Parmaschinken	1 kleiner Radicchio
12 Salbeiblätter	2 EL Olivenöl	Aceto Balsamico
Meersalz	Pfeffer	

#### Für das Carpaccio:

8 Scheib. Parmaschinken	4 EL geriebener Parmesan	2 große Steinpilze
Baby-Salatblätter	3 EL Olivenöl	1-2 TL Aceto Balsamico
Meersalz	Pfeffer	

Für das Tatar die Kartoffeln schälen, waschen, in sehr feine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten garen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Schinken ebenfalls in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten. Mit Pfeffer würzen, den Schinken untermischen und kurz erwärmen. Das restliche Olivenöl, den Essig und Schnittlauch zur Kartoffelmischung geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mithilfe eines Metallrings aus der Kartoffelmischung auf Tellern kleine Türmchen formen und nach Belieben mit Schnittlauchhalmen und Rucola garnieren.

Für die Schinkenpäckchen die Ziegenkäse mit Pfeffer bestreuen, oben und unten jeweils mit 1 Salbeiblatt belegen und mit 1 Scheibe Schinken umwickeln. Den Radicchio putzen und waschen, trocken tupfen und etwas zerpfücken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Ziegenkäsepäckchen auf jeder Seite 1 - 2 Minuten braten und herausnehmen.

Den Radicchio in die Pfanne geben und unter Rühren kurz anbraten. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ziegenkäsepäckchen mit dem Radicchio anrichten.

Für das Carpaccio eine beschichtete Pfanne heiß werden lassen. Den Parmesan gleichmäßig hineinstreuen. Sobald der Käse schmilzt und die Ränder goldbraun werden, den Käsefladen vorsichtig wenden und auf der anderen Seite kurz backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

Die Pilze putzen, vorsichtig abreiben, falls nötig waschen und gut trocken tupfen. Die Steinpilze in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Steinpilze darin auf beiden Seiten goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steinpilze mit dem Schinken auf Teller verteilen.

Die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Essig und das restliche Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salatblätter darin wenden und auf dem Carpaccio verteilen. Den Parmesan-Chip in Stücke brechen und darüberstreuen.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020



**Wild**

## Reh-Filets auf Steinpilz-Pizzette mit Sellerie-Püree

### Für zwei Personen

#### Für das Selleriepüree:

200 g Sellerieknolle	100 ml Milch	100 ml Sahne
4 EL Butter	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

#### Für die Pizzette:

100 g Blätterteig	Mehl
-------------------	------

#### Für die Wacholderjus:

60 g gekühlte Butter	10 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig glatte Petersilie	100 ml Wildljus
Salz	Pfeffer	

#### Für die Steinpilze:

4-6 Steinpilze	1 Schalotte	1 Zweig Thymian
1 Zweig Petersilie	40 g Butter	Salz, Pfeffer

#### Für die Rehfilets:

4 Rehfilets	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für das Selleriepüree:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sellerie schälen und würfeln. Milch und Sahne mit den Selleriewürfeln in einen Topf geben und weichkochen. Butter in einem kleinen Topf erwärmen und leicht bräunen. Dann die Selleriewürfel mit der Nussbutter zu einem cremigen Püree mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und warmhalten.

### Für die Pizzette:

Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen, 10 cm rund ausstechen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten goldgelb vorbacken.

### Für die Wacholderjus:

Butter in Würfel schneiden. Kräuter waschen und zupfen. Die gewürfelte Butter, Wacholder und Kräuter im Mixer zerkleinern. Wildjus aufkochen lassen und mit der Gewürzbutter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Steinpilze:

Steinpilze putzen, mit einem Pinsel säubern dann in Scheiben schneiden.

Kräuter zupfen und klein schneiden. Schalotte abziehen und würfeln.

Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und Schalotte und Steinpilze Gold gelb von allen Seiten braten. Mit den Kräutern und Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken **Für die Rehfilets:**

Rehfilets salzen und pfeffern.

Eine Pfanne erhitzen, Butterschmalz dazugeben und die Rehfilets mit den Aromaten ca. 3 Minuten von beiden Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Herdrand oder im 80 Grad heißen Ofen ruhen lassen.

kuechenschlacht.zdf.de Die Pizzetten mit dem Selleriepüree bestreichen, die gebratenen Steinpilze darauf geben und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Rehfilets schräg halbieren, auf die Pizzette legen, mit der Wacholderjus umgießen und servieren.

Cornelia Poletto am 29. Oktober 2021

# Saltimbocca vom Hirsch, Preiselbeer-Soße, Gnocchi

## Für zwei Personen

### Für die Gnocchi:

200 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	40 g Kartoffelmehl
Kartoffelmehl	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für das Saltimbocca:

4 Sch. Hirschrücken	4 Sch. Tiroler Schinkenspeck	4 Salbeiblätter
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Preiselbeersauce:

1 EL eingel. Preiselbeeren	50 ml Rotwein	5 ml Crème de Cassis
100 ml Wildfond	Salz	Pfeffer

### Für Maronen, Radicchio:

2 Radicchio trevisano	100 g Maronen	20 g Butter
15 ml Marsala	10 ml Balsamico	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

## Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln unter kaltem Wasser abbürsten und mit Schale in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und erneut etwas ausdampfen lassen.

Ei trennen. 40 g Kartoffelmehl und Eigelb mit einem Holzlöffel unter die Kartoffelmasse heben. Aus dem Teig Rollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden und mit zwei Gabeln die typischen Gnocchi-Rillen einarbeiten. In siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, bis die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und beiseite stellen.

## Für das Saltimbocca:

Die Scheiben vom Hirschrücken zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und leicht plattieren. Jede Scheibe mit einem Salbeiblatt belegen und dann mit einer Scheibe Tiroler Schinkenspeck umwickeln.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, den unwickelten Hirschrücken darin unter Wenden knusprig anbraten.

Anschließend ca. 5 Minuten bei geringer Hitze in der Pfanne ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

## Für die Preiselbeersauce:

Den Bratensatz mit Rotwein und Cassislikör ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen, nochmals aufkochen lassen und wieder um die Hälfte reduzieren. Zum Schluss die Preiselbeeren hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für Maronen, Radicchio:

Radicchio waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden.

Maronen vierteln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Radicchio und Gnocchi dazugeben, gut durchschwenken und goldgelb braten. Mit Marsala und Balsamico ablöschen. Zum Schluss die Maronen unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zum Servieren die Preiselbeersauce auf den vorgewärmten Tellern kreisförmig anrichten, das Gröstl daraufgeben und jeweils zwei Saltimbocca obenauf setzen.

Cornelia Poletto am 16. Oktober 2020

## Wildschwein-Gulasch

### Für 4 Personen:

1 kg Wildschweingulasch	1 Zwiebel	250 g Schalotten
2 Möhren	1/2 Bund Thymian	2 Gewürznelken
1/2 Zimtstange	1 Lorbeerblatt	1 EL Pimentkörner
1 EL Wacholderbeeren	1 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 Liter trockener Rotwein
200 ml roter Portwein	4 EL Olivenöl	1 Speckschwarte
1 EL Tomatenmark	2 EL Cognac	1 EL Mehl
2-3 EL Johannisbeergelee	Meersalz	Pfeffer

2 Tage vorher das Fleisch in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, die Möhren putzen und schälen. Beides in Würfel schneiden und zum Fleisch geben. Den Thymian waschen, trocken schütteln, mit Küchengarb zusammenbinden und dazugeben. Die Gewürze in einen Einweg-Teebeutel geben, verschließen und hinzufügen. Wein und Portwein angießen und das Fleisch zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage marinieren, zwischendurch wenden.

Am Tag der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Gemüse durch ein Sieb gießen, die Marinade dabei auffangen. Gewürzsäckchen und Thymian herausnehmen, den Thymian beiseitelegen.

Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin rundum kräftig anbraten, dabei die Speckschwarte mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch herausnehmen und nun das Gemüse im Bratfett unter Rühren anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Mit Cognac ablöschen. Das Fleisch wieder dazugeben und mit Mehl bestäuben.

So viel Marinade dazugießen, dass das Fleisch knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Thymian wieder hinzufügen und das Gulasch bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Schalotten schälen, unter das Gulasch mischen, ca. 30 Minuten weitergaren, dabei, falls nötig, noch etwas Marinade angießen. Dann das Gelee unterrühren und das Gulasch mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas Aceto balsamico abschmecken.

Cornelia Poletto am 29. Januar 2020



# Wurst-Schinken

## Bratkartoffeln mit Steinpilzen und Lardo

### Für 2 Personen

400 g festk. Kartoffeln	200g Steinpilze	2 Schalotten
1 Knoblauchzeh	1/2 TL ganzer Kümmel	3 EL Butterschmalz
2 EL Butter	Lardo, ital. fetter Speck	Majoran
Meersalz	Pfeffer	

Am Vortag die Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und so viel Wasser angießen, dass sie knapp bedeckt sind. Ca. 1 EL grobes Salz und den Kümmel hinzufügen. Die Kartoffeln je nach Größe etwa 20 Minuten garen, abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die in Scheiben geschnittenen Steinpilze mit Knoblauch- und Schalottenwürfeln in Butter braten und zu den gebratenen Kartoffeln geben. Mit Majoran und Lardo anrichten.

Cornelia Poletto am 02. Februar 2020

## Klassische Bratkartoffeln mit Speck

### Für 2 Personen:

400 g festk. Kartoffeln	40g Tiroler Speck	2 Schalotten
1/2 TL ganzer Kümmel	3 EL Butterschmalz	2 EL Butter
23 EL Schnittlauchröllchen	Meersalz	grobes Meersalz
Pfeffer		

Am Vortag die Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und so viel Wasser angießen, dass sie knapp bedeckt sind. Ca. 1 EL grobes Salz und den Kümmel hinzufügen. Die Kartoffeln je nach Größe etwa 20 Minuten garen, abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Die Schalotten schälen und mit dem Speck in sehr feine Würfel schneiden. Die gebratenen Kartoffeln in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Pfanne mit Küchenpapier austupfen und die Bratkartoffeln wieder hineingeben.

Butter dazugeben und die Kartoffeln darin schwenken. Den Speck untermischen und kurz anbraten. Die Schalotten untermischen und 2 - 3 Minuten mitbraten. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch bestreuen.

Cornelia Poletto am 02. Februar 2020

## Mediterrane Bratkartoffeln mit Salsiccia

### Für 2 Personen

400g festk. Kartoffeln	200g Salsiccia, ital. rohe Bratwurst	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	40g schwarze Oliven	1/2 TL Fenchelsamen
1 TL Thymianblättchen	1 TL Rosmarinnadeln	4 EL Olivenöl
1-2 EL extra natives Olivenöl	grobes Meersalz	Pfeffer

Am Vortag die Karotteln gründlich waschen und in einen Topf geben. So viel Wasser angießen, dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Etwa 1 EL grobes Meersalz und die Fenchelsamen hinzufügen und die Kartoffeln je nach Größe ca. 20 Minuten garen, abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Kräuter grob schneiden und die Oliven halbieren. Die Bratkartoffeln in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Pfanne mit Küchenpapier austupfen. Die Kartoffeln wieder in die Pfanne geben und das extra native Olivenöl hinzufügen.

Die Salsiccia in kleinen Portionen aus der Pelle direkt zu den Kartoffeln in die Pfanne drücken und unter Schwenken kurz anbraten. Schalotten und Knoblauch dazugeben und 2 - 3 Minuten anbraten. Oliven und Kräuter unterheben. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Cornelia Poletto am 02. Februar 2020

# Pasta mit Salsiccia

## Für zwei Personen

### Für die Pasta:

250 g Tagliatelle      Salz

### Für die Salsiccia:

4 Salsiccie (400 g)	200 g Kirschtomaten	1 getrock. Chilischote
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Bund Frühlingslauch
80 g Pecorinokäse	250 ml Tomatensugo	1 Zweig Basilikum
2 EL Olivenöl	Pfeffer	

### Für die Pasta:

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen.

### Für die Salsiccia:

Das Innere der Salsiccia in kleinen Klößchen aus der Pelle drücken und die Klößchen im heißen Öl ca. 5 Minuten anbraten, dann herausnehmen.

Schalotten abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und die Hälfte fein schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Schalotten, Knoblauch und Chilischote im Bratfett andünsten. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien, in Ringe schneiden und zusammen mit den Tomaten dazugeben und mit anschwitzen. Tomatensugo hinzufügen und alles aufkochen.

Fleischklößchen hingeben und einige Minuten mitköcheln lassen.

Basilikum abrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

Pecorino reiben. Mit frisch gekochter Pasta (von oben) und Pecorinokäse servieren. Mit Pfeffer abschmecken.

Eine Salsiccia schmeckt je nach Hersteller-Rezeptur immer ein bisschen anders. Mal wird sie mit Fenchelsamen, mal mit Rosmarin, Chili oder Knoblauch gewürzt, aber immer ist sie ganz schön deftig. Wenn Sie keine Salsiccie bekommen, verwenden Sie grobe rohe Bratwürste und geben Sie beim Braten der Klößchen ganz nach Ihrem Geschmack etwas von den typischen Gewürzen dazu.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 26. März 2020

# Index

- Artischocke, 21, 75  
Aubergine, 47, 66, 68, 94, 99  
Avocado, 71, 99
- Birne, 104  
Blätterteig, 109  
Blumenkohl, 44, 95  
Bohnen, 97, 105  
Bolognese, 48  
Braten, 80, 85  
Bratkartoffeln, 130, 131  
Bratklops, 45  
Bratwurst, 131  
Brokkoli, 83, 100, 103  
Brot, 117  
Butter, 117
- Chicoree, 39  
Couscous, 99  
Curry, 95
- Eier, 98, 101, 110, 111  
Ente, 38  
Enten-Brust, 30–32, 34, 37, 41  
Entrecôte, 81  
Erbsen, 39, 65
- Fenchel, 10, 24, 90  
Filet, 56, 59, 68, 81  
Filet-Steak, 83  
Fisch-Filet, 23  
Fisch-Stäbchen, 12  
Fleisch, 62, 66, 82  
Forelle, 8  
Forellen-Filet, 9  
Frischkäse, 107
- Gans, 28, 33  
Garnelen, 70–72  
Geflügel, 52  
Gorgonzola, 102  
Gulasch, 84, 128  
Gurke, 24, 38, 73
- Hähnchen, 39  
Hähnchen-Brust, 29, 35  
Hühner-Brust, 37, 41  
Hackbraten, 47  
Hackfleisch, 48  
Heilbutt, 11  
Himbeeren, 6  
Hirsch-Rücken, 127
- Iberico, 91
- Jakobsmuscheln, 73, 75
- Käse, 94, 98, 100, 101, 103, 104, 106, 108, 109, 111, 113, 120, 122, 123  
Kürbis, 37, 82, 111, 122  
Kabeljau-Filet, 10, 13–15, 20  
Kalb, 53  
Karree, 62, 64, 65  
Kartoffeln, 123  
Kokos, 121  
Kotelett, 64, 65, 92  
Kraut, 53
- Lachs-Filet, 17, 26  
Lachs-Forelle, 16  
Lamm, 47  
Lasagne, 25, 48, 66, 100, 101, 107  
Lauch, 22, 25  
Linsen, 25
- Möhren, 16, 20, 33, 36, 40, 48, 66, 76, 82, 85, 128  
Maronen, 127  
mit-Alkohol, 116, 117  
Mozzarella, 96, 100, 103, 113
- Niere, 53  
Nudeln, 2–4, 26, 36, 52, 72, 77, 102, 103, 108, 111, 116, 121, 132
- Obst, 116, 117
- Pak-Choi, 83  
Paprika, 38, 68, 73, 99

Perlhuhn-Brust, 36  
 Piccata, 56  
 Pilze, 2, 35, 44, 48, 59, 71, 83, 86, 101, 104,  
 111, 112, 121, 123, 126, 130  
 Polenta, 30, 74  
 Pudding, 6  
 Puten-Brust, 39, 40  
  
 Rüben, 53  
 Radicchio, 14, 30, 52, 123, 127  
 Ratatouille, 68  
 Reh-Filet, 126  
 Reis, 2, 8, 31, 35, 41, 98, 104, 106, 113  
 Rettich, 9, 25, 82  
 Rote-Bete, 9, 122  
 Rotkraut, 33  
 Rucola, 86, 87  
 Rumpsteak, 86, 87  
  
 Salat, 6  
 Salsiccia, 131, 132  
 Sardellen, 23  
 Sauerkraut, 39  
 Schinken, 120, 122, 123  
 Schnitzel, 57, 59, 90  
 Scholle, 12, 19  
 Schoten, 2-4, 32, 35, 62, 65, 84, 121  
 Schulter, 80, 82  
 Sellerie, 16, 20, 22, 33, 40, 48, 66, 76, 82, 85,  
 126  
 Spaghetti, 108  
 Spargel, 11, 45, 71, 109  
 Speck, 122, 130  
 Spinat, 17, 19, 35, 59, 98, 105, 107, 110  
 Spitzkohl, 25, 90  
 Steak, 83  
 Steinbutt, 17, 21  
 Strudel, 6  
 Suppe, 121  
 Sushi, 22  
  
 Tagliatelle, 111  
 Teig, 116  
 Thunfisch, 22, 23  
 Tintenfische, 70, 74, 76  
  
 Vegan, 97  
 Venusmuscheln, 77  
  
 Wiener-Schnitzel, 60  
 Wild, 126, 127  
 Wildschwein, 128  
  
 Wolfsbarsch, 24  
  
 Zander-Filet, 25  
 Zucchini, 47, 68, 72, 74, 77, 99