

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Cornelia Poletto**

**2022-2023**

**43 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 1. Januar 2024.

# Inhalt

<b>Fisch</b>	<b>1</b>
Bucatini mit Sardinen und Fenchel . . . . .	2
Fisch-Frikadelle mit Kartoffel-Gurken-Salat . . . . .	3
Fish and Chips mit Sauce tartare . . . . .	4
Gebackene Stockfisch-Bällchen . . . . .	5
Gefülltes Schollen-Filet im Schinken-Mantel . . . . .	6
Rotbarbe, Kartoffel-Oliven-Stampf und Bouillabaisse-Sud . . . . .	7
Saibling mit Tagliolini in cremiger Fenchel-Soße . . . . .	9
Saibling-'Tagliatelle' mit Stauden-Sellerie, Kräuter-Sud . . . . .	10
Schwertfisch-Involtini mit Peperonata, Basilikum-Öl . . . . .	11
Skrei im Winter-Gemüse-Sud . . . . .	12
Skrei mit Blumenkohl-Püree, Kohl-Gemüse, Kapern-Schaum . . . . .	13
Vitello tonnato al rovescio . . . . .	14
Wolfsbarsch auf Frühling-Risotto mit Basilikum-Pesto . . . . .	15
Wolfsbarsch gebraten mit warmem Panzanella . . . . .	16
<b>Geflügel</b>	<b>17</b>
Gemüse-Salat mit Enten-Brust . . . . .	18
Pizzoccheri alla Poletto . . . . .	19
Tagliatelle alla pollonara mit Hähnchen-Knusper . . . . .	20
Tagliatelle mit Hähnchen-Knusper und Babyspinat . . . . .	21
<b>Hack</b>	<b>23</b>
Wild-Bolognese mit Spaghetti, Parmesan, Haselnüssen . . . . .	24
<b>Innereien</b>	<b>25</b>
Enten-Leber-Tramezzini, Radicchio trevisano, Chutney . . . . .	26

<b>Lamm</b>	<b>27</b>
Lamm-Rücken mit Kräuter-Kruste und Oliven-Jus . . . . .	28
<b>Meer</b>	<b>31</b>
Shanghai-Salat mit Garnelen . . . . .	32
<b>Rind</b>	<b>33</b>
Entrecôte, Café-de-Paris-Butter-Soße, Spargel, Pommes . . . . .	34
Saltimbocca mit Salsa verde, Kartoffel-Bohnen-Gemüse . . . . .	36
Steak Wellington, Trüffel-Rahm-Soße, sautierter Spinat . . . . .	37
<b>Salat</b>	<b>39</b>
Salade niçoise . . . . .	40
<b>Soßen</b>	<b>41</b>
Cocktail-Soße, Sauce tartare, Aioli . . . . .	42
<b>Suppen</b>	<b>43</b>
Minestrone alla Poletto mit Scarmorza . . . . .	44
<b>Vegetarisch</b>	<b>45</b>
Parmesan-Tortellini mit jungem Blattspinat und Trüffel . . . . .	46
Rote-Bete-Risotto mit Gorgonzola-Creme, Walnusscrunch . . . . .	47
Spaghetti alla chitarra Cacio e Pepe . . . . .	48
Steirisch-italienischer Kürbis-Risotto . . . . .	49
Toast Hawaii . . . . .	50
<b>Verschiedenes</b>	<b>51</b>
Bloody Mary mit Parmesan . . . . .	52
Maroni-Grog mit Schuss . . . . .	52
Pasta-Variationen . . . . .	53
<b>Vorspeisen</b>	<b>55</b>
Krabben-Cocktail mit Orangen-Fenchel-Salat . . . . .	56

<b>Wild</b>	<b>57</b>
Bison-Scheiben mit Vadouvan-Jus, Wok-Gemüse, Mousseline . . . . .	58
Boeuf Stroganoff vom Hirsch mit Pfeffer-Tagliatelle . . . . .	59
Wachtel al vino rosso mit Bohnen-Pfifferling-Gemüse . . . . .	60
Wilder Hotdog mit gemischten Waldpilzen und Rotkraut . . . . .	61
<b>Wurst-Schinken</b>	<b>63</b>
Pinsa tricolore mit Ricotta, grünem Spargel, Prosciutto . . . . .	64
Sauerkraut-Kipferl mit französischer Blutwurst . . . . .	65
<b>Index</b>	<b>66</b>



**Fisch**

## Bucatini mit Sardinen und Fenchel

### Für zwei Personen

250 g Bucatini	4 Sardinenfilets, mit Haut	1 Fenchelknolle
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	25 g Rosinen
25 g Pinienkerne	3 Zweige glatte Petersilie	50 cl Weißwein
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Semmelbrösel:

30 g Semmelbrösel	50 g Parmesan oder Pecorino	Olivenöl
-------------------	-----------------------------	----------

Die Bucatini in reichlich siedendem Salzwasser al dente garen.

Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. Fenchel waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosinen dazu geben. Sardinenfilets abwaschen und trockentupfen. Auf der Hautseite salzen und pfeffern und auf der Hautseite in die Pfanne zum Fenchel geben. Fisch nach ca. 5 Minuten wenden und alles mit Weißwein ablöschen. Etwas Einreduzieren lassen und dann von der heißen Herdplatte nehmen und ziehen lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Bucatini, wenn sie al dente sind, in die Pfanne mit dem Fenchel und den Sardinen geben. Nochmals kurz aufkochen lassen. Zitrone waschen, etwas Schale abreiben und über die Nudeln geben. Mit Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen. Alles zusammen durchschwenken.

### Für die Semmelbrösel:

Semmelbrösel in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl goldbraun werden lassen. Kurz abkühlen lassen und währenddessen Parmesan reiben.

Semmelbrösel in ein Schüsselchen geben und mit geriebenem Parmesan vermischen. Kurz vorm Servieren Parmesan-Semmelbrösel über die Bucatini geben.

Cornelia Poletto am 14. Juli 2022



# Fisch-Frikadelle mit Kartoffel-Gurken-Salat

Sören Anders

**Für 4 Personen:**

**Für den Kartoffelsalat:**

700 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz	150 ml Gemüsebrühe
Pfeffer	1/2 Salatgurke	1 Apfel, säuerlich
125 g Mayonnaise	75 g Natur-Joghurt	1 TL Meerrettich (naturscharf;
2 TL Senf	1/2 Bund Dill	

**Für die Frikadellen:**

500 g festes Fischfilet	1 Zwiebel	3 EL Pflanzenöl
1/2 Zitrone (Schale, Saft)	50 g Sahne (gut gekühlt)	1/2 Bund Dill
1 Eigelb	5 EL Semmelbrösel	1 TL Meerrettich
1 EL Senf	Salz, Pfeffer	1 EL Butter

Kartoffeln gründlich waschen, mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt aufkochen und ca. 20 Minuten zugedeckt garen.

Eventuell noch vorhandene Gräten aus dem Fischfilet sorgfältig entfernen.

Fischfilet kalt waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Fischwürfel zur besseren Verarbeitung nach Belieben zugedeckt kurz anfrieren, bzw. kühl stellen.

Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Brühe einmal kurz aufkochen, über die Kartoffeln gießen. Alles gründlich vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt mindestens handwarm auskühlen lassen. Währenddessen gelegentlich vorsichtig durchrühren.

Für die Frikadellen Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

In einer kleinen Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Zwiebelwürfel darin sacht goldbraun braten. Auskühlen lassen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen.

Gut gekühlte Fischwürfel, Zitronenschale und Sahne portionsweise in einen Mixer mit Pulse-/Intervallfunktion geben und kurz nicht zu fein mixen. Masse in eine Schüssel geben.

Gesamten Dill abrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Eigelb, 3 EL Semmelbrösel, Meerrettich, Senf und die Hälfte vom Dill zur Fischmasse geben und alles gründlich vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen Frikadellen formen, zugedeckt kühl stellen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für den Kartoffelsalat Gurke waschen, trockenreiben und in feine Würfel schneiden.

Apfel ggf. waschen, trockenreiben bzw. schälen, entkernen und ebenfalls fein würfeln.

Für das Dressing Mayonnaise, Joghurt, Salz, Pfeffer, Meerrettich und Senf in einer Schüssel verrühren.

Kartoffeln, Gurke und Apfelwürfel unter das Dressing mischen.

Restlichen Dill unter den Kartoffelsalat mischen. Salat nochmals abschmecken.

Die Frikadellen im restlichen Paniermehl wenden.

Restliches Öl und Butter in einer beschichteten weiten Pfanne erhitzen.

Frikadellen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten goldbraun und knusprig braten.

Kartoffelsalat und Fisch-Frikadellen anrichten.

Cornelia Poletto am 03. März 2023

# Fish and Chips mit Sauce tartare

**Für zwei Personen**

**Für Fish and Chips:**

4 Kabeljaufilets                      2 große Kartoffeln                      Öl, Salz

**Für die Sauce tartare:**

6 Cornichons                      1 EL Kapern nonpareilles                      1 Zitrone, (Saft, Abrieb)

1 Ei                      2 hart gekochte Eier                      1 TL Dijonsenf

1 Bund Schnittlauch                       $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie                      100 ml Rapsöl

Salz, Pfeffer

**Für Fish and Chips:**

Den Fisch kalt abbrausen und mit Küchenrolle trockentupfen. Leicht salzen und auf das Fischfilet legen.

Kartoffeln schälen und längs in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben fächerartig nebeneinanderlegen und die Fischfiletstücke darin einpacken. Päckchen mit Holzspießen fixieren. Eine Pfanne erhitzen, das Öl zugeben und die Fischfilets darin von jeder Seite 2-4 Minuten goldbraun braten. Alternativ die Fischfilets in einer Fritteuse ausbacken.

**Für die Sauce tartare:**

2 Eier hart kochen.

Ganzes, rohes Ei und Senf in einen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer aufschlagen. Das Öl zuerst tropfenweise, dann in dünnen Strahl zugeben, dabei weitermixen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Petersilie hacken. Cornichons in sehr feine Würfel schneiden. Kapern fein hacken. Gekochte Eier mit einem Eierschneider oder mit der Hand in feine Streifen schneiden und klein hacken. Schnittlauch, Cornichons, Kapern und Eier in die fertige Mayonnaise geben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Außerdem etwas Gurken- und Kapernwasser hinzugeben.

Cornelia Poletto am 02. März 2023

# Gebackene Stockfisch-Bällchen

## Für zwei Personen

### Für die Fischmasse (15 Bällchen):

125 g Bacalhau (Trockenfisch)	2 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt
500 ml Milch	1 rote Zwiebel	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffelmasse:

125 g Kartoffeln	Salz
------------------	------

### Für die Brandmasse:

150 g Mehl	150 ml Milch	50 g Butter
1 Zitrone	Salz	Muskatnuss

### Zur Fertigstellung der Bällchen:

1 EL Garam Masala	1 Zitrone	Pflanzenöl
Salz		

## Für die Fischmasse (15 Bällchen):

Den Trockenfisch bitte 2 Tage wässern.

Für die Acras eine Fischmasse, Kartoffelmasse und Brandmasse herstellen.

Für die Fischmasse eine Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und mit Bacalhau und Lorbeerblatt ca. 30 Minuten in Milch bei mittlerer Hitze gar köcheln. Der Fisch sollte dann fast zerkoht sein. Anschließend aus der Milch nehmen, Haut und Gräten entfernen und in kleine Teile zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Milch bereitstellen.

Rote Zwiebel und die zweite Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch sowie Zwiebel darin glasig dünsten. Mit 200 ml der Kochmilch ablöschen.

Bacalhau zugeben und unter Rühren mit einem Kochlöffel schmoren lassen, bis der Fisch zerfallen und die Milch reduziert ist.

Beim Bacalau (Stockfisch) handelt es sich um einen getrockneten und gesalzenen Kabeljau.

### Für die Kartoffelmasse:

Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser garen. Abgießen, ausdämpfen und vollständig auskühlen lassen. Mit einer Kartoffelpresse zerquetschen und die Kartoffelmasse mit der Fischmasse gut vermengen.

### Für die Brandmasse:

100 ml Wasser mit Milch, Butter, Salz und Muskat in einen Topf geben.

Zitronenschale abreiben und einen halben TL Zitronenabrieb dazugeben.

Alles zusammen im Topf aufkochen. Mehl unterrühren und die Masse kräftig rühren bis sich diese als Klumpen vom Boden lösen. Sobald sich eine weiße Schicht am Boden bildet, den Topf vom Herd nehmen.

### Zur Fertigstellung der Bällchen:

Fischmasse und Kartoffelmasse nun unter den Brandteig rühren. Zitrone auspressen und die Masse mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Garam Masala abschmecken. Mit einem Eisportionierer portionieren oder alternativ 2 Löffel in heißes Wasser geben und damit die Masse zu Nocken formen.

Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen und die Acras goldgelb in Öl ausbacken. Mit einer Schaumkelle entnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 21. Januar 2022

# Gefülltes Schollen-Filet im Schinken-Mantel

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

4 Schollenfilets	4 Sch. Tiroler Schinkenspeck	3 Schalotten
4-5 Halme Schnittlauch	6 Zweige Thymian	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

### Für Kartoffeln, Keniabohnen:

200 g Keniabohnen	2 große, festk. Kartoffeln	10 Kirschtomaten
4 Zweige Bohnenkraut	2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer, Eiswasser

### Für Zitronen-Beurre-blanc:

1 Schalotte	1 Zitrone, (Saft, Abrieb)	125 g kalte Butterwürfel
100 ml Weißwein	2 Zweige Zitronen-Thymian	Salz, weißer Pfeffer

### Für den Fisch:

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen.

Schollenfilets kalt abbrausen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen und mit Thymianblättchen, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotten-Mischung aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Danach auf 2 Fischfilets verteilen und mit den letzten 2 Filets bedecken. Mit je 2 Scheiben Schinkenspeck einwickeln. Die Schnittlauchhalme mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und die Fischfilets damit an 2-3 Stellen zusammenbinden. In einer Pfanne in Olivenöl knusprig braten und je nach Dicke im Ofen bei 120 Grad 3-5 Minuten fertig garen.

### Für Kartoffelwürfel, Keniabohnen:

Kartoffeln schälen und in ca. 0,5x0,5 cm große Würfel schneiden. In Olivenöl von allen Seiten knusprig anbraten.

Die Enden der Keniabohnen entfernen und die Bohnen in ca. 0,5 cm lange Röllchen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit den Kirschtomaten zu den knusprigen Kartoffelwürfeln geben.

Die Blätter der Bohnenkrautweige abzupfen, fein schneiden und dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Zitronen-Beurre-blanc:

Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Weißwein in einen Topf geben. Fast komplett einkochen lassen. Die kalten Butterwürfel nach und nach einrühren. Mit Zitronensaft und Abrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Alles durch ein feines Sieb passieren und nicht mehr zu heiß werden lassen. Thymianblättchen abzupfen und zum Schluss in die Sauce rühren.

Gemüse mit Hilfe eines Metallringes auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Die Fischfilets schräg halbieren und daran setzen. Mit der Zitronen-Beurre-blanc zusammen servieren.

Cornelia Poletto am 05. Mai 2023

# Rotbarbe, Kartoffel-Oliven-Stampf und Bouillabaisse-Sud

**Für zwei Personen**

**Für den Kartoffel-Olivenstampf:**

300 g kl., festk. Kartoffeln	40 g grüne Oliven	1 Zitrone
2 Zweige Basilikum	2 Zweige glatte Petersilie	4 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

**Für den Bouillabaisse-Sud:**

1 Zwiebel	1 rote Paprika	1 Fenchelknolle
100 g Kirschtomaten	50 g Queller	1 Knoblauchzehe
1 kl. rote Chilischote	5 Safranfäden	1 TL Tomatenmark
100 ml trockener Weißwein	50 ml Pernod	50 ml Wermut
400 ml Fischfond	2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

**Für die gefüllten Rotbarben:**

2 küchenfertige Rotbarben	1 EL getrock. Öl-Tomaten	1 EL Pimentos in Öl
6 Halme Schnittlauch	1 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

**Für den Kartoffel-Olivenstampf:**

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und waschen. In kochendem Salzwasser 15 Minuten garen. Oliven in feine Stifte schneiden. Basilikum und Petersilie abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein schneiden.

Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Eine Pfanne erhitzen und Kartoffeln mit 2 EL Olivenöl darin rundum kurz anbraten. Dann mit Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Übriges Olivenöl, Oliven und Kräuter unterheben. Zitrone waschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Stampf mit Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Bouillabaisse-Sud:**

Gemüse und Kräuter waschen und trockentupfen. Die Zwiebel abziehen halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein schneiden.

Paprika vom Kerngehäuse befreien, Schale mithilfe eines Sparschälers entfernen und Paprikafilets in schmale, lange Streifen schneiden. Fenchel halbieren, Strunk und Grün entfernen und in feine Streifen schneiden.

Kirschtomaten halbieren. Einen flachen Topf erhitzen. Olivenöl zugeben und Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Fenchel, Paprika und Safran dazu geben und mit anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mit Weißwein, Pernod und Wermut ablöschen. Um die Hälfte einkochen lassen (ohne Deckel). Mit Fischfond auffüllen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Fertigstellung die halbierten Kirschtomaten und die Queller zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die gefüllten Rotbarben:**

Rotbarben waschen und trockentupfen. Vorsichtig von beiden Seiten filetieren und die Mittelgräte entfernen, so dass die Rotbarbenfilets nicht zerfallen und am Schwanzende miteinander verbunden bleiben.

Bauchlappen und Gräten entfernen.

Getrocknete Tomaten und Pimentos in einem Sieb abtropfen lassen. In ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein mixen.

Rotbarbenfilets dünn mit der Tomaten-Paprika-Paste bestreichen.

Schnittlauch in Bouillabaisse-Sud oder im Kartoffelwasser kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Bestrichene Rotbarbenfilets wieder aufeinander legen und mit je 3 Schnittlauchhalmen zusammenbinden. Eine Pfanne erhitzen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in der

Pfanne mit Olivenöl von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Anschließend auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 34 Minuten garen. Die Rotbarbenfilets aus dem Ofen nehmen. Kartoffelstampf auf 2 vorgewärmten Tellern anrichten. Bouillabaisse-Sud angießen und die Rotbarbe darauf drapieren.

Cornelia Poletto am 15. Juli 2022

# Saibling mit Tagliolini in cremiger Fenchel-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Taglioli:

2 Eier	150 g Semola	75 g Mehl
1 Prise Salz	10 schwarze Pfefferkörner	

### Für die Fenchelsauce:

$\frac{1}{2}$ kleine Fenchelknolle	1 Schalotte	50 g kalte Butter
2 EL Crème-fraîche	60 ml Weißwein	2 cl Wermut
200 ml Fischfond	Salz, Pfeffer	

### Für den konfierten Saibling:

2 Saiblingsfilets à 150 g	1 Zitrone	2 Zweige Thymian
100 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz-Flocken	

### Für die Garnitur:

80 g geräuch. Saibling	2 EL Saiblingskaviar	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
------------------------	----------------------	---------------------------------

### Für die Taglioli:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Semola und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Pfefferkörner in einem Mörser grob mörsern. Eier in die Mulde schlagen, Pfefferkörner und Salz zufügen. Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Mit Hilfe einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz zu dünnen Bahnen ausrollen.

Bahnen mit einem Messer in feine Streifen schneiden oder mit Hilfe einer Chitarra schneiden. Teigstreifen wie Nester geformt, locker auf mit Semola bestäubtes Backpapier geben. In reichlich siedendem Salzwasser 2-3 Minuten al dente garen. Anschließend abgießen und zur Sauce geben.

### Für die Fenchelsauce:

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Fenchel putzen und ebenfalls fein würfeln. Grün als Garnitur zur Seite legen. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten- und Fenchelwürfel zugeben und darin glasig anschwitzen. Weißwein und Wermut angießen und um zwei Drittel einkochen. Fischfond angießen und um die Hälfte einkochen lassen.

Dann Crème fraîche einrühren, restliche Butter würfeln und einmontieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den konfierten Saibling:

Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Fischfilets nebeneinander mit zwei Zitronenscheiben darauf und Thymian in eine kleine ofenfeste Form legen. Olivenöl angießen, bis sie bedeckt sind. Im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten glasig garen, dann Haut abziehen und von beiden Seiten mit Salt Flakes würzen.

### Für die Garnitur:

Saibling in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Tagliolini in der Sauce schwenken, geräucherten Saibling und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf zwei vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, konfierten Saibling daraufsetzen und mit dem Saiblingskaviar garnieren.

Cornelia Poletto am 22. Dezember 2023

# Saibling- 'Tagliatelle' mit Stauden-Sellerie, Kräuter-Sud

## Für vier Personen

### Für den Kräuter-Sud:

4 Zweige Estragon	4 Zweige glatte Petersilie	4 Zweige Basilikum
1 Bund Schnittlauch	150 ml Pflanzenöl	Reisessig
Salz	Pfeffer	

### Für die Tagliatelle:

200 g Saiblingsfilet, ohne Haut	½ Granny Smith Apfel	2 St. Staudensellerie
1 Zitrone	6 Halme Schnittlauch	1 EL Zitronen-Öl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

Kresse	Saiblingskaviar
--------	-----------------

### Für den Kräuter-Sud:

Die Kräuter waschen und grob zerkleinern. Das Öl im Topf auf 60 Grad erwärmen, die Kräuter hinzugeben und darin ziehen lassen. Danach in den Standmixer füllen und etwas zerkleinern. Durch ein feines Sieb passieren und in Schüsseln abtropfen lassen. Mit Reisessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss über die Saiblings-Tagliatelle träufeln.

### Für die Tagliatelle:

Fisch mit kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen und längs in Streifen Tagliatelle schneiden. Zitronenabrieb und etwas Saft hinzugeben, mit Zitronen-Öl vermengen und mit dem Fisch verrühren.

Apfel waschen, entkernen und würfeln.

Staudensellerie waschen, trockentupfen, schälen, die Fäden ziehen und würfeln. Saiblingsstreifen mit dem Apfel und Staudensellerie in eine Schüssel geben. Beides zum Fisch dazugeben.

Schnittlauch hacken und in die Schüssel geben. Mit etwas Zitronensaft Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Beides für die Garnitur nutzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse und Saiblingskaviar garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 16. Juni 2022



# Schwertfisch-Involtini mit Peperonata, Basilikum-Öl

## Für zwei Personen

### Für die Involtini:

2 Schwertfisch-Steaks	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
6 getrock. Öl-Tomatenfilet	80 g Mozzarella	4 Zweige Basilikum
4 Schnittlauchhalme	Olivenöl, Meersalz	Piment d'Espelette

### Für die Peperonata:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	2 Roma-Tomaten
4 Frühlingszwiebeln	1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
4 grüne, Oliven	1 EL Kapern Nonpareilles	12 Basilikumblätter
10 Estragonblätter	2 EL bestes Olivenöl	Piment d'Espelette

Meersalz

### Für das Öl:

1 Bund Basilikum	150 ml Pflanzenöl
------------------	-------------------

### Für die Fertigstellung:

Salt Flakes	Piment d'Espelette	Basilikumblättchen
-------------	--------------------	--------------------

**Für die Involtini:** Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit dem Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Schnittlauchhalme blanchieren und kalt abschrecken.

Tomatenfilets abtropfen lassen und fein hacken. Mozzarella ebenfalls fein würfeln. Basilikumblättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Alle Zutaten vermischen und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Die Schwertfisch-Steaks zwischen Backpapier leicht plattieren und dünn mit der Tomaten-Mozzarella-Mischung bestreichen. Zu Involtini aufrollen und mit den Schnittlauchhalmen zusammenbinden. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Eine Pfanne erhitzen, die Involtini im Olivenöl von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Bei 75 Grad im Backofen 10-15 Minuten garen.

**Für die Peperonata:** Paprikaschoten vierteln, entkernen und im vorgeheizten Ofen (Grillstufe) mit Oberhitze grillen, bis die Paprika schwarz ist. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und auskühlen lassen. Die Haut abziehen und die Paprika in Segmente schneiden. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in Segmente schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Oliven in kleine Würfel schneiden. Basilikum- und Estragonblätter fein schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch anschwitzen, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Die Paprika- und Tomatensegmente zufügen und alles ca. 5 Minuten schmoren lassen.

Kapern, Oliven und Kräuter dazu geben und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

**Für das Öl:** Basilikum waschen, trockenschleudern und fein schneiden. Mit dem Öl in einen Topf geben, auf 60 Grad erhitzen und 15 Minuten ziehen lassen. Im Standmixer fein pürieren, durch ein Tuch passieren und auskühlen lassen.

**Für die Fertigstellung:** Die Involtini aus dem Ofen nehmen und mit Salt Flakes und Piment d'Espelette würzen. Schräg halbieren.

Peperonata auf vorgewärmte Teller anrichten und die Involtini darauflegen. Mit dem Basilikumöl und Basilikumblättchen fertig stellen.

Cornelia Poletto am 02. August 2023

## Skrei im Winter-Gemüse-Sud

### Für zwei Personen

#### Für den Wintergemüse-Sud:

1 Stange Staudensellerie	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer	100 ml passierte Tomaten	100 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein	100 ml französischer Wermut	100 ml Apfelsaft
2 Lorbeerblätter	2 Sternanis	½ TL Fenchelsamen
Olivenöl	Piment-d´Espelette	Salz

#### Für das Gemüse:

1 Topinambur	1 Möhre	1 rote Zwiebel
1 Spitzpaprika	½ Fenchelknolle	1 Stange Staudensellerie
10 Blumenkohlröschen	10 Romanescoröschen	Basilikumblätter
Zitronenöl	Olivenöl	

#### Für den Skrei (Winterkabeljau):

300 g Winterkabeljau mit Haut	Polenta	Olivenöl
Fleur de sel	Pfeffer	

#### Für den Wintergemüse-Sud:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und den Staudensellerie putzen. Anschließend alles grob würfeln und in Olivenöl kräftig anbraten.

Mit Weißwein und Wermut ablöschen und etwas einkochen lassen.

Ingwer schälen, in 4 Scheiben schneiden und diese mit Lorbeerblättern, Sternanis und Fenchelsamen hineingeben. Passierte Tomaten, Gemüsefond und Apfelsaft ebenfalls hinzufügen und alles um die Hälfte einkochen lassen.

Zum Schluss durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Piment d´Espelette abschmecken.

#### Für das Gemüse:

Zwiebeln, Möhren und Topinambur schälen. Staudensellerie und Fenchel putzen und die Paprika entkernen. Das ganze Gemüse mit dem Blumenkohl und Romanesco in Segmente schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit dem hergestellten Gemüsesud ablöschen und bissfest garen.

#### Für den Skrei (Winterkabeljau):

Winterkabeljau kalt abbrausen und mit Küchenkrepp abtupfen. Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen und die Hautseite in der Polenta mehlieren.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite knusprig anbraten. Danach in den heißen Gemüsesud geben und darin 3- 5 Minuten ziehen lassen.

Zum Anrichten den Wintergemüse-Sud und den Skrei auf vorgewärmte tiefe Teller anrichten, mit Basilikumblättern und Zitronenöl garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 21. Januar 2022

# Skrei mit Blumenkohl-Püree, Kohl-Gemüse, Kapern-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für den Kapernschaum:**

1 EL Kapern (Glas)	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Limette	80 ml Sahne	1 EL Butter
100 ml Weißwein	50 ml Wermut	150 ml Geflügelfond
Salz		

**Für das Blumenkohlpuée:**

250 g Blumenkohl	120 ml Milch	120 ml Schlagsahne
20 g Butter	Salz	

**Für das Kohlgemüse:**

$\frac{1}{2}$ kleinen Blumenkohl	$\frac{1}{2}$ kleinen Romanesco	1 EL Butter
4 Zweige Petersilie	Meersalz	Pfeffer

**Für den Skrei:**

2 Skreifilets mit Haut à 200 g	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	

**Für die Garnitur:**

4 Kapernäpfel	Pflanzenöl	Salzflakes
---------------	------------	------------

**Für den Kapernschaum:** Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Limette filetieren. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Kapern und Limettenfilets darin anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Fond und Sahne angießen, aufkochen und auf 2/3 einkochen lassen. Sauce mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Kapernsaft abschmecken.

**Für das Blumenkohlpuée:** Blumenkohl waschen und Röschen abtrennen. Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen lassen. Blumenkohl mit Milch und Sahne in einen großen Topf geben und etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis Blumenkohl gar ist. Blumenkohl mit etwas Kochflüssigkeit im Standmixer fein pürieren, nach Bedarf noch etwas mehr von der Flüssigkeit zugeben und mit der braunen Butter und Salz abschmecken.

**Für das Kohlgemüse:** Blumenkohl- und Romanescoröschen waschen und getrennt in reichlich gesalzenem, kochendem Wasser bissfest blanchieren. Der Romanesco benötigt etwa 3 Minuten länger. In gesalzenem Eiswasser abschrecken.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen fein schneiden.

Kohlröschen trockentupfen und in einer Pfanne mit schäumender Butter goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

**Für den Skrei:** Skreifilets kalt abbrausen und trockentupfen. Von beiden Seiten salzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Fisch darin zuerst auf der Fleischseite anbraten. Wenden, Thymian dazu geben und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten fertig garen.

**Für die Garnitur:** Saltflakes nutzen, um Skrei vor dem Servieren zu würzen.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Kapernäpfel darin frittieren. Vor dem Servieren Gericht damit garnieren.

Cornelia Poletto am 31. März 2023

# Vitello tonnato al rovescio

## **Für zwei Personen**

### **Für Kalbfleischsauce:**

120 g gekochtes Kalbfleisch	4 getrock. Öl-Tomaten	1 TL Kapern
1 Sardellenfilet in Olivenöl	1 Limette, davon Saft	2 Eier
100 ml Kalbsfond	200 ml Neutrales Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer

### **Für die Garnitur:**

4 Kapernäpfel	6 Halme Schnittlauch
---------------	----------------------

### **Für Kalbfleischsauce:**

Die Eier mit Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit Pürierstab aufmixen. Öl zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl zugeben, dabei weitermixen bis eine Mayonnaise entstanden ist. Kalbfleisch und getrocknete Tomaten fein würfeln. Beides in einem Standmixer mit dem Öl der Tomaten, Kapern, Sardellenfilet, etwas Kalbsfond und Pfeffer pürieren. Anschließend mit Mayonnaise zu einer Sauce vermengen. Limette halbieren und Saft auspressen. Mit Limettensaft abschmecken.

### **Für den Thunfisch:**

400 g Thunfischfilet, Sushi-Qualität Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle . Thunfisch evtl. anfrieren, dann in dünne Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren. Auf Tellern auslegen, salzen und Pfeffern.

### **Für die Garnitur:**

Kapernäpfel vierteln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Beides über das Gericht geben.

Cornelia Poletto am 31. März 2023

# Wolfsbarsch auf Frühling-Risotto mit Basilikum-Pesto

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

2 Filets vom	Wolfsbarsch mit Haut, à ca. 180 g	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	2 Zweige Thymian	2 EL bestes Olivenöl
Pink Salt Flakes	Salz	Pfeffer

### Für das Risotto:

180 g Carnaroli-Reis	300 g frische Gartengemüse	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	20 g Butter	50 ml Weißwein
ca. 1 L Gemüsefond	Eiswasser	

### Für das Pesto:

50 g Basilikum	1 Knoblauchzehe	20 g Pinienkerne
30 g Parmesan	70 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Fertigstellung:

80 g Parmesan	40 g Butter	4 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	1 Zweig Minze	Salz, Pfeffer

### Für den Fisch:

Die Fischfilets trockentupfen, die Haut einritzen und die Filets mit Salz würzen. Olivenöl in eine heiße Pfanne geben. Die trockengetupften Fischfilets auf der eingeritzten Hautseite darin knusprig braten. Je nach Dicke des Filets für ca. 1-2 Minuten auf der einen Seite braten, danach wenden. Nach dem Wenden Butter, Knoblauchzehe und Thymian hinzugeben. Nach erneuten 1-2 Minuten Bratzeit mit Pink Salt Flakes und Pfeffer würzen und die Filets aus der Pfanne nehmen.

Ist der Fisch frisch, zieht er sich beim Braten in der Pfanne schnell zusammen. Um dies zu vermeiden, sollten Sie die Hautseite des Fisches vor dem Braten leicht einritzen.

### Für das Risotto:

Gemüse waschen und putzen. Gemüse würfeln oder in Segmente schneiden. Die eine Hälfte der Gemüse für den Risottoansatz verwenden, die andere Hälfte in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und beiseitestellen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel in der schäumenden Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Die rohen Gemüsewürfel dazugeben und kurz mit anschwitzen. Den Risottoreis ungewaschen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen.

In der Zwischenzeit Gemüsefond aufkochen. Den Reis mit heißem Gemüsefond aufgießen, sodass dieser gerade bedeckt ist. Alles bei schwacher Hitze offen köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat. Erneut Gemüsefond angießen und das Risotto dabei durchrühren. So weiterverfahren, bis der Reis nach 25 Minuten al dente gegart ist.

Risotto-Reis sollten Sie immer ungewaschen verarbeitet, denn die Reisstärke, die an den Körnern haftet, verleiht dem Risotto von Beginn an eine leichte Bindung und Cremigkeit.

Außerdem ist es bei einem Risotto wichtig, dass es immer mit heißem Fond aufgegossen wird, damit der Garvorgang nicht unterbrochen wird.

### Für das Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter von den Stielen befreien und fein schneiden.

Basilikum, Pinienkerne und etwas Öl in einem Mörser fein zerreiben.

Soviel Öl unterrühren, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Parmesan reiben und zufügen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch mit einem Messerrücken andrücken, abziehen und in das Pesto geben. Bis zum Servieren darin ziehen lassen.

### **Für die Fertigstellung:**

Die beiseitegestellten Gemüse in 20 g schäumender Butter erwärmen, salzen und pfeffern. Parmesan reiben. Das Risotto vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer, der restlichen Butter und dem geriebenem Parmesan abschmecken.

Petersilie, Thymian und Minze abrausen und trockenwedeln. Thymian und Minzblättchen von den Stielen zupfen. Dann von der Petersilie etwa 1 Esslöffel und vom Thymian und der Minze jeweils 1 Teelöffel fein hacken. Die gehackten Kräuter unter das Risotto heben.

Das Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Fischfilets darauf gehen. Die Gemüse hübsch darum anrichten und mit Pesto fertig stellen.

Cornelia Poletto am 11. März 2022

## **Wolfsbarsch gebraten mit warmem Panzanella**

### **Für zwei Personen**

#### **Für den Wolfsbarsch:**

2 Wolfsbarsch mit Haut, à 150 g	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Meersalz	Piment d'Espelette

#### **Für den Panzanella:**

4 Scheiben Baguette	200 g Kirschtomaten	50 g getrock. Öl-Tomaten
50 g halbgetroc. Kirschtomaten	½ Bund Babyspinat	4 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Chilischote	100 ml Tomatensauce
1 EL Taggiasca-Oliven	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Estragon
Olivenöl	Salz	

### **Für den Wolfsbarsch:**

Die Gräten vom Fisch entfernen und auf der Hautseite leicht anritzen.

Leicht salzen und auf der Hautseite in Öl maximal 3-4 Minuten kross anbraten und die Temperatur reduzieren. Thymian und angegedrückte Knoblauchzehe dazugeben. Mit Salt Flakes und Piment despelette würzen.

### **Für den Panzanella:**

Baguette in Scheiben schneiden. Pfanne erhitzen und Olivenöl hineingeben. Baguettescheiben darin rösten und wenden. Mit der angegedrückten Knoblauchzehe die Scheiben einreiben und anschließend in Croûtons klein schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Olivenöl in die Pfanne geben und Frühlingszwiebeln hinzufügen. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Etwas Chili hacken, mit in die Pfanne geben. Kirschtomaten halbieren, dazugeben und salzen. Alles durchschwenken. Getrocknete Tomaten in Öl und halbgetrocknete Kirschtomaten klein schneiden, Oliven halbieren und zusammen mit der Tomatensauce hinzufügen. Basilikum- und Estragonblättern abzupften, grob hacken, zugeben und noch einmal durchschwenken. Bei Bedarf Babyspinat dazugeben.

Warmen Panzanella auf Tellern anrichten, den Fisch darauf setzen und die Croûtons dazwischen geben. Olivenöl drum herum träufeln und servieren.

Cornelia Poletto am 09. Juni 2023

# Geflügel

## Gemüse-Salat mit Enten-Brust

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

$\frac{1}{4}$ Butternut-Kürbis	$\frac{1}{4}$ Weißkohl	150 g grüne Bohnen
6-8 Schwarzwurzeln	100 g Enoki	1 Orange, Abrieb, Saft
Butter	Milch	1 EL Honig
1-2 Zweige Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Entenbrust:**

1 Entenbrust	Öl	Salz
--------------	----	------

**Für den Salat:**

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Schwarzwurzeln mit Handschuhen ordentlich putzen, dann schälen und die Wurzeln sofort in Milch einlegen.

Bohnen putzen und in Salzwasser blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken.

Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Kohl putzen und in feine Streifen schneiden.

Schwarzwurzeln klein schneiden und in Olivenöl und Butter goldbraun anbraten. Salzen. Dann Kürbis und Kohl hinzugeben. Mit Honig karamellisieren. Orange heiß abspülen, die Schale abschneiden, dann halbieren und den Saft auspressen. Orangenschale zum Gemüse geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Enoki dazugeben. Gemüse mit Orangensaft ablöschen und mit Sojasauce würzen. Blanchierte Bohnen und gehackte Petersilie zum Gemüse geben und gut durchschwenken.

**Für die Entenbrust:**

Die Haut der Entenbrust rautenförmig einritzen. Wichtig ist, dass das Entenfleisch dabei nicht verletzt wird. Fleisch salzen.

Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Ente mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und einige Minuten knusprig anbraten. Dann wenden, Thymian hinzugeben und mit der Pfanne in den Ofen geben. Ente bis zu einer Kerntemperatur von 56-58 Grad garen. Dann aus dem Ofen nehmen, wieder wenden und die Hautseite erneut knusprig braten. Vor dem Servieren pfeffern und tranchieren.

Cornelia Poletto am 09. November 2023



# Pizzoccheri alla Poletto

## Für zwei Personen

### Für die Pizzoccheri:

100 g Buchweizenmehl      65 g Hartweizenmehl      2 Eier

### Für den Sugo:

1 Hähnchenbrust (200 g)      100 g Morcheln      1 Schalotte  
1 EL Butter      100 ml Gemüsefond      4 Zweige Majoran  
8 Salbeiblätter      1 EL Olivenöl      Muskatnuss  
Feines Meersalz      Pfeffer

### Zur Fertigstellung:

4 Wirsingblätter      30 g Parmesan      30 g Bergkäse  
Olivenöl      Muskatnuss      Meersalz  
Pfeffer

### Für die Pizzoccheri:

Die Eier und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Teig mit der Nudelmaschine nicht zu dünn ausrollen und in ca. 4x10 cm lange Streifen schneiden. Pizzoccheri auf der mit Hartweizenmehl bestreuten Arbeitsfläche ausbreiten.

### Für den Sugo:

Salbeiblätter in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig ausbraten.

Hähnchenbrust kalt abrausen, trockentupfen und in 1x1 cm Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen, Hähnchenwürfel in Salbeipfanne goldgelb anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Morcheln putzen. Butter in die gleiche Pfanne geben und aufschäumen. Schalotte und Morcheln dazugeben und einige Minuten anschwitzen. Mit Fond ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.

Mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Majoranblättchen abzupfen und zugeben.

Beim Putzen der Morcheln den Stiel abtrennen und dann mit Wasser abwaschen. So schnell es geht in einer Salatschleuder trocknen, denn je länger die Pilze nass sind, desto schneller verlieren sie an Aroma! **Zur Fertigstellung:**

Wirsingblätter putzen, waschen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden.

Pizzoccheri und Wirsingblätter zusammen in kochendem Salzwasser in ca. 3 Minuten bissfest kochen. Beides mit der Pastakralle aus dem Kochwasser nehmen und direkt zu den Morcheln in die Pfanne geben.

Beiseitegestellte Hähnchenwürfel ebenfalls zufügen und mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Parmesan und Bergkäse reiben und darüber geben.

Cornelia Poletto am 30. März 2023

# Tagliatelle alla pollonara mit Hähnchen-Knusper

**Für zwei Personen**

**Für das Liebstöckel-Öl:**

4 Zweige Liebstöckel                      150 ml Pflanzenöl

**Für die Pasta:**

200 g Tagliatelle Capricciose	1 Maishähnchenbrust	100 g Pfifferlinge
150 g Baby-Blattspinat	1 Knoblauchzehe	2 Eier
80 g Parmesan	2 TL Butter	2 Zweige Thymian
1-2 Zweige Liebstöckelblätter	Brathähnchengewürz	Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Liebstöckel-Öl:**

Den Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Mit dem Öl in einen Topf geben, auf 60°C erhitzen und 15 Minuten ziehen lassen.

Im Standmixer fein pürieren, durch ein Tuch passieren und auskühlen lassen.

**Für die Pasta:**

Geflügelhaut abziehen und flach auf ein Holzbrett legen. Haut mit Brathähnchengewürz und Salz würzen und mehrmals mit einer dünnen Rouladennadel einstechen. Zwischen Backpapier in eine Pfanne legen, mit einem Topf beschweren und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Auf Küchenpapier erkalten lassen.

Parmesan fein reiben. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb und Vollei mit dem Parmesan verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Pfifferlinge putzen, ggf. kurz im Wasser waschen und anschließend vorsichtig in einer Salatschleuder trockenschleudern. Auf Küchenpapier vollständig trocknen lassen.

Maishähnchenbrust in Würfel schneiden.

1 TL Butter mit einer angedrückten Knoblauchzehe in der Pfanne aufschäumen, in der zuvor die Hühnerhaut knusprig gebraten wurde.

Maishähnchenwürfel salzen, pfeffern und mit den Thymianzweigen in der schäumenden Butter kurz anbraten. Pfifferlinge zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Babyspinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und warm stellen.

Tagliatelle in kochendem Salzwasser al dente kochen. Pasta mit einer Pastakralle direkt in die Ei-Parmesan-Mischung geben und gut durchschwenken; evt. mit etwas Pastawasser verdünnen und mit Parmesan abschmecken. Mit Pfeffer würzen. Hähnchen-Pfifferling-Spinat-Mischung zur Pasta geben und durchschwenken.

Hühnerhaut klein hacken. Liebstöckel fein schneiden, so dass ca. 1 EL entsteht. Pasta mit knuspriger Hühnerhaut, geriebenem Parmesan, Liebstöckel und Liebstöckel-Öl garnieren.

Für 100 g Pasta benötigt man 1 L Wasser und 10 g Salz.

Cornelia Poletto am 31. Juli 2023

# Tagliatelle mit Hähnchen-Knusper und Babyspinat

## Für zwei Personen

### Für die Pasta:

200 g Tagliatelle	2 Maishähnchenbrüste	60 g Pfifferlinge
100 g Babyspinat	1 junge Knoblauchzehe	2 Eier
10 g Parmesan	1 EL Butter	500 ml Geflügelfond
200 ml Weißwein	100 ml franz. Wermut	1 Zweig Liebstöckel
2 Zweige Thymian	Hähnchengrillgewürz	Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

2 Zweige Liebstöckel    Parmesan

### Für die Pasta:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Haut der Maishähnchenbrüste abziehen und flach auf ein Holzbrett legen.

Mehrmals mit einer dünnen Rouladennadel einstechen. Mit Hähnchengrillgewürz würzen. Zwischen zwei Backpapieren auf ein Backblech legen, dieses mit einem weiteren Backblech beschweren und bei 150°C ca. 2 Stunden langsam trocknen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und erkalten lassen, danach in kleine Stücke hacken.

Wermut, Weißwein und Liebstöckel in einen kleinen Topf geben, aufkochen und auf  $\frac{1}{4}$  einkochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Tagliatelle in dem Geflügelfond al dente garen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Maishähnchenbrust in Würfel schneiden (ca. 2x2 cm).

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Maishähnchenbrüste salzen, pfeffern und mit Thymian kurz anbraten.

Pfifferlinge putzen und ebenfalls in die Pfanne geben. Leicht salzen und gut durchschwenken.

Kräuterzweige entfernen. Babyspinat waschen und trockentupfen, den Babyspinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Herd ausschalten.

Eier trennen. Eigelbe unter die Weinreduktion mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Parmesan reiben und hinzugeben.

Tagliatelle direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne zur Gemüse-Fleisch-Mischung geben, mit schwarzem Pfeffer würzen und die Ei-Mischung darüber gießen. Alles gut durchschwenken. Etwas Parmesan über die Pasta reiben und erneut durchschwenken.

### Für die Garnitur:

Liebstöckel fein schneiden und über die Pasta geben. Parmesan reiben und ebenfalls über die Tagliatelle geben. Knusprige Maishähnchenhaut über die Pasta streuen.

Cornelia Poletto am 09. September 2022



**Hack**

# Wild-Bolognese mit Spaghetti, Parmesan, Haselnüssen

**Für zwei Personen**

**Für die Wild-Bolognese:**

300 g Hackfleisch vom Reh	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle	2 Möhren
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	200 g geschälte Tomaten
50 g Portobello	50 g Champignons	50 g Kräuterseitlinge
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 EL Wildgewürz-Mischung
Rotwein	Portwein	Salz

**Für die Spaghetti:**

250 g Spaghetti	Salz
-----------------	------

**Für die Garnitur:**

15 g Piemonteser Haselnüsse	10 g Parmesan	3 Zweige glatte Petersilie
-----------------------------	---------------	----------------------------

**Für die Wild-Bolognese:**

Den Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein hacken. Möhren und Sellerie schälen und klein hacken. Pilze putzen und hacken.

Öl in eine Pfanne geben. Hackfleisch darin ungewürzt anbraten.

Wildgewürz-Mischung hinzugeben. Rosmarin und Thymian mit in die Pfanne geben. Mit Salz abschmecken.

Gewürfeltes Gemüse ebenfalls hinzugeben und mitanrösten. Pilze hinzugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Sobald die Flüssigkeit reduziert ist, die geschälten Tomaten hinzugeben.

**Für die Spaghetti:**

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Salz kurz vorher hinzugeben. Spaghetti im gesalzenem Wasser al dente kochen.

**Für die Garnitur:**

Piemonteser Haselnüsse hacken. Parmesan reiben. Beides als Garnitur für die Bolognese verwenden.

Petersilie hacken und ebenfalls über die Bolognese geben.

Cornelia Poletto am 03. März 2023

# Innereien

# Enten-Leber-Tramezzini, Radicchio trevisano, Chutney

## Für zwei Personen

### Für das Chutney:

1 Quitte	1 kleine Gemüsezwiebel	50 ml Weißwein
25 ml Quittenessig	200 ml Apfelsaft	4 Zweige Thymian
1 TL Fenchelsaat	1 TL Koriandersaat	1 Sternanis
1 EL Senfkörner	50 g Zucker	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

### Für den Speck:

4 Sch. Tiroler Schinkenspeck

### Für Salat und Vinaigrette:

4 Blätter Radicchio trevisano	1 kl. Handl Wildkräutersalat	3 EL Quittenessig
1 EL Honig	4 EL Walnussöl	Meersalz, Pfeffer

### Für die Tramezzini:

160 g Entenleber	4 Scheiben Brioche	1 EL Butter
1 Zweig Thymian	Meersalz	

### Für die Fertigstellung:

1 kleinen schwarzen Trüffel

## Für das Chutney:

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Weißwein und Quittenessig ablöschen. Fenchelsaat, Koriandersaat und Sternanis in einem Gewürzsäckchen zugeben und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Apfelsaft und Thymian zugeben und erneut um die Hälfte einkochen lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Quitte schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel und Senfkörner in einem flachen Topf in etwas Olivenöl glasig anschwitzen.

Die Quittenwürfel zugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Den Fond durch ein feines Sieb zu der Quitten-Zwiebelmischung und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für den Speck:

Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

## Für Salat und Vinaigrette:

Radicchio und Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Mit etwas Vinaigrette marinieren.

Quittenessig, Honig und Walnussöl zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Tramezzini:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Briochescheiben toasten bzw. in einer Pfanne rösten.

Entenleber mit dem Thymian bei mittlerer Hitze in schäumender Butter etwa 3 Minuten braten. Erst danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Leber in 1 cm dicke Tranchen schneiden.

Die Leber erst nach dem Braten würzen, ansonsten wird sie sehr trocken und fest.

## Für die Fertigstellung:

Trüffel hobeln. Zwei Brioche-Scheiben ausbreiten und mit Radicchio, Wildkräutersalat, Quitten-Chutney, Speckscheiben und Entenleber belegen. Mit der Vinaigrette beträufeln und den Trüffel darüber geben. Mit der anderen Briochescheibe belegen.

Cornelia Poletto am 10. November 2023



**Lamm**

# Lamm-Rücken mit Kräuter-Kruste und Oliven-Jus

## Für zwei Personen

### Für die Kräuterkruste:

2 Sch. Toastbrot ohne Rinde	1 Knoblauchzehe	4 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	4 Zweige glatte Petersilie	4 EL weiche Butter
1 Prise Meersalz	Pfeffer	

### Für das Lamm:

2 Lammlachse, à 180 g	Olivenöl	1 Prise feines Meersalz
Pfeffer		

### Für die Oliven-Jus:

1 EL Taggiasca Oliven	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 ml Rotwein	50 ml roter Portwein	200 ml Lammfond
4 Zweige Bohnenkraut	2 Zweige Thymian	1 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

### Für die Auberginen:

1 große Kartoffeln	1 kleine Aubergine	4 Kirschtomaten
2 getrocknete Tomaten	20 g Parmesan	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	

### Für die Kräuterkruste:

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Thymian, Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Kräuter, Knoblauch und das Toastbrot mixen. Die Butter mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen und Kräuter-Knoblauch-Toastbrot-Mischung unterheben. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Zwischen Backpapier in Form der Lammlachse ausrollen und kaltstellen.

### Für das Lamm:

Lammlachse trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl bei starker Hitze von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Pfanne für die Oliven-Jus weiterverwenden.

### Für die Oliven-Jus:

Schalotten und Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Schalotten und Knoblauch in Lamm-Pfanne mit Olivenöl anschwitzen.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Mit Rotwein und rotem Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.

Lammfond hinzugeben und bei mittlerer Hitze 10 - 15 Minuten einkochen lassen. Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Die Oliven vierteln. Sauce passieren und nach Bedarf noch etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Oliven abschmecken.

### Für die Auberginen:

Kartoffeln schälen, waschen und längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstechring (ca. 8 cm) ausstechen. Kartoffeltaler in kochendem Salzwasser blanchieren.

Aubergine waschen und in Scheiben schneiden. Leicht salzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Auberginen scheiben entnehmen und vierteln. Kirschtomaten waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Thymian und getrocknete Tomaten fein hacken und vermischen. Kartoffelscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Je 1 TL gehackte Tomatenmasse darauf verteilen, danach Auberginenviertel und Kirschtomatenscheiben fächerartig darauf anrichten. Parmesan reiben und Auberginen-Törtchen damit bestreuen.

Kräuterkruste auf den Lammlachsen verteilen, auf ein Backblech geben und mit den Auberginentörtchen im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 5 Minuten gratinieren.  
Die Lammlachse halbieren und mit den Auberginen-Törtchen und der Oliven-Jus auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 01. Juli 2022



**Meer**

# Shanghai-Salat mit Garnelen

## Für zwei Personen

### Für die Mayonnaise:

1 Limette	1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Wasabi-Paste
1 EL Sweet-Chili-Soße	1 TL grüner Tabasco	Pflanzenöl
1 Prise Meersalz		

### Für das Dressing:

1 Limette	25 ml Reisessig	1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer, geschält	1 kleine Chilischote	1 EL Ahornsirup
25 ml Olivenöl	1 EL Sojasauce	1 EL Sesamöl

### Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen	1 junge Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
Salz-Flocken	Piment d'Espelette	Olivenöl, Salz

### Für die Garnitur:

1 kleine Avocado	1 kleine Mango	200 g Blattsalat
50 g Bonitoflakes		

### Für die Mayonnaise:

Das Ei aufschlagen und in einen hohen Messbecher geben. Meersalz, grünen Tabasco, Sweet Chili Sauce und Wasabi hinzugeben und mixen.

Pflanzenöl unter stetigem Mixen hinzugeben bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Limette halbieren und auspressen. Mayonnaise mit Limettensaft abschmecken.

### Für das Dressing:

Limette waschen, halbieren, auspressen und Schale abreiben. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.

Chili waschen und in Scheiben schneiden. Limettensaft, Knoblauch, Ingwer und Chili in einen Topf geben, aufkochen lassen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dressing durch ein Sieb passieren und mit Olivenöl, Ahornsirup, Sesamöl, Sojasauce und Reisessig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.

### Für die Garnelen:

Garnelen aus der Schale brechen, entdarmen, abwaschen und trockentupfen. Garnelen von beiden Seiten salzen und mit Olivenöl marinieren. Knoblauch abziehen und anknacken. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Garnelen in einer Pfanne von beiden Seiten braten. Thymianzweige und Knoblauchzehe hinzugeben. Mit Salt Flakes und Piment despelette würzen.

### Für die Garnitur:

Salat waschen und trockenschleudern. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch herauslösen und in Spalten schneiden. Mango schälen, entkernen und fein würfeln. Mango und Blattsalat vermengen und mit Dressing marinieren.

Die Mayonnaise auf einen Teller streichen. Avocadospalten darauf geben und Garnelen darauf drapieren. Salat hinzugeben und Gericht mit Bonitoflakes fertig stellen.

Cornelia Poletto am 30. Juni 2022

**Rind**

# Entrecôte, Café-de-Paris-Butter-Soße, Spargel, Pommes

## Für zwei Personen

### Für das Entrecôte:

2 Entrecôtes, à 250 g	1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz
1 TL Butter	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Salt Flakes	Pfeffer	

### Für die Sauce:

1 Strauchtomate	100 g weiche Butter	10 ml Worcestershiresauce
1 TL Senf	2 Zweige Estragon	2 Zweige Thymian
2 Zweige Kerbel	10 g Café de Paris Gewürz	Salz, Pfeffer

### Für die Spargel:

6 weiße Spargelstangen	6 grüne Spargelstangen	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	Eiswasser

### Für die Pommes allumettes:

2 große, mehligk. Kartoffeln	2 L Erdnussöl	2 EL Weißweinessig
Meersalz-Flocken		

## Für das Entrecôte:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Eine gusseiserne Pfanne kräftig erhitzen. Die Steaks leicht salzen.

Butterschmalz in die Pfanne geben und die Steaks darin von beiden Seiten jeweils gute 2 Minuten anbraten. Rosmarin, Thymian und die angedrückte Knoblauchzehe dazulegen. Dann die Steaks mit Rosmarin und Knoblauch aus der Pfanne nehmen, auf ein Gitter geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten medium (Kerntemperatur 55-56°C) garen.

Entrecôte aus dem Ofen nehmen und in der heißen gusseisernen Pfanne mit dem Rosmarin und Knoblauch von jeder Seite kurz nachbraten. Butter hinzugeben und das Fleisch mit der aromatisierten Butter begießen.

Steaks mit Salt Flakes und Pfeffer würzen und in Tranchen aufschneiden.

## Für die Sauce:

Strauchtomate vierteln, entkernen und klein würfeln.

Café de Paris Gewürz mit Worcestershiresauce und Senf vermischen.

Anschließend leicht erhitzen und nach und nach die weiche Butter bis zur gewünschten Konsistenz einrühren. Mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern abschmecken. Tomatenwürfel unterheben.

## Für die Spargel:

Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Den weißen Spargel schälen, beim grünen Spargel nur die Enden schälen.

Spargelschalen in einen Topf mit Wasser geben, leicht salzen und einmal aufkochen lassen. Danach die Schalen abseihen, das Spargelwasser nochmals aufkochen lassen, abschmecken und die Spargel nacheinander al dente kochen. Den grünen Spargel in Eiswasser abschrecken, den weißen nur auskühlen lassen. Kurz vor dem Anrichten grünen und weißen Spargel in der Nussbutter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Für die Pommes allumettes:

Kartoffeln schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben hobeln, dann in dünne Streifen schneiden. Wasser mit Essig in einen großen Topf geben und aufkochen. Kartoffelstreifen hineingeben und darin ca. 2-3 Minuten blanchieren. Kartoffelstreifen abgießen, auf einem Küchentuch auslegen und trocknen lassen.

Erdnussöl in einem großen Topf oder in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Kartoffelstreifen



darin etwa 3 Minuten anfrittieren.

Herausnehmen, abtropfen lassen und auf Küchenkrepp legen.

Vor kurz dem Servieren das Erdnussöl auf 180 Grad erhitzen.

Kartoffelstreifen nun portionsweise in etwa 3 Minuten goldbraun und knusprig frittieren. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 09. Juni 2023

# Saltimbocca mit Salsa verde, Kartoffel-Bohnen-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für die Saltimbocca:

4 Medaillons vom Rinderfilet	4 Scheiben Parmaschinken	4 Salbeiblätter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Salsa verde:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1-2 Zweige Bohnenkraut
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Abrieb	1-2 TL Kapern
1 Anchovisfilet, in Olivenöl	weißer Balsamicoessig	100-200 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Kartoffel-Bohnen-Gemüse:

5-6 Kartoffeln	100 g grüne Bohnen	6-8 Kirschtomaten
1 Zitrone, davon Saft	Olivenöl	Salz
Pfeffer	Eiswasser	
<b>Für die Garnitur:</b>	5 g Parmesan	

**Für die Saltimbocca:** Das Fleisch zwischen Backpapier oder Folie legen und plattklopfen.

Leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken auf die Größe der Medaillons zuschneiden und auf das Fleisch legen. Auf jedes Medaillon ein Blatt Salbei legen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Saltimbocca auf der Schinkenseite bei mittlerer Temperatur goldbraun braten. Medaillons umdrehen, Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch nur noch kurz ziehen lassen.

Wer keinen Fleischplattierer besitzt, kann das Fleisch auch mit einer Stielkasserolle bzw. einem Stieltopf klopfen.

**Für die Salsa verde:** Petersilienblätter abzupfen. Petersilie und Schnittlauch klein schneiden und zusammen in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl auffüllen, sodass die Kräuter bedeckt sind. Knoblauch halbieren, hinzugeben und ziehen lassen. Bohnenkrautblätter abzupfen und fein schneiden. Zur Petersilien-Schnittlauch-Mischung geben.

Kapern und Anchovisfilet fein hacken. Zu den Kräutern geben. Mit Zitronenabrieb, Weißweinessig, Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehe vor dem Servieren entfernen.

Die Salsa verde können Sie in größerer Menge vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Wichtig ist, dass die Salsa verde immer wieder mit Olivenöl aufgefüllt wird, wenn man etwas von der Sauce abnimmt.

Mit Säure, zum Beispiel Zitronensaft, erst zum Schluss abschmecken, denn sonst wird die Salsa verde schnell grau.

**Für das Kartoffel-Bohnen-Gemüse:** Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, dann abgießen, pellen und vierteln. Bohnen putzen, in Salzwasser blanchieren, dann in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Wasser abgießen und Bohnen halbieren.

Kirschtomaten halbieren oder vierteln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Tomaten und Bohnen hinzugeben und schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Salsa verde dazugeben und erneut durchschwenken. Mit Zitronensaft abschmecken.

Salzen Sie das Eiswasser, bevor Sie die Bohnen darin abschrecken. So behalten sie ihren Geschmack und laugen weniger schnell aus.

**Für die Garnitur:** Parmesan über das Gericht streuen und servieren.

Cornelia Poletto am 02. August 2023

# Steak Wellington, Trüffel-Rahm-Soße, sautierter Spinat

## Für zwei Personen

<b>Für die Duxelles:</b>	10 braune Champignons	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	Parmesan	1 TL Butter
2 Zweige Thymian	2 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer
<b>Für das Steak Wellington:</b>	2 Rinderfiletsteaks, à 200 g	4 Sch. Parmaschinken
2 Stücke Blätterteig, 14x14 cm	2 Eigelb, Kl. M	2 EL Butterschmalz
2 EL Dijon-Senf	Mehl, Salz, Pfeffer	
<b>Für die Sauce:</b>	40 g schwarzer Trüffel	1 Schalotte
1 EL Butter	50 ml Sahne	100 ml Kalbsjus
2 cl franz. Wermut	2 cl Madeira	2 cl trockener Weißwein

**Für die Duxelles:** Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Champignons mit einer Pilzbürste putzen und den Stiel entfernen. Fein hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden.

Thymian zupfen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen, fein schneiden.

Eine große beschichtete Pfanne erhitzen, die Butter aufschäumen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Champignons und Thymian zugeben und unter Rühren ca. 5 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit der Pilze komplett verdampft ist. Parmesan reiben. Pilze mit Salz, Pfeffer, Parmesan und Petersilie würzen und abkühlen lassen.

**Für das Steak Wellington:** Rinderfiletsteaks trocken tupfen und salzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfilets bei starker Hitze von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten und aus der Pfanne nehmen. Steaks mit je 1 EL Dijon-Senf rundherum bestreichen und pfeffern.

1 Stück Backpapier auf die Arbeitsplatte legen und jeweils 2 Scheiben Parmaschinken mittig auf das Papier geben. Hälfte der Duxelles-Masse auf dem Schinken verstreichen.

1 Filetsteak mittig draufgeben, übrige Duxelles auf den Steaks verteilen und fest einrollen. Mit dem übrigen Steak wiederholen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und Blätterteig auslegen. Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Filetsteaks mittig auf den Blätterteig legen.

Die Blätterteigseiten einklappen und die Steaks mit der Schnittkante nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit dem Eigelb bepinseln und ggf. mit den Blätterteigresten ausdekorieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 55 Grad haben. Dann aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Steak Wellington vor dem Servieren halbieren.

**Für die Sauce:** Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Trüffel fein würfeln.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel farblos dünsten. Trüffel und Thymian zugeben, mit Wermut, Madeira und Weißwein ablöschen. Alles einkochen lassen. Sahne zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Kalbsjus und Trüffeljus auffüllen und aufkochen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Thymian aus der Sauce nehmen und warmhalten.

Spinat waschen und trocknen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und im Olivenöl glasig anschwitzen. Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Cornelia Poletto am 29. April 2022



# Salat

# Salade niçoise

## **Für zwei Personen**

### **Für die Vinaigrette:**

2-3 EL milder Rotweinessig	1 TL Senf	1 TL Ahornsirup
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### **Für Wachteleier, Zwiebeln:**

6 Wachteleier	1 rote Zwiebel	2-3 EL milder Rotweinessig
---------------	----------------	----------------------------

### **Für den Salat:**

3 kl. festk., vorge. Kartoffeln	200 g Keniabohnen	100 g Kirschtomaten
1-2 frische Artischocken	150 g Bonito Thunfisch	50 g Kalamata-Oliven
50 g Wildkräutersalat		

### **Für das Baguette mit Anchovis:**

2 Scheiben Baguette	1 Knoblauch-Knolle	4 Anchovis
---------------------	--------------------	------------

Olivenöl

### **Für die Vinaigrette:**

Den Senf, Rotweinessig, Salz, Pfeffer und Ahornsirup in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Olivenöl dazugeben und weiter verrühren.

### **Für Wachteleier, Zwiebeln:**

Wachteleier 3 Minuten wachweich kochen, kalt abschrecken und pellen.

Zum Schluss halbieren.

Rotweinessig aufkochen. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In Essig geben und den zwiebeligen Geruch leicht rauskochen.

### **Für den Salat:**

Vorgekochte Kartoffeln mit Schale vierteln und in der hergestellten Vinaigrette in der Schüssel ziehen lassen. Kirschtomaten halbieren und dazugeben. Bohnen blanchieren, die Enden abschneiden und mit den Händen halbieren. Ebefalls in die Vinaigrette geben.

FrISCHE Artischocke putzen. Dafür äußere faserige Blätter abzupfen. Mit einem kleinen Messer am Stiel entlang schneiden, sodass keine dunkelgrünen Stellen mehr zu sehen sind. Danach die Spitze mit den faserigen Blättern abschneiden. Die nun fertig geputzte Artischocke vierteln und das Heu rauschneiden. In die Schüssel zum Salat mit der Vinaigrette geben und alles verrühren. Salat auf Tellern anrichten und den Thunfisch und die Oliven dazwischen verteilen. Die restliche Vinaigrette darüber geben.

Wachteleier mit den Zwiebeln über den Salat geben. Mit Wildkräutern garnieren.

### **Für das Baguette mit Anchovis:**

Baguette in Scheiben schneiden und in Olivenöl in der heißen Pfanne anbraten. Danach auf Küchentrepp abtropfen lassen. Frischen Knoblauch anschneiden und das Baguette damit einreiben. Anchovis halbieren und auf das Knoblauch-Baguette verteilen.

Cornelia Poletto am 05. Mai 2023

**Soßen**

## Cocktail-Soße, Sauce tartare, Aioli

### Für zwei Personen

#### Für die Mayonnaise:

3 Eier Pflanzenöl 2 Prisen Salz

#### Für die Sauce tartare:

1 hartgekochtes Ei 2 Frühlingslauch 2 Cornichons, Gurkensaft  
2 TL Kapern 1-2 EL gehackter Schnittlauch 1-2 TL gehackte Petersilie  
1-2 TL gehackter Estragon Salz Pfeffer

#### Für die Cocktailsauce:

1 Orange, Saft, Abrieb 1-2 cl Cognac 1 Spritzer Worcestersauce  
2-3 TL Meerrettich 1 TL Senf 2 EL Tomatenketchup  
1 Prise Cayennepfeffer Salz

#### Für die Aioli:

2-4 Zehen frischer Knoblauch 1 Zitrone, Saft, Abrieb 1 TL Senf  
1-2 Anchovisfilets 1 TL grobes Meersalz

#### Für die Mayonnaise:

Eier in einen hohen Mixbecher geben, Salz hinzugeben und mit dem Pürierstab mixen. Pflanzenöl langsam bis zur gewünschten Konsistenz untermixen. Mayonnaise auf drei Schüsseln aufteilen.

#### Für die Sauce tartare:

Topf mit Wasser aufstellen und das Ei hart kochen (etwa 10 Minuten).

Pellen, dann das Eigelb herauslösen und fein hacken. Das Eiweiß anderweitig verwenden.

Frühlingslauch putzen und fein schneiden. Cornichons und Kapern fein hacken. Schnittlauch, Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Ein Drittel der Mayonnaise mit gehacktem Eigelb, Frühlingslauch, Cornichons, Kapern, Schnittlauch, Petersilie und Estragon verrühren. Mit Gurkenwasser, Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für die Cocktailsauce:

Orange unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Ein Drittel der Mayonnaise mit Orangensaft, Orangenabrieb, Cognac, Worcestersauce, Meerrettich, Senf und Tomatenketchup verrühren. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

#### Für die Aioli:

Frischen Knoblauch mit grobem Meersalz und Anchovisfilet in einen Mörser geben und zu einer Art Paste verarbeiten.

Restliche Mayonnaise mit Knoblauch-Anchovis-Paste und Senf verrühren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Aioli mit Zitronenabrieb und saft abschmecken.

Cornelia Poletto am 28. April 2022



# Suppen

# Minestrone alla Poletto mit Scarmorza

## Für zwei Personen

### Für die Minestrone:

6 Stangen weißen Spargel	6 Stangen grünen Spargel	1 Zucchini
3 Stangen Staudensellerie	4 junge Bundmöhren	400 g Erbsen
4 EL Saubohnenkerne	200 g Zuckerschoten	4 kl. festk. Kartoffeln
600 ml Gemüsefond	2 Zweige Oregano	2 EL Olivenöl
feines Meersalz	Pfeffer	

### Für die Fertigstellung:

100 g geräuch. Scamorza	50 g Parmesan
-------------------------	---------------

### Für die Minestrone:

Alle Gemüse waschen und trockentupfen. Oregano abbrausen und trockenwedeln. Den weißen Spargel sowie das untere Drittel des grünen Spargels schälen und jeweils die holzigen Enden entfernen.

Spargelstangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Zucchini je nach Größe halbieren oder vierteln und in 1 cm dickere Scheiben schneiden.

Staudensellerie schälen und die Fäden ziehen. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Möhren schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Erbsen aus der Hülle, die Saubohnenkerne aus den Häutchen palen. Enden der Zuckerschoten abknipsen. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln.

Einen Topf erhitzen, das Olivenöl zugeben und zunächst die Kartoffeln mit den Oreganozweigen darin andünsten. Kartoffeln salzen. Möhren, weißen und grünen Spargel hinzugeben und kurz mitdünsten. Dann mit Gemüsefond ablöschen. Nach und nach, je nach Garzeit, Zucchini, Sellerie, Erbsen, Saubohnenkerne und Zuckerschoten hinzugeben.

Alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Minestrone mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Oreganozweige entfernen.

### Für die Fertigstellung:

Scamorza in Würfel schneiden. Parmesan hobeln. Minestrone auf 2 vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit Scamorza und Parmesan servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 11. März 2022

# Vegetarisch

# Parmesan-Tortellini mit jungem Blattspinat und Trüffel

**Für zwei Personen**

<b>Für den Nudelteig:</b>	2 Eier	125 g Semola di grano duro
75 g Mehl, 00	1 Prise Salz	
<b>Für die Parmesan-Füllung:</b>	350 ml Milch	125 g Parmesan, 36 Monate
4 Blätter Gelatine	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
<b>Für die Parmesan-Tortellini:</b>	1 Ei	Semola
<b>Für Blattspinat, Nussbutter:</b>	50 g jungen Blattspinat	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 g Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer
<b>Für die Fertigstellung:</b>	30 g Parmesan, 36 Monate	1 Trüffel
1 TL alter Balsamico	Salz	

**Für den Nudelteig:** Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.

**Für die Parmesan-Füllung:** Milch auf 60 °C erhitzen. Parmesan reiben und die Rinde abschneiden.

Rinde in die warme Milch geben und ziehen lassen. Danach geriebenen Parmesan mit dem Schneebesen einrühren, so dass sich der Käse auflöst. Vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Abgedeckt kaltstellen und in einen Spritzbeutel füllen.

**Für die Parmesan-Tortellini:** Semola auf der Arbeitsfläche verteilen. Nudelteig mit dem Nudelholz etwas ausrollen. Mit Hilfe einer Nudelmaschine dünner ausrollen, zwischendurch immer wieder mit Semola bestäuben. Nach 2 Durchgängen auf größter Stufe, die Nudelmaschine nun jedes mal eine Stufe enger stellen, bis die gewünschte Teigstärke erreicht ist.

Dünne Nudelteig auf die Arbeitsfläche legen und mit einem runden Austeicher mehrere Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen.

Ei trennen, Eiweiß leicht schlagen und die Ränder der ausgestochenen Teig-Kreise mit Eiweiß bestreichen. Jeweils 1 TL Parmesan-Füllung in die Mitte der Kreise geben und zu Tortelli formen. Dafür den Teig umklappen, kleine Halbmonde formen, die Luft rausdrücken, einmal drehen, die zwei Enden vorne zusammenführen und verschließen.

Einen großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Die Hitze leicht reduzieren, die Tortelli hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

**Für Blattspinat, Nussbutter:** Butter im Topf schmelzen und eine Nussbutter herstellen. Nicht zu dunkel werden lassen, da sie sonst bitter wird. Danach kurz stehen lassen und durch ein feines Sieb geben.

Etwas von der hergestellten Nussbutter in eine erhitzte Pfanne geben.

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und darin anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern, mit in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Fertigstellung:** Spinat auf vorgewärmte Teller geben. Tortelli darauf setzen und mit etwas Nussbutter nappieren. Mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesan fertig stellen. Etwas Salz drüber streuen, Balsamico drum herum träufeln und servieren.

Cornelia Poletto am 04. Mai 2023

# Rote-Bete-Risotto mit Gorgonzola-Creme, Walnusscrunch

## Für zwei Personen

### Für das Risotto:

200 g frische, rohe Rote Bete	120 g Carnaroli-Risottoreis	1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	40 g Butter	40 g Parmesan
50 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond	100 ml Rote-Bete-Saft
Salz	Pfeffer	

### Für die Gorgonzola-Creme:

100 g Gorgonzola dolce	30 ml Milch
------------------------	-------------

### Für den Walnusscrunch:

50 g Walnüsse	20 g brauner Zucker
---------------	---------------------

### Zur Fertigstellung:

1 kleinen Radiccio trevisano	2 EL Aceto Balsamico	1 EL Walnussöl
4 Zweige Petersilie	Salz	Pfeffer

## Für das Risotto:

Den Gemüsefond in einen Topf geben und erhitzen.

Rote Bete waschen, putzen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 20 g von der Butter in einen flachen Topf geben und erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und glasig anschwitzen. Gewürfelte Rote Bete hinzugeben, salzen und ebenfalls kurz anschwitzen. Reis hinzugeben und schwenken. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Rote-Bete-Saft angießen.

Reis mit dem heißen Fond aufgießen, sodass dieser gerade bedeckt ist.

Bei schwacher Hitze offen köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat. Fond nachgießen und das Risotto durchrühren. Den Schritt wiederholen, bis der Reis nach ca. 30 Minuten al dente gegart ist. Parmesan fein reiben. Risotto vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit der restlichen Butter, dem geriebenen Parmesan sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Risottoreis sollten Sie nie vor dem Verarbeiten waschen, denn die natürliche Reisstärke, die an Körnern haftet, verleiht dem Risotto eine schöne Bindung.

Außerdem: Pro Person kann man eine gute Handvoll Reis rechnen. Es ist ein Hauptgericht, kommt noch eine Handvoll Reis extra dazu.

Wichtig: Füllen Sie das Risotto immer mit heißer Brühe auf, um den Kochvorgang des Reises nicht zu unterbrechen.

## Für die Gorgonzola-Creme:

Gorgonzola mit der Milch glattrühren.

## Für den Walnusscrunch:

Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Walnüsse hinzugeben, mit dem Zucker verrühren und zum Abkühlen auf Backpapier legen. Die abgekühlten Nüsse grob hacken.

Damit der Zucker gleichmäßig karamellisiert, können Sie einen Schluck Wasser mit in die Pfanne geben.

## Zur Fertigstellung:

Radiccio putzen und die Blätter in feine Streifen schneiden. In warmem Wasser waschen und trockenschleudern. Petersilie waschen, trockenwedeln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Balsamico, Salz, Pfeffer und Walnussöl vermischen und den Radiccio damit marinieren.

Cornelia Poletto am 07. Dezember 2022

# Spaghetti alla chitarra Cacio e Pepe

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

250 g Semola di Grano duro    150 g Mehl, Type 00    4 Eier  
1 EL Olivenöl    1 Prise Salz    2 TL schwarze Pfefferkörner

**Für die Fertigstellung:**

100 g Pecorino Romano    1 TL schwarzer Pfeffer    Pfeffer

**Für den Nudelteig:**

Die Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Semola, Mehl, Eier, Olivenöl und Salz sowie gerösteten Pfeffer zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Anschließend mit etwas Nudelgrieß (Semola) nacharbeiten bzw. erneut kneten. Teig mit einem Nudelholz ausrollen und schließlich durch eine Nudelmaschine dünn auslassen. Mit einem Chitarra-Nudelschneider Spaghetti herstellen. Alternativ kann die Pasta durch eine normale Nudelmaschine gelassen oder mit der Hand geschnitten werden.

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen. Sobald das Wasser kocht großzügig salzen und schließlich die Pasta 2 Minuten garen.

Frischer Nudelteig sollte bei der Verarbeitung schön elastisch sein. Ist er zu fest, fängt er leicht an zu reißen. Fester wird der Teig durch das Arbeit in der Nudelmaschine bzw. durch das Einarbeiten von Nudelgrieß.

**Für die Fertigstellung:**

Pfeffer in einen Mörser geben und zerstoßen. In einer Pfanne ohne Fett anrösten. Pecorino reiben und in eine Schüssel geben. Etwa zwei Kellen Nudelwasser nach und nach zum Käse geben und ordentlich verrühren.

Fertige Pasta mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf in die Pfanne mit dem Pfeffer geben. Nun nach und nach die Käse-Mischung zur Pasta geben und solange schwenken, bis sich der Käse aufgelöst hat und eine cremige Konsistenz entstanden ist.

Auf 2 vorgewärmten Tellern anrichten und mit frisch geriebenem Pecorino und Pfeffer aus der Mühle servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 10. März 2022

# Steirisch-italienischer Kürbis-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

160 g Risottoreis	100 g Hokkaido	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	60 g Parmesan	2 EL Butter
Weißwein	400 ml Gemüsesfond	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

4 Amarettini	1-2 EL Kürbiskerne	steirisches Kürbiskernöl
--------------	--------------------	--------------------------

**Für das Risotto:**

Den Fond in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

Hokkaido putzen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Einen Esslöffel Butter in einen Topf geben und aufschäumen lassen.

Schalotte und Knoblauch hinzugeben und anschwitzen. Kürbiswürfel zugeben und mitschwitzen. Salzen. Dann Reis ungewaschen hinzugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Risotto mit heißem Fond aufgießen, sodass dieser gerade bedeckt ist.

Offen köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat, dann erneut Flüssigkeit angießen. So weiterverfahren, bis der Reis al dente gegart ist. Risotto vom Herd nehmen und ziehen lassen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und zusammen mit etwas Butter unter das Risotto rühren.

**Für die Garnitur:**

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten. Risotto mit Kürbiskernen und Kernöl bestreuen bzw. beträufeln. Amarettini zerbröseln und über das Risotto streuen.

Cornelia Poletto am 10. November 2023

# Toast Hawaii

## **Für zwei Personen**

### **Für die gegrillte Ananas:**

$\frac{1}{2}$ Ananas	1 TL brauner Zucker	1 Prise Piment-d'Espelette
Meersalz	2 EL Olivenöl	

### **Zur Fertigstellung:**

4 Scheiben Brioche	8 Scheiben Prosciutto cotto	8 Schreiben ital. Schnittkäse
1 EL Butter	3 Zweige Estragon	Salzflocken

### **Für die gegrillte Ananas:**

Den Backofen auf 230 Grad Großflächengrill vorheizen.

Ananas schälen, waschen und trocken tupfen. In ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und den mittleren Strunk mit einem Ausstechring (ca. 3 cm) ausstechen.

Olivenöl sowie 1 TL braunen Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Ananascheiben hinzugeben und mit Salzflocken und Piment d'Espelette würzen, anschließend wenden. Das Ganze auf der anderen Seite wiederholen und die Herdplatte ausstellen.

### **Zur Fertigstellung:**

Butter in einer Grillpfanne zerlassen und Briochescheiben bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun rösten. Den Prosciutto cotto sowie eine gegrillte Ananasscheibe auf das Brioche geben. Etwas Zitronenabrieb über die Ananas streuen. Estragon fein hacken und ebenfalls über die Ananas geben. Anschließend 4 Scheiben vom Provolone auf den Toast geben. Brioche auf ein mit Backpapier belegtem Backblech ca. 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Toast Hawaii auf Tellern anrichten, mit etwas Piment d'Espelette bestreuen und servieren.

Cornelia Poletto am 17. Juni 2022



# Verschiedenes

## Bloody Mary mit Parmesan

### Für zwei Personen

160 ml Tomatensaft	2 cl Limettensaft	6 cl Gin
2 cl alter Aceto Balsamico	20 g Parmesan	1 Zweig Basilikum
Tabasco, nach Belieben	Eiswürfel	Salz, Pfeffer

Gin, Limettensaft, Tomatensaft, Aceto Balsamico, Tabasco, Salz und Pfeffer in einen Cocktail-Shaker mit etwas Eis geben und schütteln.

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Eiswürfel in Gläser geben und Drink durch ein Bar-Sieb in Gläser füllen. Parmesan fein hobeln.

Bloody Mary mit Parmesan ausgarnieren, Basilikumzweige hineinstecken und servieren.

Cornelia Poletto am 15. Juli 2022

## Maroni-Grog mit Schuss

### Für zwei Personen

#### Für die Maronensuppe (Grog):

80 g vorgek. Maronen	1 kleine Karotte	1 Stange Staudensellerie
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
100 ml Sahne	50 ml Weißwein	2 cl weißer Portwein
300 ml Gemüfefond	4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
3 Zweige Salbei	Salz	Pfeffer

#### Für die Fertigstellung:

100 ml Sahne	4 cl Rum
--------------	----------

#### Für die Maronensuppe (Grog):

Die Maronensuppe grob hacken. Karotten schälen und fein hacken.

Sellerie putzen, Fäden ziehen und fein würfeln. Knoblauch und Schalotte abziehen und würfeln.

Alles in einem Topf mit schäumender Butter anschwitzen. Kräuter in kleine Bündel zusammenbinden und mit anschwitzen. Maroni dazugeben. Leicht salzen. Mit Weiß- und Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Gemüfefond und Sahne angießen, nochmals um 1/3 einkochen lassen. Rosmarin, Thymian und Salbei herausnehmen und alles im Mixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Suppe zu dick geraten sein, mit Gemüfefond verdünnen und warmhalten.

#### Für die Fertigstellung:

Sahne, wenn gewünscht, mit etwas Rum steif schlagen.

Die Suppe in Gläser füllen und mit Sahne garnieren.

Cornelia Poletto am 21. Dezember 2023

## Pasta-Variationen

### Für zwei Personen

#### Für den Sugo:

800 g aromatische Strauchtomaten	800 g geschälte Dosentomaten	1 große Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen	Peperoncini	3 Zweige Basilikum
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Meersalz

#### Spaghetti alla puttanesca:

200 g Spaghetti	2 Sardellenfilets, in Öl	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 g schwarze Oliven	2 EL Kapern
150 ml Tomatensugo (s.o.)	50 g Parmesan	4 Zweige Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL getrock. Oregano	2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

#### Rigatoni alla matriciana:

200 g Rigatoni	60 g luftgetrock. Speck	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 getrock. rote Chilischoten	60 g Pecorino
150 ml Tomatensugo (s.o.)	1 EL Olivenöl	Meersalz

#### Penne all arrabbiata:

200 g Penne	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 getrock. Chilischote	150 ml Tomatensugo (s.o.)	50 g Pecorino
4 EL Olivenöl	Meersalz, zu Würzen	

### Für den Sugo:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden.

Einen großen Topf erhitzen. Olivenöl zugeben und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Zucker zufügen und leicht karamellisieren lassen.

Strauchtomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in grobe Stücke schneiden. Mit den Pelati Tomaten zu den Zwiebeln geben.

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Peperoncini klein schneiden und mit den Basilikumzweigen zu den Tomaten geben.

Alles aufkochen, danach die Hitze reduzieren und die Sauce 20 Minuten köcheln lassen.

Basilikumzweige entfernen. Sugo mit Salz abschmecken, dann durch ein Passiersieb oder eine flotte Lotte passieren.

Bei Bedarf in sterile Einmachgläser füllen, verschließen und nach Wunsch einwecken.

#### Spaghetti alla puttanesca:

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

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

Eine Pfanne erhitzen und Olivenöl hineingeben. Schalotten, Knoblauch, Sardellen und Oregano darin 2-3 Minuten andünsten. Tomatensugo zufügen und aufkochen lassen. Oliven hacken und mit Kapern untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen befreien und fein schneiden.

Spaghetti mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf in die Pfanne geben und mit der Sauce vermischen. Petersilie unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch geriebenem Parmesan oder Pecorino bestreuen.

#### Rigatoni alla matriciana:

Rigatoni in reichlich mit Meersalz gewürztem Wasser bissfest garen.

Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischoten zerbröseln. Speck in Würfel schneiden und im heißen Olivenöl einige Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Chili zufügen und kurz mit andünsten. Tomatensugo dazu gießen und

einige Minuten einkochen lassen.

Rigatoni mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf zur Sauce geben, die Hälfte des Pecorinos unterheben und vermischen.

Mit Salz und Olivenöl abschmecken und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem restlichen Pecorino sofort servieren.

**Penne all arrabiata:**

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote fein hacken. Eine Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Chilischote mit Öl andünsten. Tomatensugo zufügen und aufkochen.

Penne in reichlich mit Meersalz gewürztem Wasser bissfest garen. Penne mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf zur Arrabiata-Sauce geben und schnell vermischen. Mit Salz und 2 EL Olivenöl abschmecken und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem Pecorino sofort servieren.

Cornelia Poletto am 09. Juni 2023

# Vorspeisen

# Krabben-Cocktail mit Orangen-Fenchel-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Mayonnaise:

1 Limette, Saft	2 Eier	1 TL Currypulver
1 TL Ahornsirup	400 ml neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Cocktail:

100 g Nordseekrabben	1 Fenchelknolle	2 Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ Baby Römersalat	$\frac{1}{4}$ Kopf Radicchio di Castelfranco	2 cm Ingwer
1 Orange, Abrieb, Frucht	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$  Baby Romanasalat

### Für die Mayonnaise:

Den Saft der Limette, beide Eier, Currypulver, etwas Salz und Pfeffer und Ahornsirup in ein schmales, hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab kurz aufmixen und während des Mixens weiter Pflanzenöl einfließen lassen, bis die Mayonnaise emulgiert.

### Für den Cocktail:

Orange heiß abwaschen und etwas Schale abreiben. Dann schälen, über einer Schüssel filetieren und den Saft auffangen. Fenchel putzen. Grün abschneiden und zur Dekoration zur Seite legen. Fenchel halbieren, Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Mit in die Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salate waschen und trockenschleudern. Beides in feine Streifen schneiden und dazugeben.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Zusammen mit der Mayonnaise in die Schüssel geben und alles miteinander vermengen.

Ingwer schälen und fein reiben. Cocktail damit abschmecken. Bis zum Servieren ziehen lassen.

### Für die Garnitur:

Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Strunk herausscheiden.

Ein Martini Glas mit einigen Salatblättern auslegen und Cocktail darauf portionieren. Mit Fenchelgrün garnieren.

Cornelia Poletto am 22. Dezember 2023

**Wild**

# Bison-Scheiben mit Vadouvan-Jus, Wok-Gemüse, Mousseline

## Für zwei Personen

<b>Für das Fleisch:</b>	2 Steaks vom Bisonrücken, je 180 g	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 EL Olivenöl
Salt Flakes	Pfeffer	
<b>Für die Jus:</b>	1 Apfel	1 Schalotte
1 EL Vadouvan-Gewürzmischung	100 ml Geflügelfond	150 ml Kalbsjus
1 EL hellen Balsamicoessig	1 EL Rapsöl	Salz
<b>Für das Gemüse:</b>	100 g Sojabohnenkerne	½ Bund Frühlingslauch
1 Mini Pak Choi	50 g Zuckerschoten	1 Karotte
10 Stangen Thai-Spargel	10 Enoki-Pilze	1 EL Sesamöl
Sojasauce		
<b>Für die Mousseline:</b>	500 g Süßkartoffeln	1 Peperoncini
250 ml Kokosmilch	Piment d'Espelette	Salz
<b>Für die Fertigstellung:</b>	Salt Flakes	Pfeffer

**Für das Fleisch:** Den Backofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch kalt abbrausen, mit Küchenrolle trocken tupfen und von beiden Seiten dünn mit Olivenöl bestreichen. Eine Grillpfanne stark erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian scharf anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, abdecken und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Mit Salt Flakes und Pfeffer würzen. Anschließend in Alufolie einschlagen und im Ofen gar ziehen lassen. Fleisch soll eine Kerntemperatur von 56 Grad erreichen.

**Für die Jus:** Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, trockentupfen und ohne die Kerne in Würfel schneiden.

Rapsöl in einem mittelgroßen Topf erhitzen, die Schalottenscheiben, die Apfelwürfel und das Vadouvan hinzufügen und bei mäßiger Hitze 5 Minuten glasig dünsten. Dann den Fond und die Jus zugeben. Die Hitze reduzieren und etwa 15-20 Minuten sanft köcheln lassen. Durch ein Mulltuch abseihen und die Jus mit dem Essig und evtl. Salz abschmecken.

**Für das Gemüse:** Sojabohnenkerne in Salzwasser blanchieren.

Frühlingslauch und Pak Choi waschen, putzen und in längliche Segmente schneiden. Zuckerschoten waschen, trockentupfen, die Enden entfernen und in Streifen schneiden. Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Spargel waschen, trockentupfen, die Enden entfernen und den Spargel schräg halbieren. Pilze verlesen.

Die Gemüse in einer Wokpfanne mit etwas Sesamöl knackig anschwitzen. Mit Sojasauce abschmecken.

**Für die Mousseline:** Süßkartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und mit der Kokosmilch, der Peperoncini und etwas Salz bei geschlossenem Deckel weichkochen. Die Kokosmilch abgießen und die Süßkartoffeln im Mixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Piment despelette abschmecken.

**Für die Fertigstellung:** Fleisch in der heißen Grillpfanne kurz nachbraten. Evtl. erneut mit Salt Flakes und Pfeffer würzen.

Süßkartoffel-Mousseline und Wok-Gemüse auf zwei vorgewärmte Teller anrichten. Fleisch in Tranchen aufschneiden und zu den Beilagen anrichten. Mit der Jus fertigstellen.

Cornelia Poletto am 03. März 2023



# Boeuf Stroganoff vom Hirsch mit Pfeffer-Tagliatelle

## Für zwei Personen

### Für die Tagliatelle:

2 Eier 125 g italien. Hartweizengrieß 75 g Mehl  
1 EL schwarze Pfefferkörner 1 Prise Salz

### Für das Buf Stroganoff:

300 g parierter Hirschrücken 200 g Steinpilze 6 Cornichons  
1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 125 g Schmand  
2 EL Butterschmalz 25 ml Cognac 150 ml Wildfond  
Pfeffermischung Salz Pfeffer

### Für die Fertigstellung:

4 Zweige glatte Petersilie grobes Meersalz

### Für die Tagliatelle:

Die Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten, danach im Mörser grob mahlen. Semola und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier in die Mulde schlagen, Pfefferkörner und 1 Prise Salz zufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und kaltstellen. Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Bahnen aufrollen und mit einem Messer in Streifen schneiden oder mit Hilfe einer Chitarra und einem Nudelholz schneiden. Teigstreifen wie Nester geformt, locker auf mit Semola bestäubtes Backpapier geben.

### Für das Buf Stroganoff:

Hirschrücken in dünne Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine große Pfanne erhitzen und die Hirschrückenstreifen darin portionsweise in Butterschmalz kurz und stark anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

In derselben Pfanne die Schalotten- und Knoblauchwürfel glasig anbraten und mit dem Cognac ablöschen. Wildfond und Schmand zugeben und bei niedriger Hitze leicht einköcheln lassen. Steinpilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer separaten Pfanne mit etwas Butterschmalz goldgelb anbraten.

Cornichons in feine Streifen schneiden. Hirschstreifen, die Steinpilze und die Cornichonstreifen in die Sauce geben und mit Salz, Pfeffer, der Pfeffermischung und Cornichonwasser abschmecken. Das Fleisch sollte unbedingt kurz und scharf angebraten werden, damit es saftig bleibt. Lässt man es zu lange in der Pfanne, wird es zäh.

### Für die Fertigstellung:

Einen großen Topf Wasser aufkochen, salzen und die Tagliatelle darin al dente garen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen fein schneiden.

Zum Fleisch geben. Die Tagliatelle und das Buf Stroganoff auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 07. Dezember 2022

# Wachtel al vino rosso mit Bohnen-Pfifferling-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für die Wachtel al vino rosso:

2 ausgelöste Wachteln	2 Karotten	$\frac{1}{4}$ kleine Sellerieknolle
6 Stangen Frühlingszwiebel	4 Schalotten	2 junge Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz	25 g kalte Butterwürfel	200 ml Rotwein
100 ml roten Portwein	200 ml Geflügelfond	1 TL Tomatenmark
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Prise feines Meersalz
Schwarze Pfeffer		

### Für das Bohnen-Pfifferling-Gemüse:

150 g Brechbohnen	150 g Pfifferlinge	1 Schalotte
2 dicke Sch. Tiroler Speck	4 Zweige Bohnenkraut	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für das geröstete-Baguette:

4 Scheiben Baguette	1 junge Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
2 Spitzen Bohnenkraut	1 EL Butterschmalz	

**Für die Wachtel al vino rosso:** Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wachtelbrust und -keulen salzen und in einem Bräter mit 1 EL Butterschmalz rundum anbraten. Wachteln aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen. Karotten und Sellerie waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Vorbereitetes Gemüse, Schalotten und Knoblauch in dem Bräter mit 1 EL Butterschmalz anrösten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Tomatenmark hinzugeben. Mit Pfeffer würzen. Wachteln auf das Gemüse legen, mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Wachteln entnehmen und im Ofen warmhalten. Röstgemüse mit Geflügelfond aufgießen und bei mittlerer Temperatur ca. 15-20 Minuten weich garen. Den Fond durch ein Spitzsieb passieren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter einrühren.

Wachtelfleisch zurück in die Sauce geben und warmhalten.

**Für das Bohnen-Pfifferling-Gemüse:** Brechbohnen und Pfifferlinge putzen. Brechbohnen in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Speck in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne knusprig ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in der gleichen Pfanne aufschäumen lassen und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Pfifferlinge zu den Schalottenwürfeln geben, kurz anbraten. Bohnen zufügen, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken.

**Für das geröstete-Baguette:** Thymian und Bohnenkraut abbrausen und trockenwedeln.

Knoblauchzehe abziehen. Baguettescheiben diagonal halbieren und in einer Pfanne mit Butterschmalz, Thymian und Knoblauchzehe in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Das Bohnengemüse auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten, die Keulen und Brüste daransetzen und mit Sauce umgießen. Den knusprigen Speck darüber verteilen, mit Bohnenkrautspitzen ausgarnieren und den gerösteten Baguettescheiben servieren.

Cornelia Poletto am 09. September 2022

# Wilder Hotdog mit gemischten Waldpilzen und Rotkraut

**Für zwei Personen**

**Für die Pilze:**

200 g gemischte Waldpilze	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
40 g Piemonteser Haselnüsse	1 EL Butter	3 EL Aceto Balsamico
1 EL Haselnuss-Öl	1 TL Pommery-Senf	4 Zweige Thymian
1 Prise Quatre Epice	Salz	Pfeffer

**Für das Rotkraut:**

100 g Rotkohl	4 Stiele glatte Petersilie	2 EL Aceto Balsamico
1 Prise Quatre Epice	Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Zur Fertigstellung:**

2 Hotdog-Brötchen	2 Wildwürste	2 EL Preiselbeeren
2 Lorbeerblätter	1/2 TL Pimentkörner	Salz

**Für die Pilze:**

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Butter in einer Pfanne zerlassen und alles darin bei mittlerer Hitze 45 Minuten dünsten. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und hacken. Zu den Pilzen hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico, Pommery Senf, Haselnussöl und einer Prise Quatre Epice abschmecken. Pilze vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

**Für das Rotkraut:**

Rotkohl putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Mit Salz und Zucker in einer Schüssel verkneten, dabei Einmalhandschuhe verwenden. 10 Minuten marinieren lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Petersilie, Balsamico, Olivenöl und Quatre Epice zum Rotkohl geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

**Zur Fertigstellung:**

Hotdog-Brötchen auf der mittleren Schiene im Backofen bei ca. 5 Minuten aufbacken.

Wasser für die Würstchen aufsetzen. Lorbeerblätter und Pimentkörner sowie Salz in das Wasser geben. Würstchen in siedendem, nicht kochendem Wasser 56 Minuten ziehen lassen.

Brötchen zur Hälfte einschneiden und mit je 1 EL Preiselbeeren bestreichen. Würstchen hineinlegen, Pilze und Rotkraut darauf verteilen und servieren.

Cornelia Poletto am 08. September 2022



# Wurst-Schinken

# Pinsa tricolore mit Ricotta, grünem Spargel, Prosciutto

## Für vier Personen

### Für den Pinsateig:

400 g Mehl, Type 00	75 g Reismehl	50 g Kichererbsenmehl
1 g frische Hefe	25 g Sauerteig	20 ml Olivenöl
10 g Salz		

### Für den Belag:

600 g grüner Spargel	1 Zitrone	400 g Ricotta
50 g Parmesan	2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

### Für die Fertigstellung:

12 Sch. Prosciutto di Parma	1-2 Zweige Basilikum	1-2 Zweige Minze
Pfeffer		

### Für den Pinsateig:

Mehl, Reismehl, Kichererbsenmehl und 330 ml Wasser mit den Händen verrühren und ca. 30 Minuten abgedeckt beiseitestellen.

Anschließend mit Hefe, Sauerteig, Olivenöl und Salz in eine Küchenmaschine mit Knethaken geben und bei niedriger Stufe 68 Minuten kneten. Auf mittlerer Stufe erhöhen und weitere 810 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 60 Minuten gehen lassen. In eine eingefettete, luftdichte Box geben und im Kühlschrank weitere 36 Stunden, besser 48 Stunden, gehen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 4 gleiche Stücke teilen. Mit den Händen zu Kugeln formen und abgedeckt weitere 4 Stunden gehen lassen.

Arbeitsplatte mit reichlich Reismehl bestreuen. Teigkugeln mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Händen zu 2530 cm großen Fladen formen.

### Für den Belag:

Spargel putzen, waschen, trockentupfen und längs halbieren. Enden wegschneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Schale fein abreiben, dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Spargel in einer Schale mit Olivenöl und Zitronenschale mischen und mit Fleur de Sel sowie Pfeffer würzen.

Parmesan fein reiben. Ricotta, Parmesan und 1 EL Zitronensaft mischen und mit Meersalz sowie Pfeffer kräftig abschmecken.

### Für die Fertigstellung:

Den Backofen mit Pizzastein auf 250 Grad Pizzastufe oder Ober-/ Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Pinsa gleichmäßig mit Ricotta bestreichen und grünem Spargel belegen.

Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen, mit je drei Scheiben Prosciutto di Parma belegen.

Basilikum und Minze abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Pinsa mit Basilikum, Minze und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

Cornelia Poletto am 29. April 2022

# Sauerkraut-Kipferl mit französischer Blutwurst

## Für zwei Personen

150 g Sauerkraut (Dose)	150 g französische Blutwurst	1 Pck. Blätterteig
1 Ei, Größe M	4 Zweige Thymian	4 Zweige Majoran
$\frac{1}{2}$ TL Quatre epices	Mehl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Majoran und Thymian abrausen, trockenwedeln, abzupfen und hacken.

Blutwurst in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden und zu den Kräutern geben. Sauerkraut gut abspülen und in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend zur Blutwurst geben. Alles miteinander vermengen und mit Quatre epices würzen. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blätterteig aus der Verpackung nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen.

Den Teig in 8 gleiche Dreiecke schneiden.

Sauerkraut-Blutwurst-Füllung auf der breiten Seite der Dreiecke verteilen und den Blätterteig von der langen Seite zur Spitze aufrollen. Die Enden zusammendrücken und zur Mitte einbiegen. Das Ei trennen und das Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Alle Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2022

# Index

- Artischocke, 40
- Aubergine, 28
- Avocado, 32
  
- Bison, 58
- Blumenkohl, 12, 13
- Blutwurst, 65
- Bohnen, 18, 40, 44, 58
- Bolognese, 24
- Bouillabaisse, 7
- Brathähnchen, 20
- Butter, 52
  
- Eier, 40
- Enten-Brust, 18
- Entrecôte, 34
- Erbsen, 44
  
- Fenchel, 2, 9, 56
- Filet, 36
- Filet-Steak, 37
- Fisch, 5, 11, 40, 53
- Fisch-Frikadelle, 3
  
- Garnelen, 32
- Geflügel, 26
- Gorgonzola, 47
- Gurke, 3, 42
  
- Hähnchen-Brust, 19–21
- Hühner-Brust, 21
- Hackfleisch, 24
- Hirsch-Rücken, 59
  
- Käse, 44
- Kürbis, 18
- Kabeljau, 12
- Kabeljau-Filet, 4, 13
- Kartoffeln, 40, 44
- Kaviar, 9, 10
- Knoblauch, 42
- Kräuter, 42
  
- Möhren, 12, 24, 44, 52, 58, 60
  
- Maronen, 52
- Medaillon, 36
- Meeresfrüchte, 56
- mit-Alkohol, 52
  
- Nudeln, 2, 20, 21, 24, 48, 53, 59
  
- Obst, 42, 52, 56
  
- Pak-Choi, 58
- Paprika, 7, 11, 12
- Pfeffer, 42
- Pilze, 19–21, 24, 37, 58–61
- Polenta, 12
  
- Rücken, 28
- Radicchio, 26, 56
- Reis, 15, 47, 49
- Rettich, 3, 42
- Romanesco, 12, 13
- Rotbarbe, 7
- Rote-Bete, 47
- Rotkraut, 61
  
- Saibling-Filet, 9, 10
- Sardellen, 14
- Sardinien, 2
- Sauerkraut, 65
- Schinken, 64
- Scholle, 6
- Schoten, 44, 53, 58
- Schwarzwurzeln, 18
- Sellerie, 10, 12, 24, 44, 52, 60
- Senf, 42
- sonstige, 50
- Spaghetti, 48
- Spargel, 34, 44, 58, 64
- Spinat, 16, 20, 21, 37, 46
  
- Teig-Taschen, 46
- Tomaten, 42
- Topinambur, 12
- Trüffel, 46



Wachteln, 60  
Weißkohl, 18  
Wirsing, 19  
Wolfsbarsch, 15, 16  
Zucchini, 44