

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Cornelia Poletto**

**2008-2014**

**119 Rezepte**

---

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

# Inhalt

<b>Beilagen</b>	<b>1</b>
Kartoffel-Stampf . . . . .	2
Koriander-Gemüse . . . . .	2
Merrettich-Risotto . . . . .	3
Orangen-Grapefruit-Risotto . . . . .	3
Poletto-Lasagne-Blätter . . . . .	4
Tomaten-Risotto . . . . .	4
<b>Dessert</b>	<b>5</b>
Crêpes Suzette . . . . .	6
Gegrillte Ananas mit Minz-Creme-double . . . . .	6
Gewürz-Schokoladen-Knödel, Clementinen, Schokoladen-Eis . . . . .	7
Haselnuss-Nougat-Tortelli . . . . .	8
Key Lime Pie with honeyed Mascarpone Cream . . . . .	9
Moscato d'Ásti Zabaione mit Weinberg-Pfirsichen . . . . .	10
Panettone-Küchlein mit Gewürz-Clementinen und -Eis . . . . .	11
Paolas Schokoladen-Pudding . . . . .	12
Parmesan-Muffins . . . . .	13
Passionsfrucht-Beeren-Pavlova . . . . .	14
Profiterole-Pyramide mit Zucker-Spaghetti . . . . .	15
Spekulatius-Tiramisu . . . . .	16
Zitronen-Macadamia-Tiramisu mit Chili-Brombeeren . . . . .	16
Zwetschgen-Pizza mit Zimt-Sahne . . . . .	17

<b>Fisch</b>	<b>19</b>
Doraden-Filet, Kartoffel-Salat mit Orangen-Salsa-Verde . . . . .	20
Eismeer-Saibling in Salz-Kräuter-Kruste . . . . .	21
Hamburger Aal-Suppe ohne Aal . . . . .	22
Heilbutt-Filet im San Daniele-Schinken auf Risotto . . . . .	23
Kabeljau im Kartoffel-Sud mit schwarzen Oliven . . . . .	24
Kabeljau in Salami mit Paprika-Risotto . . . . .	25
Königsmakrele im Parma-Schinken auf Koriander-Gemüse . . . . .	26
Lachs auf Orangen-Grapefruit-Risotto . . . . .	27
Lachs-Burger mit Wasabi-Mayonnaise . . . . .	28
Lachs-Tatar im Reis-Blatt . . . . .	28
Saibling-Filet mit warmem Kartoffel-Salat . . . . .	29
Schnelle Frühling-Pizzetten mit Sardinien-Filet . . . . .	30
Steinbutt mit Erbsen, Tomaten, Venusmuschel-Vinaigrette . . . . .	31
Winter-Kabeljau im Artischocken-Kartoffel-Sud . . . . .	32
Wolfsbarsch in Meersalz-Kruste . . . . .	33
<b>Geflügel</b>	<b>35</b>
Confierte Enten-Keulen auf italienisch . . . . .	36
Feigen-Ravioli mit Barberie-Enten-Brust . . . . .	37
Geflügel-Spieße mit Ananas-Kokos-Reis und Erdnuss-Soße . . . . .	38
Gewürz-Hähnchen auf Paprika-Kraut . . . . .	39
Hähnchen-Brust mit Pflaumen-Füllung . . . . .	40
Ingwer-Hähnchen-Brust mit Kokos-Curry-Spinat . . . . .	41
Involtini vom Schwarzfeder-Huhn mit Parma-Schinken . . . . .	42
Klassischer Gänse-Braten mit Feigen-Buchteln und Rotkohl . . . . .	43
Königshahn-Tortelli mit Périgord-Trüffel . . . . .	46
Poletto-Perlhuhn-Lasagne mit Waldpilzen . . . . .	47
Polettos Amalfi-Hähnchen . . . . .	48
<b>Hack</b>	<b>49</b>
Königsberger Klopse in Kapern-Soße . . . . .	50
Lasagne mit Rinder-Hack alla Poletto . . . . .	51
Mini-Burger . . . . .	53
Polettos Burger . . . . .	54

<b>Innereien</b>	<b>55</b>
Kalb-Leber Berliner Art . . . . .	56
Penne mit Kalb-Leber und Radicchio trevisano . . . . .	57
Süß-saure Kalb-Nieren nach Oma Seppi . . . . .	58
<b>Kalb</b>	<b>59</b>
Gefüllte Kalb-Piccata . . . . .	60
Gefüllte Piccata mit lauwarmen Ofen-Tomaten . . . . .	61
Kalb-Kotelett alla milanese mit Bohnen-Salat . . . . .	62
<b>Lamm</b>	<b>63</b>
Lamm-Filet mit Kartoffeln, Tiroler Speck und Salsa verde . . . . .	64
Lamm-Karree mit Gewürz-Kraut-Spaghetti . . . . .	65
Lamm-Karree mit Tomaten-Oliven-Kruste . . . . .	66
Zweierlei von Lamm-Schulter mit Bohnen-Cannelloni . . . . .	67
<b>Meer</b>	<b>69</b>
Feuriges Vulkan-Risotto mit Riesen-Garnelen . . . . .	70
Gillardeau-Austern mit Zitronengras-Apfel-Sud . . . . .	71
Pasta e Fagoli mit Venusmuscheln . . . . .	72
Spaghetti mit Miesmuscheln und Bottarga . . . . .	73
Spaghetti mit Venusmuscheln (alle vongole) . . . . .	74
Weißer Spargel-Risotto mit Minze und Garnelen . . . . .	75
Zucchini-Agnolotti mit Calamaretti . . . . .	76
<b>Rind</b>	<b>77</b>
Brasato vom Rinder-Filet mit Maronen-Polenta . . . . .	78
Rumpsteak mit Kichererbsen und Auberginen . . . . .	79
T-Bone-Steak (Fiorentina) mit Rosmarin-Kartoffeln . . . . .	80
<b>Salat</b>	<b>83</b>
Krabben-Radieschen-Salat . . . . .	84
Lauwarmer Zucchini-Muschel-Salat . . . . .	84
Salat vom Cinta Senese und karamellisierten Tomaten . . . . .	85
Tatar von der Eismeer-Forelle und Avocado . . . . .	86
Warmer Salat mit Kalb-Leber . . . . .	87

<b>Schwein</b>	<b>89</b>
Havelländer Apfel-Schwein mit Pancetta-Kartoffeln . . . . .	90
Polettos Schweinerei . . . . .	91
Schweine-Koteletts mit Stampf-Kartoffeln . . . . .	92
Schweine-Rouladen mit Birnen, Bohnen und Speck-Salat . . . . .	93
<b>Soßen</b>	<b>95</b>
Béchamel-Soße . . . . .	96
Gorgonzola-Soße, Salbei- und Trüffel-Butter-Soße . . . . .	96
Tomaten-Sugo . . . . .	97
Trüffel-Soße . . . . .	97
<b>Suppen</b>	<b>99</b>
Allerwelt-Suppe . . . . .	100
Erbsen-Matchatee-Suppe mit Krustentier-Crostinos . . . . .	101
Herz-Muschel-Suppe . . . . .	102
Kopfsalat-Suppe mit Ingwer und Bach-Saibling . . . . .	103
Minestrone di pollo . . . . .	104
Parmesan-Suppe mit confiertem Landei und weißem Trüffel . . . . .	105
Polenta-Süppchen mit gebackenen Steinpilzen . . . . .	106
Polettos unterirdische Suppe . . . . .	107
<b>Vegetarisch</b>	<b>109</b>
Gebackene Safran-Arancini mit Asti Spumante . . . . .	110
Gewürz-Schokoladen-Knödel, marinierte Beeren, Vanille-Eis . . . . .	111
Handgemachte Kürbis-Ravioli . . . . .	112
Kartoffel-Pizzette . . . . .	113
Kastanien-Bandnudeln mit grünen Bohnen . . . . .	114
Kleine Kartoffel-Panini mit Apfel und Boudin-noir . . . . .	114
Pasta all'arrabiata . . . . .	115
Ravioli mit Pecorino liquido . . . . .	116
Spargel mit Stampf-Kartoffeln, Ei und Kresse . . . . .	117

<b>Verschiedenes</b>	<b>119</b>
Eis . . . . .	120
Panettone-Küchlein . . . . .	120
<b>Vorspeisen</b>	<b>121</b>
Gemüse-Tatar mit Königskrabbe . . . . .	122
Gratinierte Champignons mit Ziegenkäse . . . . .	123
Knuspriges Landbrot mit Kaninchen und Taggiasca-Oliven . . . . .	124
Polettos Königsmakrele . . . . .	125
Roh marinierter Spargel mit Parma-Schinken . . . . .	126
Tatar vom Thunfisch mit Römersalat-Vinaigrette . . . . .	127
Tomaten-Pizzetten mit Sardinen . . . . .	128
<b>Wild</b>	<b>129</b>
Brasato vom Bison-Filet mit Sellerie-Ravioli, Waldpilzen . . . . .	130
Kaninchen aus dem Ofen . . . . .	131
Reh-Medaillons mit Preiselbeer-Knödeln . . . . .	132
<b>Wurst-Schinken</b>	<b>133</b>
Kartoffel-Pizzette mit Pancetta . . . . .	134
Penne-Rigate mit Salsiccia und Tomaten . . . . .	134
Pilz-Frittata mit Pancetta . . . . .	135
Pimentoquiche mit Chorizo . . . . .	136
San-Daniele-Schinken mit Feigen-Schiacciata . . . . .	137
Spaghetti alla carbonara mit Pancetta . . . . .	137
Speck-Blini-Lasagnette mit Eigelb-Imperial-Kaviar . . . . .	138
<b>Index</b>	<b>139</b>



# Beilagen

## Kartoffel-Stampf

### Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, fest	3 Zweige Thymian	100 g Pancetta
2 Zehen Knoblauch	2 Äpfel, säuerlich, mürbe	2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	Schnittlauch	Meersalz

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Inzwischen den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Pancetta in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen, wieder in den Topf geben und etwas ausdämpfen lassen. Die Blätter der Thymianzweige abstreifen. In einer anderen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Pancettastreifen darin einige Minuten anbraten, herausnehmen. Die Kartoffelwürfel ins Bratfett geben und goldbraun anbraten. Die Apfelwürfel und den Thymian zugeben und kurz mit anbraten. Den Weißwein oder Cidre dazugießen und einkochen lassen. Wenn die Kartoffeln leicht zerfallen, alles mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Die Pancetta wieder zugeben und die Stampfkartoffeln mit Meersalz, Pfeffer und etwas Schnittlauch abschmecken. Nach Belieben noch etwas Olivenöl zufügen.

Cornelia Poletto am 04. Februar 2011

## Koriander-Gemüse

### Für vier Personen

1 Schalotte	1 Süßkartoffel	1 – 2 Knollen Fenchel
2 Zehen Knoblauch	200 g Blattspinat, jung	4 EL Olivenöl
5 Zweige Koriander	Pfeffer, Meersalz	

Die Schalotte, die Süßkartoffel, die Fenchelknollen und die Knoblauchzehe putzen. Die Schalotte fein würfeln. Die Süßkartoffel und den Fenchel in feine Streifen und die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Den Blattspinat putzen und waschen. Das ganze Gemüse, bis auf den Spinat, in Olivenöl anbraten und bissfest garen. Den Spinat dazugeben, einmal durchschwenken und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander fein schneiden und dazu geben.

Cornelia Poletto am 09. März 2012

## Merrettich-Risotto

### Für zwei Personen

100 g Risottoreis	1 Schalotte	1 Karotte
1 Stange Lauch	1 Sellerie	3 Stängel Petersilie
1 Knoblauchzehe	1/4 Bund Schnittlauch	1 Knolle kleiner Meerrettich
30 g Parmesankäse	15 g Butter	50 ml Weißwein
500 ml Gemüfefond	Butter, Öl	Salz, Pfeffer

Die Karotte, Lauch und Sellerie waschen, putzen und klein würfeln, die Petersilie ebenfalls waschen und klein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Butter eine gehackte Schalotte, den Knoblauch und das Suppengemüse andünsten. Dann den Reis untermischen und kurz mit andünsten. Den Gemüfefond erhitzen. Anschließend mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Soviel heißen Fond dazugeben, dass der Reis gerade bedeckt ist. Die Flüssigkeit solange einkochen lassen und dabei ab und zu umrühren, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und den Parmesan sowie den Meerrettich reiben. Das Risotto vom Herd nehmen und die Butter, Parmesan, Schnittlauch und den Meerrettich unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cornelia Poletto am 14. September 2012

## Orangen-Grapefruit-Risotto

### Für 4 Personen

1 Grapefruit	2 Blutorange	4 Stangen Frühlingslauch
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
1 Prise Risottogewürz	200 g Risottoreis	Salz, Piment-d'Espelette

Für das Risotto Grapefruit und Orangen mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch ist. Dann die Fruchtfleisch heraus schneiden. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Das Risottogewürz und die Hälfte der Orangen- und Grapefruitfilets dazugeben. Den ungewaschenen Risottoreis zufügen, leicht salzen und unter Schwenken glasig dünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, diesen einkochen lassen und nach und nach mit heißer Geflügelbrühe auffüllen, bis das Risotto „al dente“ gegart ist. Orangenthymian und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen, die Frühlingszwiebeln, die restlichen Orangen- und Grapefruitfilets unterheben. Die kalten Butterwürfel einrühren und mit Salz, Piment d'Espelette, evtl. Zucker und den Kräutern abschmecken.

Cornelia Poletto Montag, 21. Februar 2011

## Poletto-Lasagne-Blätter

### Für 4 Personen

150 g Polenta, grob    800 ml Geflügelbrühe    1 Lorbeerblatt  
1 EL Butter            Salz

Die Geflügelbrühe mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Temperatur verringern und die Polenta unter gelegentlichem Rühren circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Polenta vom Herd nehmen und mit Butter und Salz abschmecken. Anschließend wird sie auf ein kleines Blech gestrichen, so dass sie circa eine Höhe von vier Zentimeter hat. Die Polenta gut auskühlen lassen, stürzen und in vier Quadrate von circa sieben Zentimeter Länge schneiden. Die Quadrate mit einem Tortenschneider oder dünnem Messer in drei dünne Scheiben schneiden. Die Polentascheiben in einer beschichteten Grillpfanne ohne Öl von beiden Seiten grillen.

Cornelia Poletto am 23. Oktober 2009

## Tomaten-Risotto

### Für 4 Personen

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	2 Tomaten
0,5 l Tomatenbrühe, klar	200 ml Geflügelbrühe	2 EL Olivenöl
200 g Risottoreis	50 ml Weißwein	1 Bund Frühlingslauch
8 Tomatenfilets, getr. in Öl	8 Ofentomaten, halbtrocknet	4 Zweige Estragon
2 Zweige Basilikum	1 EL Butter	40 g Parmesan
Meersalz	Piment-d'Espelette	Peperoncini, Zucker

Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Tomaten überbrühen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Tomatenbrühe und die Geflügelbrühe in einem Topf aufkochen lassen. Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Tomatenwürfel dazugeben, mit etwas Meersalz und Zucker würzen. Den Reis ungewaschen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann das Risotto mit der heißen Tomatenbrühe bedecken und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die gesamte Flüssigkeit nahezu eingekocht und das Risotto al dente ist. Den Frühlingslauch putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden, die letzten fünf Minuten im Risotto mitkochen lassen. Die getrockneten Tomatenfilets und die Ofentomaten in Streifen schneiden. Estragon und Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter fein schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen und mit den Tomatenstreifen, Estragon, Basilikum, Meersalz, Piment d'espelette, Butter und geriebenem Parmesan verrühren. Fein gehackte Peperoncini nach Geschmack dazugeben.

Cornelia Poletto am 18. März 2011

# Dessert

# Crêpes Suzette

## Für 4 Personen

### Teig:

100 g Mehl                      1 EL Zucker                      200 g Milch  
2 Eier                              2 – 3 EL Butter, flüssig

### Soße:

1 Zitrone, unbehandelt    4 Orangen, unbehandelt    6 Würfel Zucker  
3 EL Zucker                      100 g Butter                      30 g Butter  
2 EL Orangenlikör              4 EL Cognac

### Teig:

Mehl, Zucker, Milch und Eier glatt rühren und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Dann die flüssige, abgekühlte Butter unterrühren.

### Soße:

Die Zitrone und eine Orange heiß abwaschen und gründlich trocken reiben. Mit den Zuckerwürfeln über die Schale der Zitrusfrüchte reiben, so dass der Zucker ringsherum das Zitrusaroma aufnimmt. Zwei Orangen auspressen und die Zuckerwürfel im Saft auflösen. Eine Orange dick schälen, so dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird und filettieren. Filets beiseite stellen. Zucker in einer großen Pfanne (in der auch flambiert werden kann) karamellisieren lassen. Butter und Orangensaft zufügen. Etwa fünf Minuten köcheln lassen. In einer kleinen beschichteten Pfanne mit heißer Butter acht dünne Crepes backen. Auf einen Teller stapeln, bis alle Crepes fertig gebacken sind. Crepes nacheinander in die heiße Orangensoße geben, kurz darin wenden, anschließend zweimal zusammenklappen. Orangenfilets zufügen. Likör und Cognac in einer großen Schöpfkelle (aus Metall) mischen, anzünden und gleichmäßig auf den Crepes verteilen. Dabei die Pfanne vorsichtig rütteln. Crepes Suzette auf Teller verteilen und sofort servieren.

### Legende:

Die Crepes sollen Ende des 19. Jahrhunderts im Pariser Maxims (andere sagen im Restaurant Marivaux, wieder andere im Café de Paris in Monte Carlo) zu Ehren des lebensfrohen und den leiblichen Genüssen nicht abgeneigten britischen Kronprinzen Edward serviert worden. Er sollte ihnen einen Namen geben und wählte den seiner damaligen Tischdame: Suzette (Näherin oder Schauspielerin, da scheiden sich die Geister auch).

Cornelia Poletto am 09. April 2010

# Gegrillte Ananas mit Minz-Creme-double

## Für 4 Personen

1 Stiel Minze                      200 g Crème-double    1 EL weißer Rum  
2 EL flüssiger Honig    1 EL Limettensaft    1 kleine Ananas

Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Crème double mit der Minze verrühren. Rum, Honig und Limettensaft in ein Schälchen geben und miteinander verrühren. Den Blattschopf der Ananas abschneiden. Die Ananas schälen und quer in Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne mit Öl einstreichen und erhitzen. Die Ananasscheiben auf beiden Seiten je zwei bis drei Minuten grillen. Die Ananasscheiben herausnehmen, mit der Honigmischung beträufeln und mit der MinzCrèmedouble anrichten.

Cornelia Poletto am 16. März 2014

# Gewürz-Schokoladen-Knödel, Clementinen, Schokoladen-Eis

## Für 4 Personen

### Grießknödel:

500 ml Milch	120 g Butter	125 g Grieß
3 EL Zucker	0,5 Schote Vanille	2 Eier
6 – 12 Gewürzschokoladenkugeln	1 TL Zimtpulver	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 Orange, unbehandelt	Paniermehl	Puderzucker
Zucker	Salz	

### Clementinen:

12 Clementinen	50 g Zucker	200 ml Orangensaft
1 Schote Vanille	5 Pimentkörner	1 Nelke
2 Sternanis	1 EL Speisestärke	

### Eis:

300 ml Milch	200 ml Sahne, flüssig	25 ml Kakaolikör, weiß
0,5 Schote Vanille	6 Eier	220 g Kuvertüre

### Grießknödel:

Milch, Butter, Zucker und die ausgekratzte Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß einrühren und abbrennen lassen. Die Eier unterheben und zu Knödeln formen. Je eine Schokoladenkugel in den Teig einlegen und mit feuchten Händen nachrollen.

Die Schale der Zitrone und Orange abreiben. Einen Topf mit Wasser, der halben Zitrone, Orange und Salz und Zucker zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben, die Hitze etwas reduzieren. Das Wasser sollte nun nicht mehr kochen und die Knödel circa 15 Minuten ziehen lassen. Zucker, Zimt und Paniermehl mischen und die fertig gegarteten Knödel darin wälzen, mit Puderzucker bestäuben.

### Clementinen:

Den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Vanilleschote, das Mark und die Gewürze dazugeben. Alles um die Hälfte reduzieren und circa eine Stunde ziehen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und den Gewürzorangensaft leicht abbinden. Alles durch ein feines Sieb passieren und die Clementinenfilets dazugeben.

### Eis:

Die Vanilleschote auskratzen, mit der Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Eigelbe in eine Metallschüssel geben, die Sahne-Milchmischung durch ein feines Sieb darüber gießen und die Masse über einem Wasserbad zur „Rose“ abziehen. Die gehackte Kuvertüre auflösen und mit dem Kakaolikör in die Eimasse rühren. Die Schokoladenmasse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Zum Anrichten das Clementinenragout auf vier Teller verteilen, den Knödel darauf setzen und mit einer Kugel Eis ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 14. Oktober 2011

# Haselnuss-Nougat-Tortelli

## Für 4 Personen

### Haselnuss-Nougat-Tortelli:

60 g Nudelgrieß	40 g Mehl	1 Ei
60 g Haselnussnougat	60 g Kuvertüre, dunkel	2 EL Butter
4 EL Amaretti-Brösel	Zucker	Salz

### Zwetschgen:

500 g Zwetschgen	100 g Zucker	200 ml Rotwein
300 ml Portwein	1 Gewürznelke	1 Stange Zimt
1 Sternanis	1 Pimentkorn	0,5 Vanilleschote
4 cl Cassislikör	1 TL Speisestärke	2 cl Zwetschgenwasser

### Haselnuss-Nougat-Tortelli:

Nudelgrieß, Mehl und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Haselnussnougat mit der Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen und miteinander verrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Kreise von circa acht Zentimeter Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Nougatfüllung in die Mitte der Nudelkreise geben. Die Kreise zu Halbmonden zusammenklappen und zu Tortelli formen. Einen Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen und mit Salz und Zucker abschmecken. Die Tortelli darin circa drei Minuten „al dente“ garen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Amaretti-Brösel dazugeben. Die Tortelli mit einer Schaumkelle aus dem Nudelwasser in die Amaretti-Buttermischung geben und durchschwenken.

### Zwetschgen:

Die Zwetschgen halbieren und entkernen. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Die halbierten Zwetschgen dazugeben, mit Rotwein und Portwein ablöschen. Gewürznelke, Zimtstange, Sternanis, Pimentkorn und ausgekratztes Vanillemark und Schote dazugeben. Alles langsam um die Hälfte einkochen lassen. Den Cassislikör dazugeben. Die Speisestärke mit dem Zwetschgenwasser anrühren, in die Flüssigkeit geben und einmal mit aufkochen lassen. Die Flüssigkeit nicht weiter kochen lassen. Leicht auskühlen lassen und zu den Tortelli servieren.

### Tipp:

Um dieses Dessert perfekt zu servieren empfehle ich, noch eine Kugel Vanilleeis dazu zu reichen.

Cornelia Poletto am 13. November 2009

# Key Lime Pie with honeyed Mascarpone Cream

**Für vier Personen**

**Mürbeteig:**

2 Limetten, unbehandelt	50 g Butter, kalt	50 g Zucker
2 Eier	100 g Mehl	Erbsen, getrocknet

**Limettencreme:**

6 Limetten, unbehandelt	140 g Zucker	2 Blatt Gelatine
120 g Eigelb	160 g Crème-fraîche	

**Baiser:**

6 Eier	175 g Zucker	0,25 TL Weinstein
Eis	50 g Pinienkerne	250 ml Sahne
125 g Mascarpone	3 EL Honig	Limettensaft

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mürbeteig:

Die Schale der Limetten abreiben. Die Butter mit Zucker, Eigelb und Limettenabrieb vermischen und in das Mehl einarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie verpackt im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf die Größe der Tarteform ausrollen, hineinlegen und den überstehenden Rand abschneiden. Die Erbsen auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 30 Minuten blind backen. Der Teig sollte goldgelb sein. Den Mürbeteig auskühlen lassen und die Erbsen entfernen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Limettencreme:

Von den Limetten Zesten abreiben und den Saft auspressen. Den Limettensaft mit Zucker aufkochen und leicht auskühlen lassen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Eigelb und Crème-fraîche miteinander verrühren und dazu geben. Nach Geschmack noch mit dem Limettenabrieb abschmecken. Die Masse in den Mürbeteigboden gießen und im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 30 Minuten stocken lassen. Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Baiser:

Das Eiweiß zu einem steifem Schnee schlagen, zuletzt nach und nach den Zucker und Weinstein einrieseln lassen. Die Baisermasse auf den Kuchen geben und mit einem Löffel wolkenförmig verstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen in knapp fünf Minuten goldbraun werden lassen. Den Kuchen auskühlen lassen und noch am gleichen Tag verzehren.

Eis:

Die Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Sahne mit Mascarpone, Honig, Pinienkernen und etwas Limettensaft verrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen. Jeweils eine Kugel Eis zur Tarte reichen.

Cornelia Poletto am 10. August 2012

## Moscato d'Asti Zabaione mit Weinberg-Pfirsichen

### Für 2 Personen

4 Weinbergpfirsiche, geviertelt	80 g Amarettini	2 TL knusprige Schokoladenperlen
50 g Zucker	4 Eier	0,5 Vanilleschote
150 ml Moscato-d'Asti	50 ml Pfirsichlikör	

Die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Den Zucker und die Eigelbe in einer Metallschüssel schaumig aufschlagen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Vanillemark auskratzen und mit dem Asti und Pfirsichlikör zu dem Eigelb geben. Wasser in einem Topf erhitzen und anschließend die Eigelb-Mischung schaumig schlagen. Die Pfirsiche waschen, trocknen, halbieren und entkernen, anschließend vierteln. Die Amarettini zerbröseln. Die Pfirsiche mit den Amarettinis in ein Glas geben. Die Zabaione darauf geben, mit den Schokoladenperlen garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 15. Oktober 2010

# Panettone-Küchlein mit Gewürz-Clementinen und -Eis

**Für 4 Personen**

**Gewürzclementinen:**

100 g Zucker	400 ml Orangensaft	1 Gewürznelke
0,5 Stange Zimt	1 Sternanis	1 Pimentkorn
0,5 Vanilleschote	1 TL Speisestärke	4 cl Orangenlikör
12 Clementinen		

**Panettoneküchlein:**

130 g Panettone	70 g Kuvertüre, weiß	100 g Butter, weich
50 g Zucker	5 Eier	50 g Mehl
Puderzucker	Zucker	Butter

**Eis:**

40 g Kardamom	150 g Eigelb	900 ml Milch
100 ml Sahne	150 g Zucker	250 g Kuvertüre, zartbitter

Gewürzclementinen:

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Gewürznelke, Zimt, Sternanis, Pimentkorn und ausgekratztes Vanillemark mit Schote dazugeben. Alles langsam um die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Orangenlikör anrühren, in die Flüssigkeit geben und einmal mit aufkochen lassen. Die Flüssigkeit nicht weiter kochen lassen. Die Clementinen filieren und in eine Schüssel geben. Mit dem noch heißen Fond übergießen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Panettoneküchlein:

Die Panettone in kleine Würfel schneiden. Die Kuvertüre fein zerkleinern und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen, nach und nach den Zucker einstreuen. Zwei Eier und drei Eigelbe hinzufügen. Die Kuvertüre langsam einlaufen lassen. Das Mehl in die Teigmasse sieben und mit den Panettonewürfeln vorsichtig unterheben. Vier Souffléförmchen (ersatzweise Muffinförmchen) mit Butter einpinseln und mit Zucker austreuen. Die Panettonemasse hinein geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 18 Minuten backen.

Eis:

Den Kardamom in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis er knistert und duftet. Mit Milch und Sahne ablöschen. Den Zucker unterrühren und alles einmal aufkochen. Vom Herd nehmen. Kuvertüre hacken, in die Milch Sahne-Mischung rühren und schmelzen lassen. Das Eigelb in die Eismasse einmischen. Die Mischung circa 30 Minuten durchziehen lassen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Eismaschine gefrieren lassen und zum Servieren mit einem Eisportionierer oder Löffel portionieren. Zum Anrichten die Panettoneküchlein aus den Förmchen stürzen, mit Puderzucker bestäuben und auf die Teller anrichten. Die Gewürzclementinen dazu anrichten und mit einer Kugel Eis ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 14. Januar 2011

# Paolas Schokoladen-Pudding

**Für 4 Personen**

**Schokoladenpudding:**

250 ml Milch	700 ml Sahne	50 g Zucker
5 Eier	4 Blätter Gelatine	350 g Schokolade

**Vanillesoße:**

250 ml Sahne	1 Vanilleschote	50 g Zucker
5 Eier		

Schokoladenpudding:

Milch und 250 Milliliter Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Metallschüssel geben. Zucker über die Eigelb streuen und die heiße Sahne-Milchmischung einrühren. Die Eigelb- Sahnemischung über einem Wasserbad, bei circa 84 bis 86 Grad zur „Rose“ abziehen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die dunkle Schokolade fein hacken und schmelzen. Die Gelatineblätter ausdrücken und in die Eigelbmasse einrühren. Die Eigelbmasse nach und nach in die Schokolade einrühren. Die Masse auf circa 35 bis 40 Grad abkühlen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Puddingförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und die Masse einfüllen. Mit Folie abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

Vanillesoße:

Die Vanilleschote auskratzen und mit der Sahne oder Milch aufkochen. Eigelb mit Zucker bestreuen und die heiße Sahne oder Milch einrühren. Die Eigelbmasse auf dem Wasserbad zur „Rose“ abziehen. Durch ein feines Sieb passieren. Abkühlen lassen und gegebenenfalls mit etwas Milch verdünnen. Die Förmchen zum Stürzen kurz in heißes Wasser tauchen und mit Vanillesoße servieren.

Tipp:

Zur „Rose“ abziehen beschreibt die gewünschte Konsistenz einer Crème, die mit Eigelb gebunden wird. Die Eigelb werden mit Milch oder Sahne unter ständigem Rühren auf dem Wasserbad erhitzt, bis eine Bindung entsteht. Zur Probe taucht man einen Holzlöffel kurz in die Crème und pustet auf die anhaftende Crème. Fließt sie „rosenartig“ auseinander und erstarrt in dieser Form, ist die richtige Konsistenz erreicht.

Cornelia Poletto am 12. September 2008

## Parmesan-Muffins

### Für ca. 24 Stück:

20 g Parmaschinken	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen	125 g Mehl
$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	4 Eier	90 ml Milch
90 ml Olivenöl	100 g geriebener Parmesan	1 TL fein gehackter Thymian
1 TL fein gehackter Rosmarin	Meersalz, Pfeffer	

Parmaschinken sehr fein würfeln, Fenchel im Mörser fein zerdrücken. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mehl und Backpulver mischen. Eier leicht verschlagen und die Milch und das Öl unterrühren. Die Eiermischung mit dem Mehl verrühren, dann Parmesankäse, Parmaschinken, Fenchel und gehackte Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die 24 Mulden eines Mini-Muffinblechs mit Papiermanschetten auslegen oder mit etwas Butter bepinseln. Etwa zur Hälfte mit Teig füllen. Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Cornelia Poletto am 08. Oktober 2011



# Profiterole-Pyramide mit Zucker-Spaghetti

## Für 4 Personen

### Brandteig:

250 ml Milch	250 ml Wasser	10 g Salz
20 g Zucker	225 g Butter	275 g Mehl
500 g Vollei		

### Crème:

10 g Gelatine	50 ml Wasser	250 ml Milch
120 g Eigelb	310 g Zucker	1 Vanilleschote
30 g Puddingpulver		

### Blätterteig:

Blätterteig	Mehl
-------------	------

### Karamell:

500 g Kristallzucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

#### Brandteig:

Milch, Wasser, Salz, Zucker und Butter vermengen und in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und mit einem Holzlöffel durchrühren. Mehl sieben, langsam einrühren und nochmals zum Kochen bringen und abbrennen lassen. Sobald sich der Teig vom Topfrand löst ist er fertig. Den Topf vom Feuer nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Eier vermengen und mit dem Teig zu einer kompakten Masse verarbeiten. Die Masse in einem Dressierbeutel füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse so gleichmäßig wie möglich auf das Blech aufdressieren. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Die fertig gebackenen Windbeutel abkühlen lassen.

#### Crème:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Milch, Zucker, die ausgekrazte Vanilleschote und Puddingpulver zusammen aufkochen lassen und das Eigelb dazugeben und zur Rose abziehen. Die Gelatine darunter heben, solange die Masse noch warm ist. Die Crème im Kühlschrank kalt werden lassen. Die Windbeutel mit Hilfe einer Spritztülle mit der Crème füllen. Etwas Crème für den Blätterteig übrig lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

#### Blätterteig:

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die gewünschte Form schneiden. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. Den Blätterteig abkühlen lassen und mit etwas Crème bestreichen.

#### Karamell:

Kristallzucker unter ständigem Rühren trocken in einer Pfanne erhitzen. Beginnt der Zucker zu schmelzen, dauert es nur wenige Sekunden, bis der Karamell eine dunkle Farbe annimmt. Nun die gefüllten Windbeutel von unten schnell in die Karamellmasse tunken und auf dem Blätterteig aus den Windbeuteln eine Pyramide bauen. Mit einem Löffel den Karamell über die Pyramide ziehen, auf diese Weise entstehen feine Karamellspaghetti.

Cornelia Poletto am 28. November 2008

## Spekulatius-Tiramisu

**Für 4 Personen) (für 4 Personen):**

2 Eier	60 g Zucker	250 g Mascarpone
3 EL Amaretto	1 Prise Salz	100 ml Espresso
150 g Spekulatius	Kakaopulver	

Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers hellcremig aufschlagen und den Mascarpone portionsweise unterrühren.

1 Esslöffel Amaretto dazugeben. Eiweiße mit Salz und restlichem Zucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit der Mascarponecreme verrühren, den Rest vorsichtig unterheben.

Espresso und restlichen Amaretto verrühren. Die Hälfte der Kekse in der Espressomischung wenden und in 4 Gläsern oder in einer rechteckigen Form (15 mal 25 Zentimeter) verteilen. Die Hälfte der Creme darübergeben. Die restlichen Kekse ebenfalls in der Espressomischung wenden, darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Etwas Kakaopulver in ein feines Sieb geben und die Creme damit bestäuben.

Cornelia Poletto am 06. Januar 2013

## Zitronen-Macadamia-Tiramisu mit Chili-Brombeeren

**Für 4 Personen**

2 Zitronen, unbehandelt	500 g Dickmilch	1 Vanilleschote
2 Eier	150 g Zucker	200 ml Sahne
5 Blatt Gelatine	8 – 12 Löffelbiskuits	50 g Macadamianüsse
100 g Zitronenbonbons, gelb	50 g Brombeeren	5 Blatt Esspapier
Pfeffermischung, gemörsert	Chili	

Die Schale der Zitronen abreiben, den Saft auspressen. Die Dickmilch mit der ausgekratzten Vanilleschote, Eigelb, Zitronenabrieb und 50 Gramm Zucker verrühren. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Sahne leicht erwärmen, die Gelatine darin auflösen und in die Dickmilch rühren. Kalt stellen. Die Löffelbiskuits in eine Form nebeneinander legen und mit dem Zitronensaft tränken. Mit den gehackten Macadamianüssen bestreuen. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die leicht gestockte Dickmilch heben. Alles über die Löffelbiskuits gießen und wieder kalt stellen. Die Zitronenbonbons in einer Küchenmaschine zu Pulver zermahlen, die Hälfte in einen Topf geben und schmelzen lassen. Chili und eine Prise Pfeffer nach Geschmack dazugeben und die Brombeeren damit überziehen. Das Esspapier in kleine Stücke zupfen und mit dem restlichen Zitronenpulver fein mahlen. Das Zitronentiramisu aus dem Kühlschrank nehmen, mit den Chilibrombeeren und dem Zitronen-Esspapierpulver bestäuben. Sofort servieren.

Cornelia Poletto am 04. März 2011

## Zwetschgen-Pizza mit Zimt-Sahne

### Für 4 Personen:

18 Zwetschgen	4 EL geröst. Haselnüsse	150 g Marzipan-Rohmasse
1 EL Zwetschgengeist	1 Platte Blätterteig	3 EL flüssige Butter
200 g Sahne	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanille-Zucker	1 Prise Zimt

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Nüsse grob hacken.

Marzipan in kleinen Stückchen in eine Schüssel geben, mit Nüssen und Zwetschgengeist verkneten.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten, vier Kreise (à 12 Zentimeter Durchmesser) aus dem Teig ausstechen, überschüssigen Teig entfernen und die Kreise samt Backpapier auf das Backblech ziehen.

Jeweils eine kleine Portion der Marzipanmischung in die Zwetschgenhälften füllen und diese mit der Schnittfläche nach unten auf den Teig legen. Zwetschgen mit flüssiger Butter bepinseln und die 'Pizzen' etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Herausnehmen, lauwarm abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Sahne mit Vanillezucker und Zimt steif schlagen und dazu servieren.

### Tipps:

Wer keine passenden Ausstechringe besitzt, verwendet zum Ausstechen umgedrehte kleine Schüsseln in der entsprechenden Größe. Wenn keine Zwetschgenzeit ist, können Sie statt der frischen auch tiefgefrorene Zwetschgen verwenden. Aber auch Feigen, Äpfel oder Birnen passen gut auf die 'Pizza': Früchte in Scheiben schneiden, auf den Teigkreisen in kleinen Stückchen die Marzipanmasse verteilen, dann die Früchte darauf verteilen. Mit Butter bepinseln und backen.

Cornelia Poletto am 26. Mai 2012



**Fisch**

## Doraden-Filet, Kartoffel-Salat mit Orangen-Salsa-Verde

### Für 2 Personen

4 Doradenfilets á 150 g	200 g Kartoffeln, vorgekocht	5 Orangen
2 Schalotten	0,5 Bund Brunnenkresse	0,5 Bund Frisée
0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund glatte Petersilie	1 Sardellenfilet
2 TL Kapern	1 TL Dijon-Senf	100 ml Olivenöl
1 TL Orangenvincotto	50 ml Geflügelbrühe	2 EL Apfelbalsamessig
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Die ausgekühlten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Drei Orangen halbieren und den Saft auspressen. In Orangensaft in einer Pfanne reduzieren. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Schalottenwürfel in zwei Esslöffel Olivenöl glasig anschwitzen, den Dijon Senf, Apfelbalsamessig, den reduzierten Orangensaft und die Geflügelbrühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffelscheiben geben. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Petersilie hacken. Das Sardellenfilet und die Kapern ebenfalls klein hacken. Die Schale von einer Orange reiben. Den Schnittlauch, die Petersilie, die Kapern und das Sardellenfilet vermengen. Den Orangenabrieb dazugeben. Die Salsa Verde beiseite stellen. Abrieb von einer Orange reiben. Die Doradenfilets waschen und trocken tupfen. Auf der Hautseite vorsichtig dreimal einritzen und auf der Fleischseite mit Orangenabrieb marinieren. Die Doradenfilets in einer Pfanne mit etwas heißem Olivenöl auf der Hautseite goldbraun braten und mit Meersalz von beiden Seiten würzen. Die Brunnenkresse und den Frisée putzen und waschen. Vorsichtig trocken schleudern. Die Salsa Verde zu dem Kartoffelsalat geben und mit dem Orangenvincotto abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kartoffelsalat auf Tellern anrichten, die Doradenfilets darauf setzen und mit dem Salat garnieren.

Cornelia Poletto am 15. Oktober 2010

# Eismeer-Saibling in Salz-Kräuter-Kruste

**Für 4 Personen**

**Kräuter-Salz-Kruste:**

250 g Spinat	150 g Basilikumblätter	150 g Petersilienblätter
30 g Rosmarinnadeln	30 g Salbeiblätter	750 g Meersalz, grob
750 g Mehl	150 g Eiweiß	

**Eismeersaibling:**

4 Eismeersaiblingfilets, a 200 g	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
----------------------------------	---------------	---------------

**Olivenstampf:**

12 Kartoffeln, klein	100 ml Weißwein	20 Oliven, grün
20 Basilikumblätter	Olivenöl	Meersalz, fein
Pfeffer	Wildkräuter	

Kräuter-Salz-Kruste:

Die Spinatblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und überschüssiges Wasser ausdrücken. Basilikum, Petersilie, Rosmarin und Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Das Meersalz mit den Kräutern und dem Spinat in einer Küchenmaschine zerkleinern, bis alles fein gehackt ist. Mit Mehl und Eiweiß zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eisbeersaibling:

Den Teig etwa drei Millimeter dick ausrollen und in acht Rechtecke schneiden, vier davon als Unterseite verwenden. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils ein Filet mit der Hautseite nach oben auf die Rechtecke setzen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Filet mit jeweils einer zweiten Teigplatte verschließen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die „Päckchen“ darauf setzen. Auf mittlerer Schiene im Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen.

Olivenstampf:

Die Kartoffeln mit Schale in kaltem Salzwasser aufsetzen und bissfest garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und pellen. Die Kartoffeln in Olivenöl goldgelb anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit dem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Oliven klein hacken und zu der Masse geben. Die Basilikumblätter fein schneiden und alles mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter-Salz-Kruste mit einem Sägemesser rundum aufschneiden und den Deckel aufklappen. Die Haut vom Eismeersaibling mit einer Gabel vorsichtig abziehen. Das Fischfilet mit etwas Olivenöl beträufeln und auf dem Olivenstampf anrichten. Mit Wildkräutern garnieren.

Cornelia Poletto am 23. Dezember 2008

# Hamburger Aal-Suppe ohne Aal

## Für 4 Personen

1 kg Rinderknochen	1 Bund Suppengrün	1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt	1 Nelke	1 Stück Schinkenknochen
300 ml Weißwein	2 Forellen, klein, geräuchert	1 Schalotte
2 TL Butter	8 Backpflaumen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Majoran	2 Zweige Bohnenkraut	400 g Pökelfleisch
1 Möhre	1 Kohlrabi	100 g Erbsen
Pfefferkörner, schwarz	Aalkruut	Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Fleischbrühe:

Die Rinderknochen im vorgeheizten Backofen unter mehrmaligem Wenden goldgelb anrösten. Das Suppengrün putzen und würfeln. Die Zwiebel mit dem Lorbeerblatt und der Nelke sticken. Die gerösteten Knochen ohne Fett mit dem Schinkenknochen, Suppengrün, der Zwiebel und einigen Pfefferkörnern in einen großen Topf geben. Mit 250 Milliliter Weißwein und kaltem Wasser bedecken, langsam zum Kochen bringen und circa eine Stunde köcheln lassen. Dabei immer wieder den aufsteigenden Schaum abnehmen. In der Zwischenzeit die Räucherforellen häuten und filetieren. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Teelöffel schäumender Butter glasig anschwitzen, vier grob gehackte Backpflaumen und Thymian, Majoran und Bohnenkraut dazugeben. Die Räucherforellenhaut und Gräten dazugeben, mit dem restlichen Weißwein ablöschen und mit Wasser bedecken. Langsam zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, noch circa 30 Minuten ziehen lassen und passieren. Die Räucherforellenfilets in Würfel schneiden und zur Seite stellen. Das Pökelfleisch dazugeben und circa 45 bis 60 Minuten mitköcheln lassen. Das Pökelfleisch herausnehmen und die restliche Brühe durch ein feines Sieb passieren. Das Pökelfleisch würfeln und mit Brühe bedecken und zur Seite stellen. Die Möhre und den Kohlrabi schälen und würfeln und mit den Erbsen in einem Teelöffel schäumender Butter anschwitzen, leicht salzen. Die restlichen Backpflaumen fein würfeln und ebenfalls dazugeben. Das Aalkruut fein schneiden und unterheben. Das Gemüse in vorgewärmte, tiefe Teller anrichten. Die Forellenbrühe mit der Fleischbrühe erhitzen, abschmecken und das Pökelfleisch und die Forellen kurz darin ziehen lassen und in die Teller verteilen.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2012

## Heilbutt-Filet im San Daniele-Schinken auf Risotto

### Für zwei Personen

2 Heilbuttfilets à 120 g	2 Scheiben San Daniele-Schinken	100 g Risottoreis
3 Schalotten	1 Karotte	1 Stange Lauch
1 Sellerie	3 Stängel Petersilie	1 Knoblauchzehe
1/4 Bund Schnittlauch	1 Knolle kleiner Meerrettich	1 Zweig Thymian
30 g Parmesankäse	15 g Butter	50 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond	Butter, Öl	Salz, Pfeffer

Die Karotte, Lauch und Sellerie waschen, putzen und klein würfeln, die Petersilie ebenfalls waschen und klein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Butter eine gehackte Schalotte, den Knoblauch und das Suppengemüse andünsten. Dann den Reis untermischen und kurz mit andünsten. Den Gemüsefond erhitzen. Anschließend mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Soviel heißen Fond dazugeben, sodass der Reis gerade bedeckt ist. Die Flüssigkeit solange einkochen lassen und dabei ab und zu umrühren, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und den Parmesan sowie den Meerrettich reiben. Das Risotto vom Herd nehmen und die Butter, Parmesan, Schnittlauch und den Meerrettich unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Fisch die Thymianblätter abzupfen. In einer Pfanne in Öl und etwas Butter den Thymian und die übrigen zwei gehackten Schalotten andünsten. Mit einer Prise Salz abschmecken, dann herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Heilbuttfilets waschen und trocken tupfen. Schließlich in beide Filets eine Tasche schneiden und mit der Schalottenmasse füllen. Diese jeweils mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Die Heilbuttpäckchen in einer Pfanne mit Butter bei geringer Hitze von jeder Seite circa fünf Minuten braten. Den Heilbutt zusammen mit dem Meerrettich-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 14. September 2012

## Kabeljau im Kartoffel-Sud mit schwarzen Oliven

### Für 4 Personen

600 g Kabeljaufilet	120 ml Olivenöl	1 EL Majoranblätter
schwarze Oliven, Meersalz	500 g kleine Kartoffeln	500 ml Geflügelbrühe
3 Majoranzweige	Meersalz	2 EL Pinienkerne
2 EL Taggiascaoliven	Pfeffer	

Das Kabeljaufilet vorsichtig abwaschen und trocken tupfen. Das Kabeljaufilet, ungesalzen mit ca. 50 ml Olivenöl einreiben, in vier gleich große Stücke schneiden, mit Majoranblättern belegen, einrollen und fest in hitzestabile Frischhaltefolie einschlagen. Im Wasserbad bei 80 Grad (Braten-oder Teethermometer) 20 Minuten garen. Die Kartoffeln schälen und längs vierteln. Die Geflügelbrühe mit den Kartoffelspalten und 2 Majoranzweigen in einen Topf geben. Mit Salz abschmecken und die Kartoffeln bissfest garen. Die Kartoffeln im Sud warm halten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Oliven halbieren. Zum Fertigstellen des Kartoffelsuds, die Majoranzweige entnehmen. Den Kartoffelsud nochmals erhitzen, die Oliven, die Blätter von 1 Majoranzweig und ca. 60 ml Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Kartoffelgemüse in 4 vorgewärmte, tiefe Teller verteilen. Die Kabeljaufiletrollen mit einem scharfen Messer halbieren und die Enden abschneiden. Vorsichtig die Folie entfernen und von beiden Seiten mit schwarzem Oliven Meersalz würzen und auf das Gemüse geben. Mit gerösteten Pinienkernen garnieren.

Cornelia Poletto Dienstag, 18. Januar 2011

# Kabeljau in Salami mit Paprika-Risotto

## Für 4 Personen

### Für den Risotto:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	60 g pikante Salami
700 ml Hühnerbrühe	1 EL Olivenöl	200 g Risottoreis
100 ml Weißwein	100 g gegrillte Öl-Paprika	2-3 Stiele Thymian
2-3 Stiele Estragon	2-3 Stiele Basilikum	2-3 EL Parmesan
Pfeffer, Salz		

### Für Kabeljau in Salami:

700 g Kabeljaufilet	8-12 Scheiben dünne Salami	2 EL Olivenöl
---------------------	----------------------------	---------------

### Für Kabeljau in Parma-Schinken:

4-6 Scheiben Parma-Schinken	einige Stiele Basilikum	300 g Kabeljaufilet
2 EL Olivenöl		

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Salami ebenfalls würfeln. Brühe zum Kochen bringen. Öl in einem Topf erhitzen und die Salamiwürfel darin zwei bis drei Minuten ausbraten. Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben und glasig anschwitzen. Reis dazugeben und ebenfalls glasig anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Unter Rühren so viel heiße Brühe zum Reis geben, dass dieser gerade bedeckt ist. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Erneut unter Rühren etwas Brühe dazugießen und einkochen lassen. So weiterverfahren, bis der Risottoreis nach 20 bis 30 Minuten al dente ist. Paprika abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Kräuterblätter abzupfen und grob schneiden. Paprika und Kräuter unter den fertigen Risotto heben. Den Käse unterrühren und den Risotto mit Salz, Pfeffer und nach Wunsch etwas geräuchertem Paprikapulver abschmecken.

Für Kabeljau in Salami:

Während der Risotto gart, den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Fischfilet waschen und gut trocken tupfen. Eventuell noch vorhandene Gräten entfernen. Fisch in Portionsstücke schneiden und jede Portion in zwei bis drei Scheiben Salami (je nach Größe) wickeln. In einer ofenfesten Pfanne das Öl erhitzen und die Kabeljau-Salami-Päckchen darin von jeder Seite ein bis zwei Minuten anbraten, anschließend im Ofen etwa zehn Minuten gar ziehen lassen. Den Fisch mit dem Risotto anrichten.

Für pochierten Kabeljau in Parma-Schinken:

Die Schinkenscheiben nebeneinander dicht an dicht auf die Arbeitsfläche legen, gleichmäßig mit Basilikumblättern belegen. Das Fischfilet darauf legen und vorsichtig in den Schinken einrollen. Die Rolle zuerst fest in Frischhalte-, dann in Alufolie wickeln. Einen Topf mit so viel Wasser füllen, dass der Fisch bedeckt ist. Das Wasser bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Die Rolle hineinlegen und 15 bis 20 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Herausheben, die Folien entfernen und die Rolle gut trocken tupfen. Im heißen Olivenöl rundherum kurz anbraten. Rolle halbieren und anrichten.

Cornelia Poletto am 05. Januar 2014

# Königsmakrele im Parma-Schinken auf Koriander-Gemüse

**Für vier Personen**

**Königsmakrele:**

4 Makrelenfilets, à 150 g      8 Scheiben Parma-Schinken      Korianderkörner  
Pfefferkörner, verschiedene

**Gemüse:**

1 Schalotte                              1 Süßkartoffel                              1 – 2 Knollen Fenchel  
2 Zehen Knoblauch                      200 g Blattspinat, jung                      4 EL Olivenöl  
5 Zweige Koriander                      Pfeffer                                              Meersalz

**Soße:**

1 Schalotte                              1 EL Korianderkörner                              1 Limone  
40 g Butter                                      50 ml Wermut                                      50 ml Weißwein  
250 ml Fischfond                              150 ml Sahne                                      Meersalz

**Fertigstellung:**

Olivenöl                                              Pfeffer                                              Meersalz

Königsmakrele::

Die Fischfilets abwaschen und trocken tupfen. Die verschiedenen Pfeffer- und Korianderkörner fein mörsern. Die einzelnen Fischfilets damit würzen und mit dem Parma-Schinken umwickeln.

Gemüse:

Die Schalotte, die Süßkartoffel, die Fenchelknollen und die Knoblauchzehe putzen. Die Schalotte fein würfeln. Die Süßkartoffel und den Fenchel in feine Streifen und die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Den Blattspinat putzen und waschen. Das ganze Gemüse, bis auf den Spinat, in Olivenöl anbraten und bissfest garen. Den Spinat dazugeben, einmal durchschwenken und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander fein schneiden und dazu geben.

Soße:

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Korianderkörner fein mörsern. Aus der Limone vier Filets herausschneiden. Die Schalottenwürfel in schäumender Butter anbraten, den Koriander dazugeben und leicht anrösten. Mit den Limonenfilets, Weißwein und Wermut ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Fischfond und der Sahne angießen. Alles um die Hälfte einkochen lassen und mit Meersalz abschmecken.

Fertigstellung:

Die Fischfilets in Olivenöl von beiden Seiten circa drei Minuten anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Fisch darauf setzen. Die Soße einmal aufkochen lassen, aufschäumen und um den Fisch gießen.

Cornelia Poletto am 09. März 2012

## Lachs auf Orangen-Grapefruit-Risotto

### Für 4 Personen

#### Für das Risotto:

1 Grapefruit	2 Blutorangen	4 Stangen Frühlingslauch
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
1 Prise Risottogewürz	200 g Risottoreis	Salz
50 ml Weißwein	20 ml trockener Wermut	2 Zweige Orangenthymian
2 Stängel Basilikum	ca. 300 ml Geflügelbrühe	30 g kalte Butterwürfel
Piment d'espelette	1 Prise Zucker	

#### Für den Lachs:

4 Lachsfilets á 60 g	ca. 80 ml Olivenöl	Orangenabrieb
4 Zweige Orangenthymian	Meersalz	Piment d'Espelette

Den Backofen auf 75 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Für das Risotto Grapefruit und Orangen mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr zu am Fruchtfleisch ist. Dann die Fruchtfilets heraus schneiden. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Das Risottogewürz mit der Hälfte der Orangen und Grapefruitfilets dazugeben. Den ungewaschenen Risottoreis zufügen, leicht salzen und unter Schwenken glasig dünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, diesen einkochen lassen und nach und nach mit heißer Geflügelbrühe auffüllen, bis das Risotto „al dente“ gegart ist. Orangenthymian und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen und die Frühlingszwiebeln mit den restlichen Orangen und Grapefruitfilets unterheben. Die kalten Butterwürfel einrühren und mit Salz, Piment d'espelette, evtl. Zucker und den Kräutern abschmecken. Während das Risotto gart, die Lachsfilets kalt abbrausen und danach trocken tupfen. Die Lachsfilets nebeneinander auf ein kleines Blech geben, mit Olivenöl übergießen und den Orangenabrieb darüber verteilen. Die Thymianzweige dazwischen legen und alles mit Backpapier bedeckt im vorgeheizten Ofen bei ca. 10 Minuten glasig garen lassen. Das Risotto auf vier vorgewärmte Teller anrichten, den Lachs würzen und darauf setzen. Evtl. mit essbaren Blüten und Kräutern ausgarnieren.

Cornelia Poletto Montag, 21. Februar 2011

## Lachs-Burger mit Wasabi-Mayonnaise

### Für 4 Personen

500 g Lachsfilet	2 EL Schnittlauchröllchen	Limetten-Abrieb
4 Hamburger Brötchen	1 Stück Salatgurke	3 EL Olivenöl
1 Ei	Meersalz	3 TL Dijon-Senf
150 ml neutrales Pflanzenöl	Pfeffer	Limettensaft
1 EL Crème-fraîche	1 TL Wasabi-Paste	einige Stiele Koriander

Lachsburger mit Wasabi-Mayonnaise. © ZS Verlag Zabert Sandmann Fotograf: Jan-Peter Westermann Für die Mayonnaise das Ei, etwas Salz und den Senf in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer cremig aufschlagen. Das Öl in dünnem Strahl hinzugeben und unterschlagen. Den Wasabi und die Crème fraiche unterrühren und die Mayonnaise mit Salz und Limettensaft abschmecken. Den Koriander fein schneiden und untermischen. Nochmals abschmecken. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Den Lachs fein würfeln und mit Schnittlauch, Limettensaft und Senf vermischen. Mit Salz und etwas Limettensaft abschmecken. Brötchen im Ofen erwärmen. Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Lachs in vier Portionen teilen und (eventuell mithilfe von runden Anrichteringen) zu Frikadellen formen. Im heißen Öl von jeder Seite etwa zwei Minuten braten. Brötchen aufschneiden. Etwas Mayonnaise und die Gurken auf die Unterseite geben, die Lachsfrikadellen darauf geben und mit etwas Mayonnaise bestreichen. Die Brötchen-Oberseiten darauf legen.

Tipp:

Für das Gelingen der Mayonnaise ist es wichtig, dass alle Zutaten in etwa die gleiche Temperatur besitzen - also die Eier einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Cornelia Poletto am 16. Februar 2014

## Lachs-Tatar im Reis-Blatt

### Für 4 Personen

4 Reispapierblätter	200 g Lachsfilet	1 TL Wasabi
abgeriebene Limettenschale	Meersalz	1-2 EL Limettensaft
150 g Salatgurke	2 Frühlingszwiebeln	100 ml Sojasoße

Die Reispapierblätter etwa fünf Minuten in kaltes Wasser einweichen. Den Lachs fein würfeln und mit Wasabi und Limettenschale vermischen. Mit Salz und einem Spritzer Limettensaft abschmecken. Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Streifen schneiden. Das Reispapier abtropfen lassen und nebeneinander auf feuchte Küchentücher legen. Die Lachswürfel, die Gurke und die Frühlingszwiebeln darauf verteilen, fest aufrollen und halbieren. Die Sojasoße mit etwas Limettensaft und nach Wunsch einigen Korianderblättern verrühren und dazu servieren.

Cornelia Poletto am 16. Februar 2014

# Saibling-Filet mit warmem Kartoffel-Salat

## Für (4 Personen)

### Für den Kartoffelsalat:

400 g dünnchalige Kartoffeln	1 EL Kümmel	grobes Meersalz
4 Schalotten	100 ml frischer Orangensaft	100 ml Geflügelbrühe
2 EL bestes Olivenöl	4 EL Apfel-Balsamessig	1 EL Dijon-Senf
Meersalz, Pfeffer	Orangenschale	

### Für die Salsa Verde:

4 EL Röllchen Schnittlauch	4 EL glatte Petersilie	1 Sardellenfilet
1 TL Kapern	100 ml bestes Olivenöl	Orangenabrieb
ein Spritzer Apfel-Balsamessig	Meersalz, Pfeffer	

### Für den Fisch:

2 Saiblinge (je ca. 1 kg)	1/4 l Olivenöl	3-4 Zweige Thymian
1 unbehandelte Orange	Meersalz	

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten und in einen Topf geben. Mit kaltem Wasser bedecken, Kümmel und grobes Meersalz dazugeben und zum Kochen bringen. Kartoffeln bissfest garen. Abgießen, ausdampfen und etwas abkühlen lassen. Die Kartoffeln nach Wunsch pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Mit Orangensaft ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Senf, Balsamico und Brühe unterrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kartoffelscheiben gießen. Orangenschale untermischen, den Salat mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Für die Salsa Verde:

Sardellenfilet und Kapern fein hacken. Beides mit der fein geschnittenen Petersilie und Schnittlauch, Orangenschale und Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Etwas Salsa Verde (nach Geschmack) unter den Kartoffelsalat mischen. Den Rest separat reichen.

Für den Fisch:

Backofen auf 70 Grad vorheizen. Ganze Fische mit einem Stück Küchenpapier an der Schwanzflosse festhalten und die Filets samt Haut mit einem scharfen Messer entlang der Mittelgräte auslösen. Die Filets waschen, trocken tupfen und in Portionsstücke schneiden. Das Olivenöl in eine hitzefeste Form füllen, den Thymian dazugeben. Die Orange in Scheiben schneiden und ebenfalls zufügen. Das Öl auf 45-50 Grad erhitzen (Temperatur mit einem Bratenthermometer kontrollieren) und die Fischfilets hineinlegen, sie sollten ganz von Öl bedeckt sein. Im Backofen etwa 15 Minuten garen. Saiblingsfilets herausnehmen und die Kerntemperatur mit einem Bratenthermometer kontrollieren (der Fisch ist perfekt gegart, wenn er eine Kerntemperatur von 50 bis 55 Grad hat), eventuell einige Minuten länger garen. Die Haut abziehen und das Saiblingsfilet mit dem Kartoffelsalat auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Meersalz bestreuen. Nach Wunsch mit einigen Salatblättchen und etwas Saiblingskaviar garnieren. Mit restlicher Salsa Verde beträufeln.

Cornelia Poletto am 26. Januar 2014

## Schnelle Frühling-Pizzetten mit Sardinen-Filet

### Für 4 Personen

400 g Perlzwiebeln	4 EL Zucker	8 Zweige Thymian
200 ml Weißwein	Meersalz, Pfeffer	8-12 frische Sardinenfilets
1/2 Zitrone	80 ml Olivenöl	2 Knoblauchzehen, geschält
4 Blätterteigscheiben a 100g	Mehl	ca. 200 ml Tomatensoße
ca. 12 halbgetr. Tomatenfilets	2 Stängel Basilikum	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Perlzwiebeln ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann herausnehmen und schälen. Zucker in einem backofengeeigneten Topf (oder Pfanne) goldgelb karamellisieren lassen, die Perlzwiebeln und 4 Thymianzweige dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern, aufkochen lassen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten weich garen. Die Perlzwiebeln auskühlen lassen und halbieren. Die Backofentemperatur auf 80 Grad reduzieren. Die Sardinenfilets entgräten, vorsichtig abspülen und trockentupfen. Saft der Zitrone auspressen. Filets in eine Pfanne oder Auflaufform geben, mit Olivenöl bedecken, mit Zitronensaft beträufeln, die restlichen Thymianzweige und Knoblauch dazugeben und mit Backpapier abgedeckt im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad ca. 10- 15 Minuten garen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Backofentemperatur wieder auf 180 Grad erhöhen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einer Gabel einstechen und mit einem Teller von ca. 15 cm 4 Kreise ausstechen. Diese auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten vorbacken. Die Pizzetten mit der Tomatensoße bestreichen, mit den Perlzwiebeln und Tomatenfilets belegen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad nochmals ca. 10 Minuten backen. Die Pizzetten aus dem Ofen nehmen und mit den Sardinenfilets und Basilikumblättern belegen.

Cornelia Poletto Montag, 11. April 2011

# Steinbutt mit Erbsen, Tomaten, Venusmuschel-Vinaigrette

## Für vier Personen

### Steinbutt:

1 Steinbutt, ca. 2 kg	4 Zweige Thymian	4 Zweige Estragon
4 Zweige Basilikum	Olivenöl	Meersalz, Piment-d'Espelette

### Erbsenpüree:

12 Tomatenfilets, abgezogen	4 Blätter Minze	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian	3 EL Olivenöl
800 g Erbsen, gepalt, frisch	1 EL Zucker	2 EL Wermut
4 EL Weißwein	0,5 l Fischfond	2 EL Sahne, geschlagen
1 EL Olivenöl	16 Tomatenfilets, abgezogen	Pfeffer, schwarz
Minzeblätter	Meersalz	

### Minzöl:

1 Bund Minze, frisch	100 ml Pflanzenöl, neutral
----------------------	----------------------------

### Muschelsud:

1 kg Venusmuscheln, frisch	3 Zehen Knoblauch	1 Schote Chili, rot
4 Zweige Thymian	3 EL Olivenöl	10 Safranfäden
100 ml Weißwein	50 ml Pernod	50 ml Wermut
Piment-d'Espelette	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Steinbutt:

Den Steinbutt waschen und trocken tupfen. Mit Thymian, Estragon und Basilikum füllen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen circa 30 bis 45 Minuten garen. Die Haut entfernen und den Steinbutt filetieren. Die Filets mit Meersalz und Piment d'espelette würzen und im Ofen mit der Restwärme warm halten.

Erbsenpüree:

Die Tomatenfilets fein würfeln. Die Minze in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe putzen und fein würfeln. Die Schalotten und Knoblauchwürfel mit dem Thymianzweig in drei Esslöffel Olivenöl glasig anschwitzen. Vier Esslöffel Erbsen abnehmen und separat in Salzwasser blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Die restlichen Erbsen zur Schalottenmischung geben. Mit Meersalz und Zucker würzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Den Fischfond angießen, aufkochen lassen und die Erbsen weich garen. Den Thymianzweig herausnehmen, die Erbsen fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Minzöl:

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

Muschelsud:

Die Venusmuscheln unter fließendem Wasser reinigen, die Chilischote dazugeben und die Muscheln gegeneinander reiben, bis wirklich der letzte Sand heraus gespült ist. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die abgetropften Venusmuscheln, Schalotten, Knoblauch und Thymianzweig dazugeben. Umrühren und mit dem Weißwein, Wermut und Pernod ablöschen, aufkochen lassen und die Muscheln bei geschlossenem Deckel am Herdrand ziehen lassen, bis alle geöffnet sind.

Zum Anrichten:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Tomatenwürfel dazugeben und köcheln lassen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Erbsenpüree mit der Sahne und den blanchierten Erbsen abschmecken und auf vier vorgewärmte

Teller anrichten. Das Steinbuttfilet daran setzen und den Muschelsud erhitzen und angießen. Mit Minzöl und frischer Minze ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 27. April 2012

## Winter-Kabeljau im Artischocken-Kartoffel-Sud

### Für vier Personen

4 Kabeljaufilets à 150 g	Olivenöl	Meersalz mit Oliven
12 kleine violette Artischocken	1 Zitrone	400 g kleine Kartoffeln
2 junge Knoblauchzehen	50 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond
1 EL Majoranblätter	2 EL Taggiasccpa Oliven	2 EL geröstete Pinienkerne
100 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer	

Die Kabeljaufilets vorsichtig abwaschen und trocken tupfen. Die Artischocken putzen (d.h. die äußeren Blätter abzupfen, die Blätterspitzen abschneiden und den Stiel schälen bis zum Artischockenboden). Die Artischocken vierteln und das „Heu“ vorsichtig entfernen. Die Kartoffeln schälen und längs vierteln. Die Pfanne erhitzen, das Olivenöl und den Knoblauch hineingeben und die einzelnen Kabeljaufilets auf der Fleischseite goldgelb anbraten. Die Artischocken und Kartoffelviertel dazugeben und alles leicht salzen und pfeffern. Die Kabeljaufilets wenden und kurz von der anderen Seite anbraten. Mit Weißwein und Geflügelfond aufgießen. Nach dem Aufkochen die Pfanne bei maximal 80 Grad für acht Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen. Der Kabeljau sollte im Kern noch glasig sein.

Serviervorschlag:

Den Artischocken-Kartoffelsud mit den schwarzen Oliven, den Majoranblättern, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Artischockengemüse in vier vorgewärmte, tiefe Teller verteilen. Den Kabeljau mit den schwarzen Oliven und Meersalz würzen und auf das Gemüse geben. Mit den gerösteten Pinienkernen garnieren.

Cornelia Poletto am 23. Dezember 2014

## Wolfsbarsch in Meersalz-Kruste

### Für vier Personen

#### Loup de mer:

2 Wolfsbarsch, à 1 kg	4 Zweige Basilikum	4 Zweige Estragon
4 Zweige Petersilie	4 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch
4 kg Meersalz	8 Eier	200 g Mehl
100 g Speisestärke		

#### Kartoffel-Steinpilzsud:

400 g Kartoffeln, klein	250 g Steinpilze	500 ml Geflügelbrühe
3 Zweige Majoran	2 EL Pinienkerne	100 ml Olivenöl
Pfeffer, Meersalz		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Loup de mer:

Den Loup de mer waschen und mit Küchenpapier trocknen. Die Flossen mit einer Küchenschere abschneiden (damit sie nicht am Salzteig festkleben). Den ausgenommenen Bauch mit Basilikum, Estragon, Petersilie, Thymian und Knoblauch füllen. Das Meersalz mit den Eiern, dem Mehl und der Speisestärke in der Küchenmaschine zusammenrühren. Alufolie auf ein umgedrehtes Blech geben und den Fisch gleichmäßig in die Salzkruste einpacken. Im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 25 Minuten garen. Die Salzkruste ringsherum auf der Höhe der Rückenflosse vorsichtig mit einem Sägemesser aufschneiden und den Fisch tranchieren.

Kartoffel-Steinpilzsud:

Die Kartoffeln schälen und längs vierteln. Die Geflügelbrühe mit den Kartoffelspalten und zwei Majoranzweigen in einen Topf geben. Mit Salz abschmecken und die Kartoffeln al dente garen. Die Kartoffeln im Sud warm halten. Die Steinpilze putzen und in zwei Esslöffel Olivenöl goldgelb anbraten, salzen und pfeffern. Zum Fertigstellen des Kartoffelsuds, die Majoranzweige entnehmen. Den Kartoffelsud nochmals erhitzen, die Steinpilze, die Blätter von einem Majoranzweig und Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Kartoffel-Steinpilzgemüse in vier vorgewärmte, tiefe Teller verteilen. Den Loup filetieren und auf dem Kartoffel-Steinpilzsud anrichten. Mit gerösteten Pinienkernen garnieren.

Cornelia Poletto am 28. Dezember 2012



# Geflügel

# Confierte Enten-Keulen auf italienisch

## Für 4 Personen

### Entenkeulen:

4 Entenkeulen	5 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
2 Zweige Majoran	0,5 Knolle Knoblauch	1,5 kg Gänseschmalz
1 Apfel	4 Schalotten	100 ml Mineralwasser
Pfefferkörner, schwarz	Meersalz, grob	

### Graupenrisotto:

400 g Perlgraupen	3 EL Butter	4 Schalotten
1 Karotte	50 ml Weißwein	1 l Geflügelbrühe
4 Blätter Wirsing	1 EL Majoranblätter	40 g Parmesan
Salz	Pfeffer	

### Entenkeulen:

Die Entenkeulen mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Knoblauch grob zerkleinern und mit den Rosmarinzweigen, Majoranzweigen und vier Thymianzweigen zu den Entenkeulen geben. Die gewürzten Entenkeulen mit Folie abgedeckt im Kühlschrank circa zwölf Stunden marinieren lassen. Nach sechs Stunden einmal wenden. Den Apfel halbieren. Die Schalotten schälen und ebenfalls halbieren. Gänseschmalz in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Das Mineralwasser dazugeben. Die Entenkeulen, den Apfel, einen Thymianzweig und die Schalotten einlegen und circa zwei Stunden leicht köcheln lassen. Die Entenkeulen vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm halten. Kurz vor dem Servieren im Backofen bei Grillstufe kross werden lassen. Mit Salz und leicht zerdrückten Pfefferkörnern würzen.

### Graupenrisotto:

Schalotten und Karotte putzen und fein würfeln. Die Schalotten, Karottenwürfel und Graupen in zwei Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Geflügelbrühe aufkochen lassen und das Graupenrisotto immer wieder mit heißer Brühe bedecken. Einkochen lassen, rühren und so abwechselnd weich garen. Die Wirsingblätter waschen und den weißen Strunk entfernen. Die Blätter in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken, herausnehmen und in zwei Mal zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Den Wirsing in das Graupenrisotto geben und mit Salz, Pfeffer, Majoranblättern, restlicher Butter und geriebenem Parmesan abschmecken. Das Graupenrisotto auf vier vorgewärmten Tellern anrichten und die confierten Entenkeulen darauf verteilen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 27. November 2009

## Feigen-Ravioli mit Barberie-Enten-Brust

### Für 4 Personen

125 g Hartweizenmehl	75 g Weizenmehl, 405	2 Eier
Salz	2 rote Zwiebeln	2 EL Zucker
150 ml Rotwein	100 ml Portwein	2 Thymianzweige
2 EL Butter	4 Feigen, geschält	40 g Gänseleber, gewürfelt
1 TL Speiseöl	Pfeffer	250 g Nudelteig
1 Eiweiß	4 Entenbrüste à 150 g	100 ml Entenjus

Hartweizenmehl, Weizenmehl und Eier mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie im Kühlschrank verpackt mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebeln schälen, halbieren und längs in dünne Scheiben schneiden. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Mit Rot- und Portwein ablöschen und die Thymianzweige dazugeben. Die Zwiebeln in dem Wein gar kochen. Dann durch ein Sieb passieren. Die Zwiebeln zur Seite stellen. Den Rotweinfond mit 2 EL Butter fast sirupartig einkochen. Dann die Zwiebeln wieder zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Feigen in Würfel schneiden. Die Gänseleber mit Salz würzen, in einer Pfanne mit 1 TL Öl 1- 2 Minuten braten. Auf ein Küchenpapier geben. Die Rotweinzwiebeln hacken, mit den Feigen und Gänseleberwürfeln in eine Schüssel geben, vermischen und nochmals abschmecken. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Hälfte des Nudelteigs auf bemehlter Arbeitsfläche auslegen und mit etwas Abstand je 1 TL der Füllung auf dem Teig platzieren. Die Zwischenräume mit Eiweiß bepinseln. Mit der anderen Teighälfte bedecken und vorsichtig andrücken. Die Ravioli ausstechen und auf mehliertes Backpapier geben. Die Haut der Entenbrüste mit rautenförmig einritzen, salzen und pfeffern. Die Entenbrüste auf der Hautseite in eine Pfanne geben und knusprig anbraten, dann auf ein Backgitter legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten rosa garen. Aus dem Ofen nehmen und abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Die Entenjus erhitzen. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten garen. Abtropfen und jeweils 1 Raviolo auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Entenbrust in Scheiben aufschneiden und auf dem Raviolo anrichten, Entenjus angießen. Dazu passen gut gebratene Pilze.

Cornelia Poletto 12. Dezember 2011

# Geflügel-Spieße mit Ananas-Kokos-Reis und Erdnuss-Soße

## Für 4 Personen

400 ml Kokosmilch	2 Kaffir-Limettenblätter	200 g Basmatireis
4 Filets von der Perlhuhnbrust	150 ml Teriyaki-Soße	20 g Ingwerwurzel
2 Knoblauchzehen	2 Schalotten	4 EL Öl
$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	100 g Erdnussbutter	Meersalz
1-2 EL Limettensaft	1 Baby-Ananas	1 Handvoll Koriander

16 Holzspieße in kaltem Wasser einweichen. 200 Milliliter Kokosmilch, 200 Milliliter Wasser und die Limettenblätter aufkochen, den Reis einstreuen und zugedeckt bei geringer Hitze etwa 20 Minuten quellen lassen.

Perlhuhnbrust waschen, trocken tupfen und der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Wellenartig auf die Holzspieße stecken und nebeneinander in eine ofenfeste Form oder auf das Backblech legen. Mit Teriyakisoße bepinseln.

Ingwer, Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. In zwei Esslöffel heißem Öl andünsten. Chili hinzugeben und kurz mitdünsten. Erdnussbutter und die restliche Kokosmilch unterrühren und aufkochen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Den Grill des Backofens vorheizen. Blattschopf der Ananas abschneiden und die Ananas vierteln. Den harten Strunk entfernen, das Fruchtfleisch von der Schale schneiden, würfeln und unter den Reis heben. Koriander grob hacken und ebenfalls unterheben. Hähnchenspieße mit dem restlichen Öl beträufeln und unter dem Grill von jeder Seite zwei bis drei Minuten braten. Mit der Erdnusssoße und dem Kokosreis anrichten.

Info:

Teriyakisoße ist eine Mischung aus Sojasoße, Ingwer, Mirin, Sake und Zucker. Man bekommt sie im Asialaden. Auch Fisch lässt sich damit zubereiten.

Cornelia Poletto am 16. März 2014

## Gewürz-Hähnchen auf Paprika-Kraut

### Für 4 Personen

4 geteilte Hähnchenkeulen	2 Hähnchenbrustfilets	2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 $\frac{1}{2}$ TL Piment d'espelette	Salz	4 EL Olivenöl
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprikaschoten
30 g Butter	500 g frisches Sauerkraut	200 ml Weißwein
1 Dose (400g) geschälte Tomaten	1 TL Wacholderbeeren	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	Zweige Thymian	1-2 Stiele glatte Petersilie
200 g saure Sahne		

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Hähnchenteile waschen und trocken tupfen. Ein Esslöffel Paprika, ein Teelöffel Piment d'espelette und ein Teelöffel Salz mit dem Olivenöl verrühren und die Hähnchenteile ringsherum damit bepinseln. Auf ein Backblech legen und etwa 25 Minuten braten. Keulen zwischendurch wenden. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika vierteln, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Paprika darin andünsten. Sauerkraut zerzupfen und unterheben. Mit Salz, restlichem Paprikapulver und restlichem Piment d'espelette würzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Tomaten samt Flüssigkeit hinzugeben, etwas zerkleinern und untermischen. Gewürzkörner und Lorbeer in ein Gewürzsäckchen füllen und hinzugeben, dann Thymian hinzufügen. Das Kraut etwa 15 Minuten köcheln lassen. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. Mit der sauren Sahne verrühren. Das Gewürzsäckchen und Thymian aus dem Sauerkraut nehmen, das Kraut abschmecken und mit dem Paprikahähnchen anrichten. Mit der sauren Sahne servieren.

Tipps:

Wem die Sauerkrautstreifen zu lang sind, der kann das Kraut einfach mit einer Küchenschere in kürzere Stücke schneiden. Sauerkraut wird milder, wenn man es vor der Verwendung kurz mit kaltem Wasser abraust. Das Backblech bleibt sauber, wenn man einen Bogen Backpapier unter die Hähnchenteile legt.

Cornelia Poletto am 09. Februar 2014

## Hähnchen-Brust mit Pflaumen-Füllung

### Für 4 Personen

200 ml Marsala, Vin Santo	8 Trockenpflaumen	750 g Schalotten, Perlzwiebeln
3 EL Butter	Zweige Thymian	1 EL brauner Zucker
Salz, Pfeffer	250 ml Weißwein	1 EL Pistazienkerne
4 Cantuccini	1-2 TL Thymianblättchen	4 Hähnchenbrustfilets
2 EL Olivenöl		

Vin Santo oder Marsala erhitzen. Über die Trockenpflaumen gießen und zugedeckt mindestens drei Stunden oder über Nacht ziehen lassen. Zwiebeln etwa 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Zwiebeln schälen. Die eingeweichten Pflaumen abtropfen lassen, den Vin Santo auffangen. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die Zwiebeln mit dem Thymian darin einige Minuten anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und unter Rütteln etwas karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen, aufgefangenen Vin Santo angießen und das Ganze etwa fünf Minuten einkochen lassen. Zwiebeln in eine ofenfeste Form geben. Mit einem passend zugeschnittenen Bogen Backpapier abdecken und im Backofen auf der mittleren Schiene je nach Größe 15 bis 30 Minuten garen. Pflaumen würfeln. Pistazien grob hacken. Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit der Teigrolle oder einem Stieltopf grob zerstoßen. Cantuccinibrösel mit Pflaumen, Pistazien und Thymianblättchen mischen. Hähnchenbrustfilets waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und jeweils seitlich eine Tasche hineinschneiden. Ringsherum leicht salzen. Die Pflaumenmischung in die Filets füllen und die Öffnung mit Holzspießchen zustecken. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets auf der Hautseite etwa fünf Minuten goldbraun braten. Dann wenden und zwei bis drei Minuten weiterbraten. Anschließend im Backofen zehn bis 15 Minuten garziehen lassen. Zwiebelsud durch ein Sieb in einen Topf gießen, nach Wunsch noch einige Thymianblättchen dazugeben und den Sud sämig einkochen lassen. Zwiebeln wieder dazugeben und den Topf vom Herd nehmen. Restliche Butter unterrühren und die Vin-Santo-Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrust herausnehmen, schräg halbieren und mit den Zwiebeln anrichten. Dazu passen Thymian-Kartoffeln.

Cornelia Poletto am 02. Februar 2014

## Ingwer-Hähnchen-Brust mit Kokos-Curry-Spinat

### Für 2 Personen

400 g junger Blattspinat	1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)	1 Bund Koriander
400 g Hähnchenbrustfilet mit Haut	5 EL Erdnussöl	2 TL helles Sesamöl
3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 rote Chili-Schote
1 TL Currypulver	200 ml Kokosmilch	Meersalz
1-2 TL Limettensaft		

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Die Hälfte des Ingwers in feine Scheiben schneiden. Koriander abspülen und trocken schütteln. In einer ofenfesten Pfanne 2 EL Erdnussöl erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin auf der Hautseite ca. 5 Minuten knusprig anbraten. Die Filets wenden und ca. 3 Minuten weiterbraten. Die Ingwerscheiben und den Koriander zwischen die Filets legen und mit dem Sesamöl beträufeln. Dann die Hähnchenbrustfilets im Backofen noch ca. 15 Minuten durchgaren. In der Zwischenzeit Schalotten, Knoblauch und den restlichen Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chili-Schote längs halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. In einer Pfanne 2 EL Erdnussöl erhitzen, die Hälfte der Schalotten und des Knoblauchs mit dem Ingwer und der Chili-Schote darin andünsten. Currypulver hinzufügen und unter Rühren kurz mitdünsten. Die Kokosmilch angießen und etwa 5 Minuten einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Limettensaft würzen. Das restliche Erdnussöl in einem Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen und die übrigen Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Den Spinat zugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, Kokossauce zum Spinat geben und untermischen. Spinat mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat auf Teller verteilen, die Hähnchenbrustfilets darauf anrichten und leicht salzen.

Cornelia Poletto Dienstag, 4. Januar 2011

## Involtini vom Schwarzfeder-Huhn mit Parma-Schinken

### Für 4 Personen

4 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	4 Scheiben Parma-Schinken, ca. 40 g
4 Schwarzfederhuhnbrüste	20 g Butter	4 Zweige Thymian
18 Scheiben Parma-Schinken	1 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
100 ml Geflügel	2 EL Oliven, schwarz	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und würfeln. Parma-Schinken ebenfalls in Würfel schneiden. Die Hühnerbrüste zwischen zwei Folien leicht plattieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Parma-Schinkenwürfel bei mittlerer Hitze anbraten, dann die Schalotten-Knoblauchwürfel dazugeben und mit braten. Die Blätter von zwei Thymianzweigen klein hacken, mit unterheben und die Masse mit Pfeffer abschmecken. Die Hühnerbrüste leicht salzen und pfeffern und die Schinkenfüllung auf den vier Brüsten gleichmäßig verteilen. Die Hühnerbrüste von der spitz zulaufenden Seite anfangen aufzurollen. Jeweils vier bis fünf Scheiben Parmascheiben nebeneinander legen und die Schwarzfederhuhninvoltini einzeln umwickeln. Die überstehenden Enden abschneiden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Involtini mit den restlichen Thymianzweigen von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa vier bis sechs Minuten garen. Die Involtini circa fünf Minuten ruhen lassen und schräg halbieren. Den Bratsatz in der Pfanne mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit Geflügelfond auffüllen. Circa um die Hälfte reduzieren lassen und mit den Oliven und Olivenöl abschmecken.

Tipp:

Als Beilage empfiehlt sich Bohnengemüse.

Cornelia Poletto am 23. April 2010

# Klassischer Gänse-Braten mit Feigen-Buchteln und Rotkohl

## Für 4-6 Personen:

### Gans:

1 Freiland-Gans (Hals, Innerei) Meersalz

### Soße:

1 kg Gänseklein	150 g Möhren	150 g Knollensellerie
1 großer säuerl. Apfel	2 Zwiebeln	Beifuß
2-3 EL Pflaumenmus	150 ml roter Portwein	200 ml Rotwein
1 l Hühnerbrühe	Majoran	Speisestärke

### Füllung:

3 kleine säuerl. Äpfel	1 Gemüsezwiebel	Beifuß
Meersalz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Quatre épices	
Teig	250 g Mehl	100 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe	1 TL Zucker	1 Ei
1 Eigelb	50 g flüssige Butter	Salz

### Buchtel-Füllung:

2 Feigen	2-3 EL Zucker	1 TL Thymianblättchen
Pfeffer	$\frac{1}{4}$ TL Quatre épices	100 ml roter Portwein
50 g geräuch. Gänsebrust		

### Rotkohl:

500 g Rotkohl	500 g rote Zwiebeln	250 ml Rotwein
1 Orange	1 Gewürznelke	5 Pimentkörner
5 Wacholderbeeren	50 g Zucker	2 EL Gänseschmalz
Meersalz, Pfeffer	3-4 EL Wildpreiselbeeren	3-4 EL Apfelmus
1 Prise Quatre épices	Aceto balsamico	

### Gans:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Gans waschen, eventuell noch vorhandene Kiele herausziehen. Sichtbares Fett und Innereien entfernen. Flügelspitzen, Schwanzwurzel und Hals der Gans abschneiden und in Stücke hacken oder schneiden.

Tipp: Zum Zerkleinern von Hals und Flügeln brauchen Sie ein Küchenbeil, ein stabiles großes Küchenmesser oder eine starke Schere - gute Dienste leistet hier eine Rosenschere aus dem Baumarkt.

### Soße:

Flügel- und Halsstücke und Gänseklein auf der Fettfangschale verteilen und auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 30 Minuten dunkelbraun anrösten, zwischendurch wenden. Herausnehmen, ausgetretenes Fett in eine Schüssel abgießen und Gänsestücke abkühlen lassen. Möhre, Sellerie, Apfel und Zwiebeln schälen und grob würfeln. In einem großen Topf oder Bräter zwei Esslöffel von dem aufgefangenen Gänsefett erhitzen, Gemüse und etwas Beifuß hinzugeben und alles kräftig anrösten.

Gebräunte Gänsestücke hinzugeben. Pflaumenmus unterrühren und kurz mitbraten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und fünf bis zehn Minuten einkochen lassen. Hühnerbrühe dazugeben, mit Wasser auffüllen und alles drei bis vier Stunden köcheln lassen. Soße durchsieben und nochmals auf die gewünschte Menge einkochen lassen. Nach Belieben mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden.

### Tipp:

Die Soße lässt sich wunderbar ein Tag im Voraus zubereiten. Das spart viel Arbeit am Festtag.

### Füllung:

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Äpfel grob zerkleinern. Zwiebel schälen und grob würfeln. Äpfel

und Zwiebeln und Gewürz-Mischung in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern. Beifußspitzen von den Zweigen streifen und untermischen. Gans innen salzen, Füllung hineingeben und die Öffnung mit Holzspießchen und Küchengarb verschließen.

**Gans braten:**

Gans mit der Brust nach unten auf die Fettfangschale legen, etwas heißes Wasser angießen und etwa eine Stunde im Ofen ziehen lassen. So tritt ein Teil des Fettes aus und die Gans gart etwas vor. Die Gans im Ofen eventuell zwischendurch mit etwas Wasser besprühen.

Gans mit der Fettfangschale herausnehmen, Ofen auf 160 Grad hochschalten. Den Sud entfernen. Fettfangschale mit etwas heißem Wasser darin auf der untersten Schiene in den Ofen schieben. Gans mit der Brust nach oben auf den Rost legen und darüber einschieben. Eine Stunde bei 160 Grad, dann eine Stunde bei 180 Grad und schließlich etwa 45 Minuten bei 200 Grad braten. Während der Bratzeit alle 30 Minuten mit Sud aus der Fettfangschale begießen und eventuell zwischendurch noch etwas heißes Wasser nachgießen.

Gans aus dem Ofen nehmen, salzen und tranchieren. Den Sud entfetten und zur Soße geben. Gans mit Soße, Buchteln und Rotkohl anrichten.

**Tipp:**

Am besten geht das Entfetten mit einer speziellen Fett-Trennkanne aus Glas oder Kunststoff. Durch die tief angesetzte Ausgießtülle kann der Fond abgegossen werden, das Fett bleibt in der Kanne.

**Übrigens:**

Die Reste der Gans eignen sich wunderbar für ein Pastagericht mit zum Beispiel Linsen oder Wirsing.

**Teig für die Buchteln:**

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Milch leicht erwärmen und die Hälfte davon in die Mulde gießen. Hefe hineinbröckeln und Zucker untermischen. Zugedeckt etwa zehn Minuten gehen lassen. Dann restliche Milch, Ei, Eigelb, Butter und eine Prise Salz zur Mehlmischung geben und alles mit Knethaken zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

**Tipp:**

Hefeteig zum Gehen an einen besonders warmen Platz zu stellen, ist nicht unbedingt zu empfehlen. Je länger die Gehzeit und je kühler dabei die Raumtemperatur ist, desto feinporiger ist der Teig. Wer Hefeteig vorbereiten möchte, kann ihn sogar über Nacht in den Kühlschrank stellen, auch dort geht er auf. Dann aber etwa eine Stunde vor der Weiterverarbeitung wieder auf Zimmertemperatur bringen.

**Buchtel-Füllung:**

Feigen waschen, schälen und grob würfeln. Thymianblättchen hacken. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Feigen und Thymian hinzugeben und andünsten. Pfeffer und Gewürzmischung hinzufügen. Mit Portwein ablöschen, einkochen lassen.

Gänsebrust würfeln - dabei den Fettrand entfernen - und unter die Feigen mischen. Abkühlen lassen.

Tipp: In einem Topf oder einer Pfanne aus Edelstahl können Anfänger Karamell leichter zubereiten. Darin kann man die Farbveränderungen von goldgelb bis dunkelbraun leichter erkennen als in einem dunklen Gefäß.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine ofenfeste Form großzügig mit Butter ausfetten. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in zwölf Scheiben schneiden. Auf jede Scheibe etwas von der Feigenfüllung geben, den Teig darüber zusammendrücken und rund formen. Die Hefeklöße (Buchteln) mit der Nahtstelle nach unten nebeneinander in die Form setzen. Auf der zweiten Schiene von unten etwa 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und etwas auskühlen lassen.

Nach Wunsch kurz vor dem Servieren im Backofen nochmals kurz erwärmen.

**Rotkohl:**

Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebeln schälen, in feine Streifen hobeln und mit dem Rotkohl in eine Schüssel geben. Rotwein dazugießen. Orange heiß abwaschen und trocken reiben.

Ein etwa zehn Zentimeter langes Stück Schale abschälen. Orange auspressen, Saft und Schale zum Rotkohl geben. Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben, verschließen und hinzufügen. Zudeckt etwa einen Tag marinieren.

Info: Säure (in Wein oder Essig) macht den Kohl besonders schön rot. Durch Zugabe von Natron, wie es in manchen Regionen Süddeutschlands traditionell üblich ist, verfärbt sich das Gemüse eher ins Blauviolette, daher auch der dort gebräuchliche Name Blaukraut.

Rotkohl-Zwiebel-Mischung abtropfen lassen, Marinade auffangen. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen.

Gänseschmalz und Rotkohl-Zwiebel-Mischung hinzugeben und unter Rühren andünsten. Die Marinade angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa eine Stunde köcheln lassen. Gewürzsäckchen und Orangenschale entfernen, Preiselbeeren und Apfelmus unterrühren, nochmals aufkochen und den Rotkohl mit Quatre épices, Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Der säuerliche Kohl verträgt eine ordentliche Portion Süße.

Anstelle von Preiselbeeren können Sie auch Johannisbeergelee oder Zwetschgenmus unterrühren oder zwei gewürfelte Äpfel zusammen mit dem Rotkohl andünsten und mitschmoren.

Cornelia Poletto am 25. Januar 2013

# Königshahn-Tortelli mit Périgord-Trüffel

## Für 4 Personen

<b>Nudelteig:</b>	125 g Mehl	75 g Nudelgrieß	2 Eier, Salz
<b>Füllung:</b>	2 Kapaunkeulen	750 g Gänseschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei	4 EL Geflügeljus	1 TL Thymian, gehackt
1 TL Blattpetersilie	1 Ei	Trüffel, weiß	Pfeffer, Salz
<b>Pfefferkraut:</b>	200 g Sauerkraut	2 Schalotten	2 EL Gänseschmalz
2 EL Kastanienhonig	1 Gewürzsäckchen	1 Nelke	2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner	1 TL Pfeffer, weiß	50 ml Asti	
50 ml Apfelsaft	50 ml Orangensaft	Pfeffer, Salz	
<b>Trüffelsoße:</b>	1 Schalotte	20 g Butter	25 g Périgordtrüffel
50 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond	50 ml Sahne, flüssig	2 EL Sahne, geschlagen

**Nudelteig:** Mehl, Grieß, Eier und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, in Klarsichtfolie verpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

**Füllung:** Die Kapaunkeulen salzen und pfeffern. Zwei Esslöffel Gänseschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Keulen darin rundum anbraten. Das restliche Schmalz in einem Topf auf circa 80 Grad erhitzen und die Keulen mit Rosmarin, Thymian und Salbei einlegen. (Wichtig ist, dass sie vom Gänseschmalz bedeckt sind). Im vorgeheizten Backofen circa drei Stunden confieren. Die Keulen sind fertig gegart, wenn das Fleisch butterweich ist und sich leicht vom Knochen löst. Die Keulen herausheben und leicht auskühlen lassen. Die Haut entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und in Würfel schneiden. Mit Geflügeljus, einem Esslöffel Thymian, Blattpetersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Trüffel klein hacken und unter die Masse heben. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Quadrate von acht Zentimetern Kantenlänge ausschneiden. In die Mitte der Nudelblätter circa einen Teelöffel Kapaunfüllung geben. Die Ränder mit Eiweiß einpinseln, die Nudelblätter zu Dreiecken verschließen, die Spitze nach hinten klappen und die Enden vorne verschließen. Zur Fertigstellung das Nudelwasser zum Kochen bringen, salzen und die Tortelloni darin circa vier Minuten garen.

**Pfefferkraut:** Das Sauerkraut kurz abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in dem Gänseschmalz glasig anschwitzen. Den Kastanienhonig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Das Gewürzsäckchen mit der Nelke, den Lorbeerblättern, den Pimentkörnern und dem weißen Pfeffer füllen. Asti, Apfel- und Orangensaft und das Gewürzsäckchen zu dem Kraut geben, aufkochen lassen und das Sauerkraut auf mittlerer Temperatur circa drei Stunden köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen entnehmen und das Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Trüffelsoße:** Die Schalotte schälen, fein würfeln und in schäumender Butter mit fünf Gramm gewürfelter Trüffel glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, alles um die Hälfte einkochen lassen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Nochmals alles um die Hälfte einkochen lassen und mit der flüssigen Sahne auffüllen. Nochmals aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren. Die Soße zum Servieren erhitzen und mit etwas geschlagener Sahne aufmixen. Das Sauerkraut auf vier vorgewärmte Teller verteilen, die Tortelloni darauf setzen, mit der aufgeschäumten Trüffelsoße umgießen und mit frischen Trüffelhobeln garnieren.

Cornelia Poletto am 28. Januar 2011

# Poletto-Perlhuhn-Lasagne mit Waldpilzen

## Für 4 Personen

### Perlhuhnkeule:

2 Perlhuhnkeulen	750 – 1000 g Gänseschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei	150 ml Kalbsjus
Salz	Pfeffer	

### Polenta:

150 g Polenta, grob	800 ml Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt
1 EL Butter	Salz	

### Waldpilze:

200 g Waldpilze	4 Stangen Frühlingslauch	8 Stangen Spargel, grün
Salbeiblätter	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Perlhuhnkeule:

Die Perlhuhnkeulen salzen und pfeffern. Etwas Gänseschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnkeulen darin von beiden Seiten anbraten. Das restliche Gänseschmalz in einem Topf auf circa 80 Grad erhitzen und die Perlhuhnkeulen mit Rosmarin, Thymian und Salbei einlegen. Im vorgeheizten Backofen circa drei bis vier Stunden confieren (garen in flüssigem Fett). Die Keulen sind fertig gegart, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt und butterweich ist. Die confierten Keulen aus dem Schmalz heben und leicht auskühlen lassen. Die Haut ablösen und das Fleisch vom Knochen lösen. Das Fleisch mit den Fingern in mundgerechte Stücke zupfen. Das Perlhuhnfleisch mit der Jus erhitzen, eventuell nachwürzen.

Polenta:

Die Geflügelbrühe mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Temperatur verringern und die Polenta unter gelegentlichem Rühren circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Polenta vom Herd nehmen und mit Butter und Salz abschmecken. Anschließend wird sie auf ein kleines Blech gestrichen, so dass sie circa eine Höhe von vier Zentimeter hat. Die Polenta gut auskühlen lassen, stürzen und in vier Quadrate von circa sieben Zentimeter Länge schneiden. Die Quadrate mit einem Tortenschneider oder dünnem Messer in drei dünne Scheiben schneiden. Die Polentascheiben in einer beschichteten Grillpfanne ohne Öl von beiden Seiten grillen.

Waldpilze:

Die Pilze putzen und eventuell halbieren. Den Frühlingslauch putzen, waschen und halbieren. Vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und halbieren. Die Gemüse mit ein paar Salbeiblättern in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Jeweils eine Polentascheibe auf vier vorgewärmte Teller setzen. Diese mit dem Perlhuhnragout, Gemüse und einer weiteren Polentascheibe belegen. Diesen Vorgang wiederholen. Die Polentalasagne mit den Salbeiblättern dekorieren und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 23. Oktober 2009

## Polettos Amalfi-Hähnchen

### Für 4 Personen

1 Bauernhähnchen, 1,5 kg	2 Knoblauchzehen, jung	2 Zitronen, unbehandelt
100 g Butter, weich	3 Zweige Estragon	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Basilikum	1 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Liebstöckl	1 Zweig Kerbel	2 EL Oliven, grün
500 ml Geflügelbrühe	Zitronensaft	Meersalz Zitrone
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Bauerngockel ausnehmen und waschen. Die Haut unter der Brust vorsichtig vom Hals aus vom Fleisch lösen. Den Bauerngockel von innen und außen kräftig mit Zitronen Meersalz und Pfeffer würzen. Knoblauch halbieren und zwei Zitronen in Spalten schneiden. Den Bauerngockel mit Knoblauch, Zitronenspalten und jeweils einem Zweig Estragon, Rosmarin und Thymian füllen. Für die Zitronenbutter die Blätter von zwei Estragonzweigen, dem Basilikum, dem Liebstöckl, dem Kerbel und der Petersilie abzupfen und fein schneiden. Die Kräuter mit gehackten Oliven, Butter, Geflügelbrühe und etwas Zitronensaft mischen. Mit Zitronen Meersalz abschmecken. Die Butter vorsichtig unter die Haut von Brust und Keulen schieben. Den Rest in die Haut einmassieren. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene auf einem Gitter mit Auffangwanne circa 30 bis 40 Minuten garen. Zwischendurch immer mit dem Bratfond nappieren. Sollte der Gockel nach 30 Minuten noch nicht kross sein, einfach ein paar Minuten auf voller Grillstufe nachbräunen. Den Bratensatz durch ein Spitzsieb in einen Topf passieren, gegebenenfalls noch etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer nach schmecken. Den Bauerngockel tranchieren, den Bratenfond dazureichen und sofort servieren. Als Beilage passt ein einfacher grüner Salat mit Baguette oder auch ein Cous Cous Salat.

Tipp:

Anstelle von frischen Zitronen können für den Bauerngockel auf eingelegte Zitronen verwendet werden.

Cornelia Poletto am 11. Juli 2008

**Hack**

# Königsberger Klopse in Kapern-Soße

## Für 4 Personen

### Für die Klopse:

200 ml Milch	4 Scheiben Toastbrot	3 Sardellenfilets (in Öl)
2 Zwiebeln	750 g Kalbshackfleisch	3 Eier
2 EL gehackte Petersilie	Salz, Pfeffer	1 l Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt	3 Gewürznelken	4 schwarze Pfefferkörner

### Für die Sauce:

60 g Butter	3 EL Mehl	120 g Sahne
5 EL Kapern	3 EL Zitronensaft	Salz, Pfeffer

Für die Klopse:

Die Milch in einem Topf erhitzen. Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in der heißen Milch einweichen. Die Sardellenfilets trocken tupfen und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Toastbrot ausdrücken und mit den Sardellen und den Zwiebelwürfeln unter das Hackfleisch mischen. Die Eier und die Petersilie hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 8 Klopse formen. Die Brühe mit dem Lorbeerblatt, den Gewürznelken und den Pfefferkörnern aufkochen. Die Klopse darin bei schwacher Hitze 15 Minuten gar ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in einer Schüssel warm stellen. Die Kochbrühe durch ein Sieb passieren.

Für die Sauce:

Die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Nach und nach etwa 3/4 l der Kochbrühe mit dem Schneebesen unterrühren. Die Sauce einige Minuten köcheln lassen. Die Sahne unterrühren und die Kapern hinzufügen. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Klopse in die Sauce geben und einige Minuten ziehen lassen. Mit Salzkartoffeln servieren.

Cornelia Poletto 28. November 2011

# Lasagne mit Rinder-Hack alla Poletto

## Für 4 Personen

### Für Béchamelsoße:

100 g Butter	50 g Mehl	0,5 l Milch
50 g Parmesan	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

### Für Steinchampignons:

400 g Steinchampignons	2 Schalotten	0,5 Zehe Knoblauch
2 EL Butter	1 EL Pilzgewürz	Salz, Pfeffer

### Für Bolognese:

4 Schalotten	3 Zehen Knoblauch	100 g Möhre
100 g Staudensellerie	20 g Butter	2 EL Olivenöl
100 g Tiroler Speck	800 g Rinderhackfleisch	250 g Tomaten, Dose
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei
1 Lorbeerblatt	250 ml Rotwein, trocken	100 ml Portwein, rot
2 EL Oliven, schwarz	Meersalz, Pfeffer	

### Für Tomatensugo:

800 g Tomaten, reif	1 Dose Tomaten, geschält	1 Gemüsezwiebel
1 Zehe Knoblauch	3 EL Olivenöl	1 TL Zucker
1 – 2 Zweige Basilikum	Pfeffer, Meersalz	

### Für Fertigstellung:

1 EL Butter	500 g Blätter Lasagne	150 g Parmesan
Thymianblätter		

#### Béchamelsoße:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und unter Rühren das Mehl langsam ein sieben. Mit einem Holzlöffel verrühren und mit der Milch aufgießen. Unter Rühren aufkochen lassen, danach mindestens vier bis fünf Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein geriebenem Parmesan abschmecken.

#### Steinchampignons:

Die Steinchampignons putzen, gegebenenfalls kurz waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel in schäumender Butter glasig anschwitzen, die Steinchampignons dazugeben und kurz braten. Mit Salz, Pfeffer und Pilzgewürz abschmecken. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

#### Bolognese:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Möhre putzen und schälen, den Sellerie putzen und waschen. Beides ebenfalls fein würfeln. In einem breiten Topf Butter und Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch und die Speckscheibe darin unter Rühren anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Gewürfeltes Gemüse zufügen, einige Minuten mit braten, nochmals mit Meersalz und Pfeffer würzen. Abgetropfte Dosen-Tomaten entkernen und zur Fleisch-Gemüse-Mischung geben, dabei mit dem Kochlöffel grob zerkleinern. Rosmarin, Thymian und Salbei waschen, trocken schütteln und mit dem Lorbeerblatt zum Fleisch geben. Mit Rot- und Portwein ablöschen und bei schwacher Hitze circa eine Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder etwas Wasser zugeben. Speckscheibe herausnehmen. Oliven entsteinen, würfeln, zur Bolognese geben und alles mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

#### Tomatensugo:

Frische Tomaten waschen und grob würfeln und die Stielansätze entfernen. Dosen-Tomaten auf ein Sieb geben, dabei den Saft auffangen. Dosen-Tomaten ebenfalls grob würfeln und dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch in

feine Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit etwas Meersalz würzen. Die frischen Tomaten und die Dosen-Tomaten samt Saft zugeben. Das Basilikum zufügen und die Soße ohne Deckel circa eine Stunde köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Basilikum entfernen. Die Tomatensoße durch die flotte Lotte (mittlere Lochscheibe) drehen, damit Kerne und Häutchen zurückbleiben. Oder die Soße durch ein feines Sieb passieren. Nochmals aufkochen lassen und mit Meersalz und etwas Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen. Jetzt abwechselnd Lasagneblätter, Tomatensugo, Bolognese, Steinchampignons und Béchamelsoße schichten. Abschließend mit Béchamelsoße, gehacktem Thymian und fein geriebenem Parmesan enden. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen.

Tipp:

Sehr grob durchgedrehtes Fleisch ist typisch für eine Original-Bolognese. Wenn Sie es bei Ihrem Schlachter nicht bekommen sollten, kaufen Sie ein Stück Fleisch aus Keule oder Schulter und würfeln Sie es mit einem scharfen Messer möglichst fein. Die Mühe lohnt sich.

Cornelia Poletto am 27. August 2010

# Mini-Burger

## Für 8 Stück

### Rosmarinbrötchen:

200 g Mehl	10 g Hefe	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 EL gehack. Rosmarinnadeln	1-2 EL Olivenöl	

### Frikadellen:

60 g entrindetes Weißbrot	6-8 EL lauwarme Milch	1 rote Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	5 EL Olivenöl	2 EL glatte Petersilie
1 TL Thymian	400 g gemisch. Hackfließch	2 Eigelb
60 g geriebener Parmesan	1 TL mittelscharfer Senf	Salz, Pfeffer

### Außerdem:

Tomatenscheiben	Salatblätter	3-4 EL Pesto
-----------------	--------------	--------------

### Rosmarinbrötchen:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Zerbröckelte Hefe in die Mulde geben, drei bis vier Esslöffel lauwarmes Wasser hinzufügen und mit einer Gabel Hefe und Wasser in der Mulde etwas verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort circa zehn Minuten gehen lassen. Weitere sechs bis sieben Esslöffel lauwarmes Wasser und Salz hinzufügen. Alles mit den Knet-haken des Handrührgerätes einige Minuten verkneten. Zum Schluss den gehackten Rosmarin unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort circa eine Stunde gehen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Teig aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten und in acht Portionen teilen. Kugeln formen und auf ein bemehltes Backblech setzen. Mit Öl bepinseln. Auf der zweiten Schiene von unten circa 15 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Rost abkühlen lassen, durchschneiden.

### Frikadellen:

Weißbrot würfeln, mit Milch beträufeln und circa fünf Minuten ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne einen Esslöffel Öl erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin kurz andünsten. Zum Schluss Petersilie und Thymian hinzufügen, Mischung etwas abkühlen lassen.

Hackfleisch mit eingeweichtem Brot, Eigelb, Zwiebel-Kräuter-Mischung, Parmesan und Senf verkneten. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, dafür eventuell eine kleine Probefrikadelle braten.

Mit angefeuchteten Händen (eventuell mit Hilfe eines Eisportionierers) acht Kugeln formen. Hackfleischkugeln jeweils etwas flach drücken und im restlichen heißen Olivenöl von jeder Seite circa fünf Minuten braten.

Mit Salat, Tomatenscheiben und Pesto in den Rosmarinbrötchen anrichten.

Cornelia Poletto am 01. November 2009

## Polettos Burger

### Für 4 Personen

3-4 Cornichons	2-3 EL Kapern	einige Stiele Schnittlauch
einige Stiele Petersilie	1 Schalotte	1 Ei
Meersalz	1 TL Dijon-Senf	150 ml neutrales Pflanzenöl
Pfeffer, Zitronensaft	Blätter Mini- Romanasalat	2 Tomaten
1 Stück Salatgurke	4 Hamburger Brötchen	600 g Beefsteakhack
4 dünne Scheiben Schnittkäse		

Für die Remoulade Cornichons und Kapern fein hacken. Schnittlauch und Petersilienblätter fein schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln. Das Ei, etwas Salz, den Senf und etwas Gurkenwasser (von den Cornichons) in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer cremig aufschlagen. Öl in dünnem Strahl hinzugeben und unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Cornichons, Kapern und Schalotten unterheben und die Remoulade nochmals abschmecken. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Salat waschen, trocken tupfen und zerpflücken. Tomaten und Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Brötchen im Ofen erwärmen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in vier Portionen teilen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischportionen jeweils flach drücken und darin von jeder Seite zwei bis drei Minuten braten. Während des Bratens nochmals flach drücken. Brötchen aufschneiden. Etwas Remoulade auf den Unterseiten verteilen, mit Salat, Gurke, Tomaten und Fleisch belegen, den Käse sowie etwas Remoulade hinzufügen und die Oberseiten darauf legen.

Cornelia Poletto am 16. Februar 2014

# Innereien

# Kalb-Leber Berliner Art

## Für 4 Personen

### Gewürzapfeljus:

1 Apfel, Boskop	1 EL Imkerhonig	50 ml Apfelsaft
30 ml Calvados	100 ml Kalbsjus	Quatre épices

### Kartoffelstampf:

4 Kartoffeln, mehlig	100 ml Milch	100 g Butter
Muskatnuss	Meersalz	

### Chicorée:

4 Chicorée	2 EL Imkerhonig	100 ml Weißwein
2 EL Essig, Trockenbeerenauslese	2 EL Butter	Meersalz
Pfeffer		

### Leber:

8 Scheiben Kalbsleber, a 75g	2 EL Butter	Meersalz
Pfeffer		

#### Gewürzapfeljus:

Den Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Honig in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, mit dem Apfelsaft und Calvados ablöschen. Quatre épices dazugeben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die Apfelwürfel zwei Minuten mit kochen und mit der Kalbsjus auffüllen. Nochmals aufkochen und warm stehen lassen.

#### Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen. Durch ein Sieb abgießen und ausdämpfen lassen. Die Milch mit der Butter aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kartoffeln mit der Milch-Butter-Mischung grob stampfen und nochmals nachschmecken. Warm halten.

#### Chicorée:

Den Chicorée waschen und vierteln. Den Honig in eine Pfanne geben und goldgelb karamellisieren lassen. Mit Weißwein und Trockenbeerenausleseessig ablöschen. Sirupartig einkochen lassen, die Chicoréeviertel dazugeben und mit Meersalz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen. Die Butter zum „glasieren“ dazugeben und den Chicorée immer wieder überglänzen.

#### Leber:

Die Kalbsleberscheiben in schäumender Butter von beiden Seiten circa zwei Minuten braten. Erst nach dem Braten mit Meersalz und Pfeffer würzen. Jeweils vier Chicoréeviertel auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Kalbsleber an den Chicorée legen und alles mit heißer Gewürzapfeljus übergießen. Den Kartoffelstampf extra servieren.

Cornelia Poletto am 18. November 2011

## Penne mit Kalb-Leber und Radicchio trevisano

### Für 4 Personen

2 Stück Radicchio trevisano	Essig	400 g Penne
Meersalz	2 Zweige Thymian	4 Stängel glatte Petersilienblätter
2 rote Zwiebeln	2 EL Butter	Pfeffer
100 ml Rotwein	50 ml roter Portwein	300 g Kalbsleber
50 ml Kalbsjus	2 EL Balsamico	1 EL Olivenöl
8 Scheiben Tirolerspeck, hauchdünn	Parmesan zum Hobeln	

Das Wurzelende vom Trevisano abschneiden und das weiße der Blätter herausschneiden. In lauwarmem Essigwasser waschen, danach vorsichtig trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Penne in kochendem Salzwasser bissfest garen. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen, leicht salzen und pfeffern. Mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Die Kalbsleber würfeln und in einer Pfanne mit einem 1 EL Butter anbraten, danach salzen und pfeffern. Kalbsjus und Balsamico zu den Zwiebeln geben und nochmals aufkochen lassen. Die Penne durch ein Sieb abgießen und dazugeben. Die geschnittenen Trevisanostreifen und Kräuter dazugeben und alles einmal durchschwenken. Alles einmal aufkochen lassen und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck in Stücken hineinzupfen und knusprig braten. Auf vier vorgewärmten Tellern die Penne anrichten, Kalbsleberwürfel und gebratenen Speck darauf geben und nach Belieben mit Parmesanhobeln bestreuen.

Cornelia Poletto Montag, 24. Oktober 2011

## Süß-saure Kalb-Nieren nach Oma Seppi

**Für 4 Personen**

**Süß-saure Nierchen:**

600 g Kalbsnieren, küchenfertig	8 Schalotten, geschält	2 EL Rapsöl
1 EL Butter	4 EL Rübenkraut	4 EL Balsamico-Essig
4 Zweige Thymian	400 ml Kalbsfond, dunkel	2 EL Butterflocken, kalt
Salz	Pfeffer	

**Spätzle:**

400 g Spätzle	1 EL Butter	Meersalz
---------------	-------------	----------

Süß-saure Nierchen:

Die Kalbsnieren kurze Zeit wässern lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Schalotten zuerst längs halbieren und in Streifen schneiden. Das Rapsöl in einer Kasserolle erhitzen und die Kalbsnieren darin von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und die Butter und das Rübenkraut dazugeben. Leicht karamellisieren lassen und die Schalotten und Thymianzweige darin anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit dem Balsamico ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Kalbsfond angießen. Alles um die Hälfte einkochen lassen, die Kalbsnieren dazugeben und mit den Butterflocken leicht abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle:

Spätzle in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit der Butter vermengen. Mit Meersalz abschmecken und mit den Nierchen servieren.

Cornelia Poletto am 29. Januar 2010

# Kalb

## Gefüllte Kalb-Piccata

### Für 4 Personen

800 g kleine Strauchtomaten	3 Schalotten	3 Knoblauchzehen
1 TL brauner Zucker	120 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
120 g Mozzarella	50 g getrocknete Tomaten in Öl	2 Stiele Basilikum
4 Kalbsschnitzel a 150 g	2 Scheiben Toastbrot	3 Eier
30 g Parmesan	2 EL Butter	1/2 Bund Schnittlauch
1-2 EL Sherryessig		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf einem Backblech oder einer Auflaufform verteilen. Schalotten und Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und zwischen den Tomaten verteilen. Mit braunem Zucker bestreuen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die vorbereiteten Tomaten ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Mozzarella in Würfel schneiden, getrocknete Tomaten ebenfalls fein würfeln. Basilikum abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel dünn plattieren, das geht am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Gefrierbeuteln. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, Mozzarella, getrocknete Tomaten und Basilikum jeweils auf einer Schnitzelhälfte verteilen, dabei ringsum einen Rand frei lassen. Die andere Fleischhälfte darüber klappen und die Ränder gut andrücken. Vom Toastbrot die Rinde entfernen, das Brot im Cutter fein zerhacken. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Parmesan fein reiben und mit den Brotbröseln unter die Eier mischen und alles gut verrühren. In einer Pfanne restliches Olivenöl und Butter erhitzen. Die Schnitzel durch die Eiermischung ziehen und im heißen Fett in der Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 5 Minuten goldbraun braten. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Tomaten aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben, Schnittlauch untermischen und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbs-Piccata mit den Tomaten anrichten.

Cornelia Poletto Montag, 12. September 2011

## Gefüllte Piccata mit lauwarmen Ofen-Tomaten

### Für 2 Personen

2 dünne Kalbsschnitzel a 150 g	1 Scheibe Toastbrot	400 g kleine Strauchtomaten
25 g getrocknete Öl-Tomaten	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
60 g Büffelmozzarella	20 g Parmesan	2 Eier
10 g Butter	1 Stiel Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch
1 EL Sherryessig	Olivenöl	1 TL brauner Zucker
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche auf einem Backblech verteilen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und zwischen den Tomaten verteilen. Das Ganze mit Olivenöl beträufeln und mit Zucker bestreuen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Backblech auf die mittlere Schiene in den Backofen legen und etwa zehn Minuten backen. Den Mozzarella ebenfalls in Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, jeweils zwischen zwei aufgeschnittene Gefrierbeutel legen und mit einem Plattierisen dünn klopfen. Anschließend von beiden Seiten salzen und pfeffern. Den Mozzarella, die Tomaten und das Basilikum jeweils auf der einen Hälfte des Schnitzels verteilen und dabei ringsherum einen Rand lassen. Die andere Hälfte darüber klappen und an den Rändern gut andrücken. Den Parmesankäse reiben. Das Toastbrot entrinden, grob würfeln und in einem Zerkleinerer zu Bröseln verarbeiten. Die Eier in einer Schale verquirlen und anschließend mit dem Parmesan und den Toastbröseln vermengen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die gefüllten Schnitzel durch die Eiermischung ziehen und in das heiße Fett geben. Beide Seiten bei mittlerer Hitze jeweils drei bis fünf Minuten goldbraun braten. Die Hälfte des Schnittlauchs in feine Röllchen schneiden. Die Tomaten-Schalotten-Mischung aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch unterheben und das Ganze mit Essig, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Piccata auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den lauwarmen Ofentomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 21. Oktober 2011

# Kalb-Kotelett alla milanese mit Bohnen-Salat

## Für 4 Personen

### Für die Kalbskoteletts:

2 Kalbskoteletts a 400g	200 g Butter	4 Eier
100 g Mehl	100 g Semmelbrösel	Meersalz

### Für den Bohnensalat:

100 g dicke Bohnenkerne	100 g Keniabohnen	100 g Zuckerschoten
100 g Schneidebohnen	100 g Cannellini-Bohnen	4 Tomaten
1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	2 EL Sherry-Essig
5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	4 Zweige Bohnenkraut

Für die Koteletts die Butter klären. Dafür die Butter schmelzen und erhitzen, bis sich auf der Oberfläche die weiße Molke absetzt. Molke abschöpfen oder die Butter durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb filtern. Koteletts waschen und trocken tupfen. Überschüssiges Fett und Sehnen entfernen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel ebenfalls in tiefe Teller geben. Koteletts zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Nochmals durch verquirltes Ei ziehen und in den Bröseln wenden. Geklärte Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Koteletts darin von beiden Seiten goldgelb ausbacken, dabei ab und zu mit heißer Butter übergießen. Die Koteletts auf das Ofengitter legen und im Ofen 10 bis 15 Minuten fertig garen. Gegen Ende der Garzeit mit einem Bratenthermometer die Kerntemperatur des Fleisches kontrollieren, bei 55 bis 50 Grad sind die Koteletts rosa gebraten. Für den Bohnensalat die Bohnenkerne etwa drei Minuten in kochendem Salzwasser garen, abschrecken und aus den Häutchen drücken. Keniabohnen, Zuckerschoten und Schneidebohnen waschen, putzen und nach Wunsch etwas kleiner schneiden. Nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In gesalzenem Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Cannellini-Bohnen abtropfen lassen. Die Tomaten überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Tomaten vierteln, entkernen und in Spalten schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne ein Esslöffel Olivenöl erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Essig, restliches Olivenöl, Schalotten- und Knoblauchwürfel zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen, Zuckerschoten und Tomaten in einer Schüssel mit der Vinaigrette mischen. Bohnenkraut waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Unter den Salat heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Anrichten:

Die Koteletts herausnehmen, vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit Meersalz würzen. Mit dem Bohnensalat anrichten.

Cornelia Poletto am 19. Januar 2014

**Lamm**

# Lamm-Filet mit Kartoffeln, Tiroler Speck und Salsa verde

## Für 2 Personen

3 Lammfilets	1 Sardellenfilet	4 kleine festk. Kartoffeln
40 g Tiroler-Speck	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Knoblauchzehe	2 EL Taggiascaoliven	1 unbehandelte Zitrone
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1/4 Bund Schnittlauch
1/4 Bund glatte Petersilie	120 ml Lammjus	150 ml Olivenöl
Milder Weißweinessig	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser gar kochen. Für die Salsa verde den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken. Das Sardellenfilet ebenfalls hacken. Den Knoblauch abziehen. Die Schale der Zitrone reiben. Alle Zutaten miteinander vermengen. 150 Milliliter Olivenöl dazugießen. Die Knoblauchzehe im Ganzen dazugeben und erst kurz vor dem Servieren wieder entfernen. Die Kartoffeln abgießen und der Länge nach aufschneiden und etwas auskühlen lassen. Die Lammfilets waschen, trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen, den Thymian und den Rosmarin zugeben und das Fleisch scharf anbraten. Die Paprikaschoten schälen, entkernen und in kleine Rauten schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Den Speck in Streifen schneiden und dazugeben. Die Paprikarauten, die Oliven und die Lammfiletwürfel mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit Lammjus ablöschen, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salsa verde mit dem Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lammgemüse auf Tellern anrichten, mit der Salsa verde beträufeln und servieren.

Cornelia Poletto am 10. Februar 2012

## Lamm-Karree mit Gewürz-Kraut-Spaghetti

### Für 4 Personen

200 g Rotkohl	1 Zitrone, unbehandelt	100 ml Rotwein
2 EL Balsamico	1 EL Sojasoße	50 ml Orangensaft
1 Knolle Ingwer	2 Zweige Thymian	320 g Spaghetti
2 Lammkarree	150 ml Olivenöl	1 Bund Petersilie, frisch
2 EL Schnittlauchröllchen	Kapernäpfel	Olivenöl
Pfeffer	Meersalz	Salz
Zucker	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Den Rotkohl waschen und in feine Streifen schneiden. Salzen und zuckern. Die Schale der Zitrone abreiben, Den Saft auspressen. Den Rotwein, Balsamico, Sojasoße und Orangensaft dazugeben und mit dem Zitronenabrieb, fein geriebenem Ingwer und Thymian mindestens eine Stunde ziehen lassen. Das Lammkarree in heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten rosa garen. Den Rotkohl abgießen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Rotkohl dazugeben, durchschwenken und mit dem Marinierfond aufgießen. Weich kochen lassen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Spaghetti „al dente“ garen. Die Spaghetti abgießen und mit dem Rotkohl durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Frankfurter Salsa Verde die Petersilie und zwei Kapernäpfel klein hacken. Anschließend mit 150 Milliliter Olivenöl und den Schnittlauchröllchen verrühren und kurz vor dem Servieren mit Meersalz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen, in Koteletts aufschneiden und auf die Pasta legen, mit Kapernäpfeln garnieren und mit der Salsa Verde servieren.

Cornelia Poletto am 10. Dezember 2010

## Lamm-Karree mit Tomaten-Oliven-Kruste

### Für 4 Personen

1,2 kg Lammkarree	Meersalz	68 EL Olivenöl
einige Zweige Rosmarin	5 Zehen Knoblauch	Pfeffer
50 g schwarze Oliven	50 g getr. Öl-Tomaten	200 g Kirschtomaten
3 Zweige Thymian	2 Stiele glatte Petersilie	1 Scheibe Toastbrot
30 g geriebener Parmesan	2 gelbe Paprikaschoten	2 rote Paprikaschoten
2 rote Zwiebeln	34 Stiele Basilikum	1 EL Kapern
Piment d'espelette		

Backofen auf 140 Grad vorheizen. In einem Bräter oder einer Pfanne drei Esslöffel Öl erhitzen. Lammkarree salzen und darin auf der Fleischseite anbraten. Wenden und mit Pfeffer würzen. Rosmarin und drei angeprügelte Knoblauchzehen dazugeben und 15 bis 20 Minuten im Ofen garen. Inzwischen die entsteinten Oliven und die abgetropften getrockneten Tomaten fein hacken. Frische Tomaten waschen, etwa 50 Gramm davon fein würfeln. Petersilien und Thymianblätter abzupfen. Toastbrot entrinden und zerzupfen. Kräuterblätter und Toast im Mixer zu Bröseln verarbeiten. Brösel mit Oliven, getrockneten, frischen gewürfelten Tomaten und Parmesan vermischen. Mit zwei bis drei Esslöffeln Öl (von den eingelegten Tomaten) zu einer dicken Paste verrühren und mit Pfeffer würzen. Paprika schälen, längs vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden. Restlichen Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne drei Esslöffel Öl erhitzen und Zwiebeln sowie Knoblauch darin andünsten. Paprika hinzugeben, unter Rühren etwa fünf Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt fünf Minuten schmoren. Lammkarree aus dem Ofen nehmen, den Ofengrill einschalten. Würzpaste auf dem Fleisch verteilen und zwei bis drei Minuten übergrillen. Kirschtomaten waschen, halbieren und unter die Peperonata mischen. Basilikumblätter abzupfen, grob schneiden und unterheben. Peperonata mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Mit dem Lammkarree anrichten.

#### Tipp:

Wer die Haut der Paprika nicht verträgt, kann sie problemlos mit einem scharfen Sparschäler schälen.

Cornelia Poletto am 30. März 2014

# Zweierlei von Lamm-Schulter mit Bohnen-Cannelloni

## Für vier Personen

### Lammschulter:

1 Lammschulter	5 Schalotten	2 Möhren
4 Stangen Staudensellerie	4 Zehen Knoblauch	1 EL Tomatenmark
2 EL Taggiascaoliven, schwarz	5 Zweige Bohnenkraut	100 ml Weißwein
50 ml Portwein, weiß	600 ml Geflügelfond	Pfeffer, Meersalz, Olivenöl

### Lammrücken:

1 Lammrückenfilet, ca. 300 g	4 Zehen Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Pfeffer	Meersalz

### Bohnencannelloni:

300 g Keniabohnen	100 g Zuckerschoten	100 g Schneidebohnen
100 g Cannellinibohnen, vorgekocht	8 Tomatenfilets, halbgetrocknet	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	20 g Butter	1 EL Bohnenkraut
4 Scheiben San Daniele Schinken	2 EL Mehl	1 Ei
2 EL Semmelbrösel	1 EL Parmesan	Pfeffer
Olivenöl	Meersalz, grob	Salz

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

**Lammschulter:** Die Lammschulter leicht salzen, von allen Seiten in Olivenöl anbraten und aus dem Bräter nehmen. Das Gemüse putzen, grob würfeln und in dem gleichen Bräter mit Farbe anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und mitrösten lassen. Einen Esslöffel Oliven und das Bohnenkraut dazugeben und mit dem Weiß- und Portwein ablöschen. Alles um die Hälfte einkochen lassen und mit dem Lammfond aufgießen. Die Lammschulter auf das Gemüse legen, alles noch einmal aufkochen lassen und mit Deckel in den vorgeheizten Backofen geben. Die Lammschulter eine Stunde auf 160 Grad, eine Stunde auf 140 Grad und eine Stunde auf 120 Grad schmoren lassen. Die Lammschulter sollte so weich sein, dass sie sich leicht vom Knochen lösen lässt. Den Fond durch ein Sieb gießen und in einem Topf bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Die restlichen Oliven in die Soße geben. Die Lammschulter vom Knochen lösen, portionieren und warm halten. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

**Lammrücken:** Das Lamm leicht salzen und von beiden Seiten circa fünf Minuten anbraten. Den ungeschälten Knoblauch und die Rosmarinzwige dazugeben und im vorgeheizten Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie circa zehn Minuten am Herdrand ruhen lassen. Salzen und pfeffern.

**Bohnencannelloni:** Die Tomatenfilets in Streifen schneiden. Die Schalotte und Knoblauchzehe putzen und würfeln. Das Bohnenkraut fein schneiden. Die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Zwei Drittel der Keniabohnen gleichmäßig auf die vier Scheiben Schinken verteilen und einwickeln. Mehlieren, durch das verquirlte Ei ziehen und mit den Semmelbröseln und Parmesan panieren. In Olivenöl knusprig ausbacken, aus der Pfanne nehmen und schräg halbieren. Die Schalotten und Knoblauchwürfel in schäumender Butter glasig anschwitzen. Die restlichen Bohnen, Tomatenstreifen und Bohnenkraut dazugeben, salzen und pfeffern. Das Bohnengemüse auf vier Tellern anrichten, die verschiedenen Lammstücke aufschneiden und darauf geben. Mit den Cannelloni und Soße fertig stellen.

Cornelia Poletto am 16. März 2012



**Meer**

# Feuriges Vulkan-Risotto mit Riesen-Garnelen

## Für 4 Personen

### Tomatenrisotto:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	2 Tomaten
0,5 l Tomatenbrühe, klar	200 ml Geflügelbrühe	2 EL Olivenöl
200 g Risottoreis	50 ml Weißwein	1 Bund Frühlingslauch
8 Tomatenfilets, getr. in Öl	8 Filets Ofentomaten, halbtrocknet	4 Zweige Estragon
2 Zweige Basilikum	1 EL Butter	40 g Parmesan
Meersalz	Piment d'espelette	Peperoncini
Zucker		

### Riesen-Garnelen:

4 Riesen-Garnelen	Olivenöl	Meersalz
Piment d'Espelette		

#### Tomatenrisotto:

Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Tomaten überbrühen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Tomatenbrühe und die Geflügelbrühe in einem Topf aufkochen lassen. Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Tomatenwürfel dazugeben, mit etwas Meersalz und Zucker würzen. Den Reis ungewaschen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann das Risotto mit der heißen Tomatenbrühe bedecken und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die gesamte Flüssigkeit nahezu eingekocht und das Risotto al dente ist. Den Frühlingslauch putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden, die letzten fünf Minuten im Risotto mitkochen lassen. Die getrockneten Tomatenfilets und die Ofentomaten in Streifen schneiden. Estragon und Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter fein schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen und mit den Tomatenstreifen, Estragon, Basilikum, Meersalz, Piment d'espelette, Butter und geriebenem Parmesan verrühren. Fein gehackte Peperoncini nach Geschmack dazugeben.

#### Riesen-Garnelen:

Die Riesen-Garnelen putzen und halbieren. In einer Pfanne, in ein wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze, auf der Schallenseite anbraten, kurz von der anderen Seite Farbe nehmen lassen. Die Riesen-Garnelen wieder umdrehen und in der Pfanne ziehen lassen, bis sie gar sind. Mit Meersalz und Piment d'espelette würzen. Das Risotto anrichten und mit den Riesen-Garnelen garnieren.

Cornelia Poletto am 18. März 2011

## Gillardeau-Austern mit Zitronengras-Apfel-Sud

### Für 4 Personen

8 Gillardeau-Austern	2 Schalotten	1 Stange Zitronengras
5 Scheiben Ingwer, frisch	1 Prise Curry	1 EL Butter
2 cl Calvados	150 ml Saft vom grünen Apfel	50 g Butterwürfel, kalt
1 Apfel, grün	1 EL Limonenöl	2 EL Schnittlauchröllchen
Limonensaft	Cayennepfeffer	Meersalz, grob
Salz		

Die Austern ausbrechen, das Austernwasser durch ein feines Sieb passieren und kalt stellen. Die Austernschalen waschen und zur Seite stellen. Für den Zitronengras-Sud die fein gewürfelten Schalotten mit dem klein geschnittenen Zitronengras, Ingwerscheiben und Curry in einem Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Mit dem Calvados ablöschen und mit dem Austernwasser und Apfelsaft auffüllen. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit den kalten Butterwürfeln aufmontieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Apfel waschen, entkernen und mit der Schale in feine Streifen schneiden. Die Austern leicht mit dem Sud bedecken und lauwarm pochieren. Die Apfelstreifen mit Limonensaft und Öl abschmecken. Die Austernschalen auf das Meersalz legen, mit den Apfelstreifen und den pochierten Austern füllen. Den Sud lauwarm erhitzen, den Schnittlauch dazugeben und damit die Austern nappieren.

Cornelia Poletto am 05. November 2010

# Pasta e Fagoli mit Venusmuscheln

**Für 4 Personen**

**Pasta:**

500 g Nudeln, kurze (z. B. Ditali)    Salz

**Venusmuscheln:**

500 g Venusmuscheln	2 Zehen Knoblauch	2 Schalotten
2 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	1 Peperoncino
1 Zweig Thymian		

**Bohnen:**

250 g Borlottibohnen	2 Schalotten	0,5 Zehe Knoblauch
800 ml Geflügelfond	2 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Zehen Knoblauch, jung	16 Salbeiblätter
16 Rosmarinnadeln	Pfeffer	Salz

Pasta:

Die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

Venusmuscheln:

Die Venusmuscheln mit der Peperoncino in kaltes Wasser geben und durchwalken. Das Wasser immer wieder wechseln, bis der letzte Sand heraus gewaschen ist. Die Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. Die Schalotten schälen und grob würfeln. Einen Topf erhitzen, das Olivenöl, die abgetropften Muscheln, Schalotten, Knoblauch und Thymian hinein geben. Mit einem Holzlöffel durchrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Mit einem Topfdeckel verschließen und zugedeckt circa fünf Minuten garen. Gelegentlich umrühren, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Die Muscheln durch ein Sieb abgießen (geschlossene Muscheln wegwerfen), den Sud auffangen und leicht einkochen lassen.

Bohnen:

Die Bohnen über Nacht in Wasser mit zwei zerdrückten Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymianzweigen einweichen lassen. am nächsten Tag die Bohnen durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch würfeln und in einem Topf in Olivenöl glasig anschwitzen, die Bohnen und Kräuterzweige dazugeben, durchschwenken und mit dem Geflügelfond und Olivenöl aufgießen. Die Bohnen aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und „al dente“ köcheln lassen. Vier große Esslöffel Bohnen herausnehmen und die restlichen weich garen. Die Kräuterzweige herausnehmen, die weich gegarten Bohnen fein pürieren und durch ein feines Spitzsieb passieren. Die Salbeiblätter und Rosmarinnadeln in Olivenöl frittieren. In der Zwischenzeit das Bohnenpüree in einer Pfanne erhitzen, die Venusmuscheln mit etwas Muschelfond dazugeben. Die Pasta durch ein Sieb abgießen und direkt in das Bohnen- Muschelpüree geben. Sollte das Püree zu dick sein, nochmals Muschelfond und Olivenöl angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den frittierten Kräutern ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 03. Dezember 2010

## Spaghetti mit Miesmuscheln und Bottarga

### Für vier Personen

1 kg Miesmuscheln	200 ml Brühe	2 Zehen Knoblauch
2 Lorbeerblätter	1 Blutorangen	100 ml Weißwein
0,5 Knolle Sellerie	2 Möhren	300 g Spaghetti
150 g Meeräsche-Rogen	Zitronenthymian	Pfeffer, Chili, Salz

Die Miesmuscheln putzen und in der Brühe zum Kochen bringen. Eine Zehe Knoblauch, die Lorbeerblätter und etwas Zitronenthymian dazu geben. So lange köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Anschließend mit dem Saft der Blutorange und Weißwein ablöschen. Die Möhren und den Sellerie putzen und sehr fein hobeln. Mit etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und durchschwenken. Eine Zehe Knoblauch zugeben. Die Spaghetti nach Packungsanleitung bissfest kochen und mit dem Gemüse zu den Muscheln geben. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Meeräsche-Rogen in feine Scheiben schneiden und dazu geben.

Cornelia Poletto am 15. Juni 2012

## Spaghetti mit Venusmuscheln (alle vongole)

### Für 4 Personen

2-3 rote Chilischoten	1 kg Venusmuscheln	1 Zucchini
400 g Spaghetti	grobes Meersalz	100 ml Olivenöl
4 Knoblauchzehen	einige Zweige Thymian	150 ml Weißwein
10 Kirschtomaten	Blätter glatte Petersilie	Meersalz

Eine Chilischote grob hacken und mit den Muscheln in eine Schüssel geben (durch die Zugabe von Chili öffnen sich die Muscheln leicht und der Sand wird besser herausgespült). Reichlich kaltes Wasser dazugießen und die Muscheln mit den Händen durchmischen, um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen. Abgießen, abtropfen lassen und bereits geöffnete Exemplare entfernen. Zucchini putzen, waschen, der Länge nach vierteln und das weiche Innere entfernen. Viertel in dünne Scheiben schneiden. Restliche Chilischoten putzen und waschen. Nach Wunsch Schoten aufschlitzen und Kerne entfernen (dann wird die Pasta nicht so scharf). Chilies grob hacken. Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Eine große Pfanne (zum Beispiel eine Wok-Pfanne) erhitzen und vier bis sechs Esslöffel Öl hineingeben. Muscheln hinzugeben und andünsten. Knoblauchzehen, Thymian und Chilies hinzufügen und kurz mit andünsten. Weißwein angießen, aufkochen lassen, nach Geschmack noch etwas Olivenöl darübergerben. Alles bei starker Hitze drei bis fünf Minuten garen, bis die Muscheln geöffnet sind. Geschlossene Exemplare entsorgen. Halbierte Tomaten unterheben. Spaghetti mit einer Pastakralle aus dem Kochwasser heben, unter die Vongole mischen und kurz aufkochen lassen. Petersilie fein schneiden und untermischen. Nach Geschmack noch etwas Olivenöl hinzufügen und die Pasta mit Meersalz abschmecken.

Übrigens:

Auch mit zwei Esslöffeln entkernten schwarzen Oliven schmeckt die Pasta alle vongole hervorragend.

Tipp:

Die Pasta sollte in reichlich gut gesalzenem Wasser sprudelnd kochen.

Faustregel:

Ein Liter Wasser und zehn Gramm Salz auf 100 Gramm Pasta. Anstelle von Venusmuscheln können Sie auch Miesmuscheln verwenden. Verkleben von Nudeln verhindert man übrigens nicht durch Öl im Kochwasser, das macht sie nur schwer. Auch Abschrecken ist falsch, das kühlt die Nudeln ab. Pasta am besten sofort nach dem Abtropfen mit der Soße vermischen (bei trockeneren Soßen die Spaghetti mit einer Kralle aus dem Wasser heben und noch nass mit der Soße vermischen). Immer etwas Kochwasser übrig behalten, damit kann man die Konsistenz des Pastagerichtes regulieren. Sollten die Spaghetti doch einmal vor der Soße fertig sein, dann abgießen, ausnahmsweise abschrecken (damit sie nicht nachgaren), abtropfen lassen und dann in der Soße nochmals erwärmen.

Cornelia Poletto am 12. März 2014

## Weißer Spargel-Risotto mit Minze und Garnelen

### Für 4 Personen

500 g weißer Spargel	Zucker	Salz
1 Spritzer Zitronensaft	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
ca.50 g Butter	200 g Risottoreis	50 ml Weißwein
4 Riesen-Garnelen	1 EL Olivenöl	1 Prise Piment-d'Espelette
50 g Parmesan	2-3 Stiele Minze	

Den Spargel schälen und die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden. Die Spargelstangen in ein feuchtes Tuch einschlagen. Die Spargelschalen in einen Topf mit ca. 1,2 l Wasser geben, mit etwas Zucker, Salz und Zitronensaft würzen und ca. 10 Minuten kochen lassen, dann durch ein Sieb passieren und den Spargelfond für die Zubereitung vom Risotto zur Seite stellen. Schalotte und eine Knoblauchzehe schälen, fein schneiden. Den Spargel bis auf die Spitzen in Würfel schneiden. Die Spargelspitzen in einem Topf mit Salzwasser und 1 Prise Zucker garen. Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit 2 EL Butter glasig anschwitzen. Die Spargelwürfel und den Reis dazugeben, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach mit heißem Spargelfond aufgießen und den Reis „al dente“ kochen. Die Riesen-Garnelen putzen, halbieren, mit einem kleinem Messer den Darm entfernen und kurz unter kaltem fließendem Wasser abspülen. Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen und die Garnelen mit einer angedrückten Knoblauchzehe darin langsam braten, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Parmesan fein reiben. Minze abspülen, trocken schütteln und vier Blattspitzen für die Dekoration zur Seite stellen. Restliche Blätter fein schneiden. Wenn der Reis bissfest gekocht ist, 2 EL Butter und Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fein geschnittene Minze unterheben. Den Risotto auf vier vorgewärmte Teller anrichten und mit den Riesen-Garnelen und Minzspitzen garnieren.

Cornelia Poletto Montag, 30. Mai 2011

## Zucchini-Agnolotti mit Calamaretti

### Für 4 Personen

#### Nudelteig:

75 g Mehl	125 g Nudelgrieß	2 Eier
Salz	Nudelgrieß zum Ausrollen	

#### Füllung:

8 Zucchini Blüten	2 EL Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
250 g Ziegenricotta	1 EL Thymianblätter	50 g Parmesan
1 Ei	Salz	Meersalz, fein
Muskatnuss	Pfeffer	

#### Sud:

500 ml Geflügelbrühe	125 g Butter	8 Ofentomatenfilets
Thymianblätter	Pfeffer	Salz

#### Calamaretti:

8 Calamaretti, küchenfertig	2 EL Olivenöl	Meersalz
Piment d'Espelette		

#### Nudelteig:

Mehl, Nudelgrieß, Eier und Salz miteinander verkneten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Zur Fertigstellung den Nudelteig dünn mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und in Kreise von circa acht bis zehn Zentimeter Durchmesser ausschneiden.

#### Füllung:

Die Zucchini Blüten putzen, die Blüten abschneiden und die Frucht in Würfel schneiden. Die Blüten vorsichtig vierteln und in einem Esslöffel heißem Olivenöl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und zur Seite stellen. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Zucchiniwürfel mit der Knoblauchzehe in dem restlichen, heißen Olivenöl durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein gehackten Thymianblätter abschmecken. Den Ziegenricotta in einem Leinentuch mindestens zwei Stunden abhängen lassen, damit er nicht zu viel Wasser enthält. Die Zucchiniwürfel in einer Schüssel mit dem Ziegenricotta, einem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer nachschmecken. Jeweils einen Teelöffel Ricottafüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bepinseln und die Kreise halbmondförmig zusammen falten. Die Spitze umklappen und die zwei Enden vorne zusammen kleben. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken, die Zucchiniagnolotti hinein geben und circa fünf Minuten ziehen lassen.

#### Sud:

Die Geflügelbrühe aufkochen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Alles um die Hälfte reduzieren lassen. Tomatenfilets in Streifen schneiden. Den Sud mit Thymianblätter und den Tomatenfilets abschmecken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Calamaretti:

Die Calamaretti putzen, in Ringe schneiden und in heißem Olivenöl anbraten. Mit Meersalz und Piment d'Espelette würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Thymiansud erhitzen, die Agnolotti hinein geben und auf warmen, tiefen Tellern anrichten. Mit den Calamaretti und Zucchini Blüten ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 28. Mai 2010

**Rind**

## Brasato vom Rinder-Filet mit Maronen-Polenta

**Für vier Personen**

**Für das Rinderfilet:**

800 g Rinderfilet                      1 EL Olivenöl                      Salz, Pfeffer

**Für die Marinade:**

500 ml Rotwein                      100 ml roter Portwein                      50 ml Balsamicoessig

1 EL Gewürze, grob                      2 Lorbeerblätter                      2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian                      1 Bund Suppengemüse                      Rollbratenband

**Für die Sauce:**

2 Schalotten                      1 EL Butter                      2 Thymianzweige

100 ml Marinade vom Rind                      160 ml Kalbsfond                      1 TL kalte Butter

**Für die Maronenpolenta:**

1 l Geflügelfond                      Milch                      100 g Bramata Polenta

50 g Parmesan                      75 g geschälte Maronen                      1 TL Rosmarinadeln

2 TL Butter                      Meersalz, Pfeffer                      schwarzer Trüffel

**Für die Baroloschalotten:**

20 Schalotten (geschält)                      2 EL Butter                      1 EL Zucker

4 Thymianzweige                      200 ml Rotwein                      100 ml roter Portwein

Salz, Pfeffer

Für das Rinderfilet:

Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten.

Tipp:

Sollte mehr Zeit zur Verfügung stehen, kann das Rinderfilet auch, wie in der Sendung vorgeschlagen, für zwei Tage mariniert werden. Dafür das gewürfelte Suppengemüse mit den Gewürzen, den Kräutern, den Lorbeerblättern, dem Wein und dem Balsamicoessig in einen Bräter geben. Das Rinderfilet mit Rollbratenband binden, in die Marinade einlegen und zwei Tage unter mehrmaligem Wenden im Kühlschrank marinieren lassen. Nach dem Braten das Fleisch herausnehmen, auf Küchentrepp gut abtropfen lassen, salzen und in Olivenöl von allen Seiten anbraten. In der Zwischenzeit die Marinade vom Rind durch ein Sieb in einen flachen Topf passieren und aufkochen lassen. Um ein Drittel einkochen lassen, das angebratene Rinderfilet in die Marinade einlegen und mit einem Deckel schließen. Bei 120 Grad im Ofen circa 30-45 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Sauce:

Das Rinderfilet herausnehmen und in Folie warmhalten (im circa 70 Grad heißen Ofen). Die Schalottenwürfel in schäumender Butter glasig anschwitzen, die Thymianzweige dazugeben und ggf. mit der Marinade ablöschen. Alles sirupartig einkochen lassen und mit dem Kalbsfond aufgießen. Nochmals bis zum gewünschten Geschmack einkochen lassen und mit der kalten Butter leicht binden. Durch ein Sieb passieren und warmhalten.

Für die Maronenpolenta:

Den Geflügelfond zum Kochen bringen. Die Polenta einrühren, den Rosmarin und einen Schuss Milch dazugeben und auf mittlerer Temperatur circa 30 Minuten köcheln lassen. Die geschälten Maronen hacken und in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Danach etwas Butter darin aufschäumen lassen. Die Polenta mit den gerösteten Maronenwürfeln, dem Parmesan, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Für die Baroloschalotten:

Die Schalotten längs in Scheiben schneiden. Die Butter mit dem Thymian in einen Topf geben, aufschäumen lassen und mit dem Zucker karamellisieren. Den Rot- und Portwein dazugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Schalotten dazugeben und im Rotweinfond garen. Die Sauce

mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Baroloschalotten in einen Bräter geben, das angebratene Rinderfilet hinauflegen, den Bräter mit einem Deckel verschließen und bei 120 Grad für 30-45 Minuten in den Ofen stellen.

Serviervorschlag:

Die Baroloschalotten in der Mitte des Tellers anrichten und die Maronenpolenta danebenlegen. Die Maronenpolenta mit dem schwarzen Trüffel abschmecken. Das Fleisch salzen, pfeffern, in Scheiben aufschneiden und auf den Baroloschalotten anrichten. Die Sauce erhitzen und um das Gemüse gießen.

Cornelia Poletto am 22. Dezember 2014

## Rumpsteak mit Kichererbsen und Auberginen

### Für 4 Personen

2 Auberginen	Meersalz	4 Rumpsteaks
3 EL Olivenöl	Pfeffer	4 Knoblauchzehen
einige Zweige Thymian	1-2 Zweige Rosmarin	2 Schalotten
1 TL Baharat	400 g Kichererbsen	4 mittelgroße Tomaten
1-2 TL Sherry-Essig	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	

Rumpsteak mit Kichererbsen und gegrillten Auberginen. © ZS Verlag Zabert Sandmann Fotograf:

Jan-Peter Westermann Backofen auf 120 Grad vorheizen. Auberginen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. In ein Sieb legen, mit Salz bestreuen und mit einer Schüssel beschweren. Ziehen lassen. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Steaks salzen und im heißen Öl von beiden Seiten anbraten. Kräuterzweige und andgedrückte Knoblauchzehen hinzufügen und kurz mitbraten. Steaks, Kräuter und Knoblauch in eine ofenfeste Form legen, pfeffern, mit dem restlichen Öl beträufeln und im Ofen etwa zehn Minuten ziehen lassen. Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Im Bratfett der Steaks anschwitzen. Die abgetropften Kichererbsen untermischen, die Gewürze, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles erhitzen. Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer von der Schale schneiden. Grob würfeln und zu den Kichererbsen geben. Einige Minuten erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Eine Grillpfanne mit Öl bepinseln und erhitzen. Auberginen trocken tupfen und darin unter Wenden etwa drei Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen. Kichererbsen darauf geben und die Steaks darauf anrichten. Koriander grob hacken und darüber streuen.

Tipp:

Baharat ist eine arabische Gewürzmischung. Stattdessen können Sie auch je ein Viertel Teelöffel Kreuzkümmel, Paprikapulver und Koriander mit je einer Prise Zimt und Muskat verwenden.

Cornelia Poletto am 23. Februar 2014

# T-Bone-Steak (Fiorentina) mit Rosmarin-Kartoffeln

## Für vier Personen

### Fiorentina:

1 T-Bone-Steak, ca. 2 Kg	50 ml Olivenöl	50 g Butter
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch
Pfeffer, Meersalz, Salz		

### Barolosoße:

4 Schalotten	40 g Butter	0,5 TL Rotweingewürz
2 Zweige Rosmarin	200 ml Rotwein	100 ml Portwein
400 ml Kalbsfond, dunkel	Pfeffer, Salz	

### Rosmarinkartoffeln:

200 g Kartoffeln, klein	8 Zehen Knoblauch, jung	2 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	Pfeffer, Salz	

### Bohnensalat:

100 g Saubohnenkerne	100 g Keniabohnen	100 g Zuckerschoten
100 g Gradoli	4 Tomaten	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	4 Zweige Bohnenkraut	5 EL Olivenöl
2 EL Sherryessig	Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Fiorentina:

Das Fleisch leicht salzen in von allen Seiten in Olivenöl scharf anbraten. Das Olivenöl abgießen. Butter, Rosmarin, Thymian und zerdrückte Knoblauchzehen dazugeben. Im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 25 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte 50 bis 55 Grad betragen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und am Herdbrand, zugedeckt zehn Minuten ruhen lassen.

Barolosoße:

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Das Rotweingewürz mit den Rosmarinzweigen dazu geben, alles mit dem Rot- und Portwein ablöschen. Fast sirupartig einkochen lassen. Mit dem Kalbsfond auffüllen und nochmals bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Rosmarinkartoffeln:

Die Kartoffeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten goldgelb anbraten. Die Knoblauchzehen und Rosmarinnadeln dazugeben und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. Salzen und pfeffern.

Bohnensalat:

Die Saubohnenkerne aus den Häutchen palen. Die Keniabohnen und Zuckerschoten putzen und waschen. Die beiden Bohnensorten und die Zuckerschoten nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Abgießen, in gesalzenem Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die weißen Bohnen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Tomaten überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten vierteln, entkernen und in spalten schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Bohnenkraut waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. In einer Pfanne einen Teelöffel Olivenöl erhitzen, die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Den Essig, das restliche Olivenöl, Schalotten- und Knoblauchwürfel zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bohnen, Zuckerschoten und Tomaten mit der Vinaigrette in einer Schüssel mischen und gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bohnenkraut erst kurz vor dem Servieren unterheben. Das Fiorentina mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen,

vom Knochen lösen und in Scheiben aufschneiden. Mit den Rosmarinkartoffeln, dem Bohnensalat und der Soße servieren.

Cornelia Poletto am 14. September 2012



# Salat

## Krabben-Radieschen-Salat

### Für 4 Personen

1 Bund Radieschen                      1 Lauchzwiebel      einige Stiele Kerbel  
1-2 TL milder Weißwein-Essig      Meersalz, Pfeffer    2 EL Rapsöl  
250 g Nordseekrabbenfleisch

Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebel putzen, waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Kerbel grob schneiden. Den Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Mit den Krabben mischen. Radieschen, Lauchzwiebeln und Kerbel unterheben und abschmecken. Den Salat in Gläsern oder in Salatblättern anrichten.

Tipp:

Wer Radieschen nicht gleich essen möchte, sollte das Laub entfernen, die Radieschen in ein feuchtes Küchenpapier wickeln und im Kühlschrank aufbewahren.

Cornelia Poletto am 09. März 2014

## Lauwarmer Zucchini-Muschel-Salat

### Für 4 Personen

800 g Muscheln in Schale      2 EL Olivenöl, bestes      4 Zehen Knoblauch  
1 Schalotte                      4 Zweige Thymian            100 ml Weißwein  
1 EL Thymianblätter            0,5 Bund Petersilie, glatt    2 EL Oliven, schwarz  
160 ml Olivenöl                4 Zucchini, klein            12 Strauchtomatenfilets  
4 Jacobsmuscheln in Schale    Meersalz                      Pfeffer  
Zitronensaft                      Friséeblätter                Olivenöl

Die Muscheln säubern und waschen. Knoblauchzehen zerdrücken und die Schalotte grob würfeln. Für die Muscheln einen Topf erhitzen. Olivenöl, Knoblauch, Schalotte und Thymianzweige hinein geben. Jede Muschelsorte separat ansetzen, da jede Muschel eine andere Garzeit hat. Die Muscheln abtropfen lassen, in den Topf geben und mit Weißwein ablöschen. Mit geschlossenem Deckel circa vier bis acht Minuten unter gelegentlichem Rühren garen, bis die Muscheln sich komplett geöffnet haben. Die Muscheln durch ein Sieb abgießen, den Sud auffangen und in einem Topf um die Hälfte einkochen lassen. Thymianblätter und Petersilie fein schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Aus dem Muschelsud, den Thymianblätter, der Petersilie, den Oliven, Meersalz, Pfeffer und 160 Milliliter Olivenöl eine Vinaigrette zusammenrühren. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Zucchini waschen, an beiden Enden abschneiden und mit dem Gemüsehobel längs in nicht zu dünne Scheiben hobeln. Die Zuchinischeiben auf dem Grill oder in einer leicht geölten Grillpfanne grillen. Die Strauchtomatenfilets in Streifen schneiden. Die Jacobsmuscheln auslösen und unter kaltem Wasser säubern. Die Jacobsmuscheln mit einem Buntmesser halbieren und in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl auf der geriffelten Seite anbraten, umdrehen kurz ziehen lassen und mit Meersalz würzen. Zum Anrichten die Zuchinischeiben auf Tellern anrichten und die Jacobsmuscheln darauf setzen. Die Vinaigrette in einer Pfanne mit den restlichen Muscheln und Tomatenstreifen lauwarm erhitzen und auf vier Teller verteilen. Mit Frisée ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 02. Oktober 2009

# Salat vom Cinta Senese und karamellisierten Tomaten

**Für vier Personen**

**Cinta Senese:**

500 g Cinta Senese, Rücken	1 Loomi Limette	1 Lorbeerblatt
1 TL Pfefferkörner	2 Zehen Knoblauch	4 Zweige Thymian
Meersalz, grob	Olivenöl	

**Crostini:**

8 Scheiben Ciabatta	4 Zweige Thymian	1 Zehe Knoblauch
16 Tomatenfilets, abgezogen	8 Tomatenfilets, halbtrocken	2 EL Taggiascaoliven
8 Blätter Basilikum	Olivenöl, Pfeffer	Meersalz

**Salat:**

50 ml Himbeeressig	100 ml Rapsöl	2 EL Nussöl
2 EL Macadamianüsse, geröstet	12 Himbeeren	0,25 Bund Petersilie
1 TL Thymianblätter	4 Römersalatherzen	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Cinta Senese:

Die Schwarte vom Cinta Senese rautenförmig einschneiden. Die Limette vierteln und mit dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und einer Prise Meersalz in circa 250 Milliliter Wasser aufkochen lassen. Das Stück Fleisch mit der Schwarte nach unten in die Flüssigkeit „stellen“. Die Hitze reduzieren und die Schwarte darin weich köcheln. Das Fleisch herausnehmen, trocken tupfen und von beiden Seiten leicht salzen. Mit wenig Olivenöl in einer Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Die Knoblauchzehen und Thymianzweige dazugeben und im vorgeheizten Backofen auf circa 60 Grad Kerntemperatur garen.

Crostini:

Die Ciabattascheiben mit den Thymianzweigen in Olivenöl von beiden Seiten goldgelb anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einer geschälten Knoblauchzehe abreiben. Die Tomatenfilets und die halbtrockenen Tomatenfilets in Würfel schneiden. Die Oliven sehr fein würfeln. Die frischen Tomatenfiletwürfel mit den getrockneten Tomatenfiletwürfeln, Oliven und fein geschnittenen Basilikumblättern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Ciabattascheiben verteilen.

Salat:

Himbeeressig, Rapsöl, Nussöl, Macadamianüsse, Himbeeren, gehackte Petersilie und fein gehackte Thymianblätter miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern.

Anrichten:

Die Römersalatblätter mit der Vinaigrette marinieren und auf vier Teller verteilen. Das Fleisch nochmals salzen und pfeffern, in dünne Scheiben schneiden und zwischen die Salatblätter geben. Mit den Tomatencrostini und der Vinaigrette fertig stellen.

Cornelia Poletto am 09. November 2012

## Tatar von der Eismeer-Forelle und Avocado

### Für 4 Personen

#### Vinaigrette:

1 Zitrone	1 Römersalat, klein	1 Knolle Knoblauch
2 Zweige Eisenkraut	1 TL Ahornsirup	100 ml Olivenöl
Wasabi	Meersalz	Zitrone

#### Tatar:

1 Zitrone	400 g Lachsforellenfilet	4 EL Schnittlauchröllchen
4 EL Olivenöl	2 Avocado, reif	Meersalz
Pfeffer	Römersalat-Herzen	Salatblätter
Blüten, essbar		

#### Vinaigrette:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Römersalat putzen, waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Knoblauchknolle mit dem Zitronensaft einkochen lassen. Die blanchierten Salatblätter ausdrücken und in der Küchenmaschine mit den abgezupften Verveineblättern, dem Ahornsirup, Olivenöl und Knoblauch-Zitronensaft fein pürieren. Sollte die Masse etwas zu dick sein, einfach mit etwas Wasser verdünnen. Kurz vor dem Anrichten, die Vinaigrette mit Meersalz Zitrone und Wasabi abschmecken.

#### Tatar:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Eismeer Lachsforelle parieren und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Eismeerlachswürfel und Schnittlauchröllchen in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, etwas Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Römersalat-Herzen in feine Streifen schneiden, die Avocado schälen, entkernen und würfeln. Salatstreifen und Avocadowürfel mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl separat abschmecken. Tatar in tiefen Tellern in vier Ringe schichten. Beginnend mit den Römersalatstreifen, danach Tatar und beenden mit Avocadowürfeln. Die Salatvinaigrette angießen und mit den Salatblättern und Blüten ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 11. Dezember 2009

# Warmer Salat mit Kalb-Leber

## Für 4 Personen

### Apfelbalsamvinaigrette:

1 Apfel, z. B. Gala oder Boskoop	1 EL Imkerhonig	50 ml Apfelsaft
30 ml Calvados	1 EL Apfelbalsamessig	2 EL Pecannussöl
1 Msp. Quatre epices Pfeffer	1 TL Majoranblätter	Salz

### Warmer Salat:

4 Stck. Chicorée	2 EL Imkerhonig	100 ml Weißwein
2 EL Apfelbalsamessig	4 Scheiben Kalbsleber, a 75 g	2 EL Butter
80 g Feldsalat, klein Pfeffer	Salz	Meersalz

#### Apfelbalsamvinaigrette:

Den Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Honig in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, mit dem Apfelsaft und Calvados ablöschen. Quatre epices dazugeben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die Apfelwürfel zwei Minuten mit kochen und mit einem Esslöffel Apfelbalsamessig, Pecannussöl, Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

#### Warmer Salat:

Den Chicorée waschen und vierteln. Den restlichen Honig in eine Pfanne geben und goldgelb karamellisieren lassen. Mit Weißwein und dem restlichen Apfelbalsam ablöschen. Sirupartig einkochen lassen, die Chicoreeviertel dazugeben und mit Meersalz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen. Die Butter zum „glasieren“ dazugeben und den Chicorée immer wieder überglänzen. Die Kalbsleberscheiben in schäumender Butter von beiden Seiten circa zwei Minuten braten. Erst nach dem Braten mit Meersalz und Pfeffer würzen. Jeweils vier Chicoreeviertel auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Kalbsleber an den Chicorée legen und alles mit warmer Apfelvinaigrette übergießen. Mit geputztem und gewaschenem Feldsalat ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 26. September 2008



# Schwein

# Havelländer Apfel-Schwein mit Pancetta-Kartoffeln

## Für 4 Personen

### Apfelschwein:

1 Stück Krustenbraten, 2 Kg    4 EL Olivenöl    2 TL Apfelblütenhonig  
Salz    Pfeffer

### Pancettakartoffeln:

12 Kartoffeln, fest    1 TL Kümmel    4 Scheiben Pancetta  
2 Schalotten    2 EL Apfelwürfel    1 EL Olivenöl  
1 EL Schnittlauchröllchen    100 g Mehl    100 g Paniermehl  
3 Eier    Pflanzenöl    Salz  
Pfeffer    Meersalz, grob

### Gemüse:

200 g Zuckerschoten    1 Kohlrabi    8 Stangen Spargel, grün  
200 g Erbsen    8 Bandmöhren, klein    2 EL Zucker  
1 EL Essig, mild    150 ml Moscato    4 Zweige Majoran  
2 EL Butter    4 EL Kalbsjus    Salz  
Pfeffer    Meersalz, grob

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Apfelschwein:

Den Krustenbraten mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewürzte Keule in einem Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten knusprig anbraten. Den Honig in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und das restliche Olivenöl einrühren. Die Keule mit der Honig-Olivenölmarinade einpinseln und auf ein Backofengitter geben. Im vorgeheizten Backofen circa 45 bis 60 Minuten knusprig garen. Die Keule immer wieder nachpinseln.

Pancettakartoffeln:

Die kleinen Kartoffeln mit einer Gemüsebürste unter fließendem Wasser abbürsten, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salz und Kümmel dazu geben und bissfest garen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Kartoffeln längs halbieren und vorsichtig mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Pancetta, Schalotten und Apfel in Würfel schneiden. Die Pancetta-, Schalotten und Apfelwürfel in Olivenöl anbraten und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Das ausgehöhlte Kartoffelmus mit der Pancetta-Schalottenmasse und den Schnittlauchröllchen vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelhälften mit der Speckmasse füllen und wieder zusammensetzen. Die ganzen Kartoffeln zuerst in Mehl wenden, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Nochmals durch das Ei ziehen und zum zweiten Mal in Paniermehl wenden. Das Frittierfett auf circa 170 Grad erhitzen und die Kartoffeln darin knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und im Backofen warm halten.

Gemüse:

Die Zuckerschoten putzen, den Kohlrabi schälen und in Rauten schneiden. Die Spargelenden abschneiden, die Bundmöhren schälen und in Segmente schneiden. Sämtliches Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Zucker in einen Topf geben und goldgelb karamellisieren lassen. Mit dem Essig und Moscato ablöschen. Die Majoranzweige und Butter dazu geben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse in der Moscatoreduktion erhitzen. Zum Anrichten das Gemüse auf vorgewärmte Teller verteilen, den Krustenbraten in Scheiben aufschneiden und darauf geben. Die Pancettakartoffeln schräg halbieren und dazu servieren. Kalbsjus aufkochen und mit etwas Moscatoreduktion abschmecken. Die Soße um das Gemüse gießen.

## Polettos Schweinerei

### Für 4 Personen

#### Für die salsa verde:

2 Bund Schnittlauch	2 Bund glatte Petersilie	1 Biozitrone
2 Sardellenfilets	150 ml Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 Spritzer milder Weinessig	Meersalz	Pfeffer

#### Für die Fleisch-Gemüse-Pfanne:

12 kleine Kartoffeln, fest	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
80 g Tiroler Speck in Scheiben	600 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl	je 1 Zweig Rosmarin	2 EL Taggiascaoliven
120 ml Kalbsfond		

Für die salsa verde Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Sardellenfilets fein hacken. Die Kräuter mit Zitronenabrieb, Sardellen und Olivenöl vermischen. Die Knoblauchzehe schälen und im Ganzen dazugeben (damit nur ein Hauch von Knoblauch zu schmecken ist). Erst kurz vor dem Anrichten die Salsa mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, so behält sie lange ihre grüne Farbe. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln in der Schale kochen, etwas auskühlen lassen und längs halbieren. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen, die Paprikahälften auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, bis die Haut blasen wirft. Paprika etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen, dann in Rauten schneiden. Die Speckscheiben in dünne Streifen schneiden. Das Schweinefilet in grobe Würfel schneiden, salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, Rosmarin- und Thymianzweig zugeben und fast durchbraten. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die vorbereiteten Kartoffeln goldgelb anbraten. Den Speck zugeben und mitbraten. Die Paprikarauten, Oliven und Schweinefiletwürfel dazugeben. Mit Kalbsfond ablöschen, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf warmen Tellern anrichten. Die Salsa verde mit Meersalz, Pfeffer und Essig abschmecken und damit das „Schweinerei-Gemüse“ beträufeln.

Cornelia Poletto Montag, 28. März 2011

# Schweine-Koteletts mit Stampf-Kartoffeln

**Für 4 Personen**

**Schweinekoteletts:**

4 Schweinekoteletts, a ca. 300 g	1 – 2 EL Dijonsenf, grob	2 EL Olivenöl
1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Thymian
Pfeffer	Meersalz	

**Kartoffelstampf:**

600 g Kartoffeln, fest	3 Zweige Thymian	100 g Pancetta
2 Zehen Knoblauch	2 Äpfel, säuerlich, mürbe	2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	Schnittlauch	Meersalz

Den Backofen mit einer ofenfesten Form darin auf 140 Grad vorheizen.

Schweinekoteletts:

Die Koteletts waschen, trocken tupfen und den Fettrand mehrmals einschneiden. Die Koteletts leicht salzen und auf beiden Seiten dünn mit Senf bestreichen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Koteletts darin auf jeder Seite etwa drei Minuten anbraten. In die ofenfeste Form legen, mit etwas Pfeffer würzen. Den Knoblauch, den Rosmarin und den Thymian darum herum verteilen. Die Koteletts 15 bis 20 Minuten im Backofen gar ziehen lassen.

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Inzwischen den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Pancetta in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen, wieder in den Topf geben und etwas ausdämpfen lassen. Die Blätter der Thymianzweige abstreifen. In einer anderen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Pancettastreifen darin einige Minuten anbraten, herausnehmen. Die Kartoffelwürfel ins Bratfett geben und goldbraun anbraten. Die Apfelwürfel und den Thymian zugeben und kurz mit anbraten. Den Weißwein oder Cidre dazugießen und einkochen lassen. Wenn die Kartoffeln leicht zerfallen, alles mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Die Pancetta wieder zugeben und die Stampfkartoffeln mit Meersalz, Pfeffer und etwas Schnittlauch abschmecken. Nach Belieben noch etwas Olivenöl zufügen. Die Koteletts aus dem Ofen nehmen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit den Apfel-Speck-Kartoffeln anrichten.

© Spiegel TV infotainment/

Cornelia Poletto am 04. Februar 2011

## Schweine-Rouladen mit Birnen, Bohnen und Speck-Salat

### Für zwei Personen

4 dünne Schweineschnitzel	4 Scheiben Bacon	4 Scheiben Lardo
250 g grüne Bohnen	2 rote Zwiebeln	1 Birne
1 EL Schweineschmalz	250 ml Birnen-Cidre	2 EL Apfelessig
2 Zweige Majoran	1 TL Dijon-Senf	4 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bohnen waschen, putzen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Die Bohnen nach Belieben halbieren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Bohnen für circa acht Minuten in dem Salzwasser garen. Anschließend abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Das Fleisch leicht salzen und jeweils eine Scheibe Lardo auf ein Schnitzel geben. Die Zwiebeln abziehen und eine Zwiebel beiseite legen. Die andere Zwiebel in Würfel schneiden. Den Majoran waschen, trocken tupfen und die Blätter vom Stil abzupfen. Eine Pfanne mit einem Teelöffel Schweineschmalz erhitzen und zwei Scheiben Bacon darin anbraten. Die Zwiebelwürfel dazugeben und andünsten. Einige Majoranblätter ebenfalls dazugeben und kurz mit andünsten. Anschließend den Dijon-Senf unterrühren, die Zwiebelmischung etwas abkühlen lassen und auf den Schnitzeln verteilen. Diese aufrollen und mit Zahnstochern befestigen. Eine Pfanne mit dem restlichen Schweineschmalz erhitzen. Die Schnitzelröllchen ringsherum anbraten und anschließend mit 150 Milliliter Birnen-Cidre ablöschen. Den Cidre etwas einkochen lassen. Einen Deckel auf die Pfanne geben und die Pfanne dann für etwa 15 Minuten in den Backofen geben. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Rapsöl erhitzen und die restlichen Speckstreifen anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen. Die übrige Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. In die Pfanne geben, in der auch der Speck angebraten wurde und andünsten. Anschließend mit dem restlichen Birnen-Cidre ablöschen und die gekochten Bohnen dazugeben und alles durchschwenken. Nach Belieben einige Majoranblättchen grob schneiden und dazugeben. Die Birnen schälen, in Spalten schneiden und die Kerne entfernen. Die Spalten mit unter die Bohnenmischung heben. Einen Esslöffel Essig und das restliche Rapsöl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Essig abschmecken. Die Schnitzelröllchen aus dem Ofen nehmen und schräg halbieren. Den Birnen-Bohnen-Salat auf einem Teller anrichten und die knusprigen Speckstreifen über den Salat geben. Die Schnitzelröllchen daneben anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 16. Januar 2013



**Soßen**

## Béchamel-Soße

### Für 4 Personen

100 g Butter      50 g Mehl      0,5 l Milch  
50 g Parmesan      Salz      Pfeffer schwarz  
Muskatnuss

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und unter Rühren das Mehl langsam einsieben. Mit einem Holzlöffel verrühren und mit der Milch aufgießen. Unter Rühren aufkochen lassen, danach mindestens vier bis fünf Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein geriebenem Parmesan abschmecken.

Cornelia Poletto am 27. August 2010

## Gorgonzola-Soße, Salbei- und Trüffel-Butter-Soße

### Für 4 Personen:

400 ml Geflügelfond      100 g Butter      1-2 Stiele Basilikum  
200 g pikanter Gorgonzola      Pfeffer

Den Fond aufkochen lassen. Butter unterrühren und den Fond etwa zehn Minuten leicht sämig einkochen lassen.

Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden. 100 Gramm Gorgonzola zerzupfen, in die Soße geben und schmelzen lassen.

Basilikum hinzufügen. Mit al dente gekochter Pasta und dem restlichen Gorgonzola in Stückchen vermischen und mit Pfeffer abschmecken.

### Salbei-Buttersoße:

Den Fond mit einem Stiel Salbei einkochen lassen. Basilikum und Gorgonzola weglassen, dafür zum Schluss etwas fein geschnittenen Salbei in die Soße geben.

### Trüffel-Buttersoße:

Basilikum und Gorgonzola weglassen und dafür zum Schluss 20 bis 40 Gramm Trüffel über die fertige Pasta hobeln. Pro Person benötigt man etwa fünf bis acht Gramm - je nach Geldbeutel, denn Trüffel sind teuer.

Cornelia Poletto am 15. Januar 2013

## Tomaten-Sugo

### Für 8 Portionen

800 g reife Tomaten	6 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
3 EL Olivenöl	1 TL Zucker	1 große Dose geschälte Tomaten
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Oregano	1-2 Zweige Basilikum	1 getrocknete Chilischote
Pfeffer, Salz		

Die frischen Tomaten waschen und grob würfeln. Schalotten schälen und würfeln, Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, nach Wunsch die zerbröselte Chilischote dazugeben. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit etwas Salz würzen. Die frischen Tomaten und die Dosentomaten samt dem Saft dazugeben. Basilikum dazugeben und die Soße ohne Deckel etwa eine Stunde köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Das Basilikum entfernen. Tomatensugo durch eine flotte Lotte (mittlere Lochscheibe) passieren, damit Kerne und Häutchen zurückbleiben oder durch ein feines Sieb streichen. Den Sugo nochmals aufkochen lassen und mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Tomatensugo mit al dente gekochter Pasta vermischen.

Tipp:

Zum Einwecken den Sugo kochend heiß in saubere Gläser füllen und bei circa 80 Grad im heißen Wasserbad im Ofen 20 bis 30 Minuten sterilisieren.

Cornelia Poletto am 12. Januar 2014

## Trüffel-Soße

### Für 4 Personen

1 Schalotte	20 g Butter	25 g Périgordtrüffel
50 ml Weißwein	200 ml Geflügelbrühe	50 ml Sahne, flüssig
2 EL Sahne, geschlagen	Salz	

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in schäumender Butter mit fünf Gramm gewürfeltem Trüffel glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, alles um die Hälfte einkochen lassen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Nochmals alles um die Hälfte einkochen lassen und mit der flüssigen Sahne auffüllen. Nochmals aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren. Die Soße zum Servieren erhitzen und mit etwas geschlagener Sahne aufmixen.

© Spiegel TV infotainment/

Cornelia Poletto am 28. Januar 2011



# Suppen

## Allerwelt-Suppe

### Für 4 Personen

#### Suppe:

1 kg Fischkarkassen	500 g Krustentierkarkassen	600 g Fischfilets
4 Jacobsmuscheln	4 Garnelen	2 Gemüsezwiebeln
1 Paprika, rot	1 Knolle Fenchel	3 Zehen Knoblauch
1 Chilischote, rot	6 EL Olivenöl	1 TL Fenchelsamen
10 Safran-Fäden	2 EL Tomatenmark	150 ml Weißwein
50 ml Pernod	50 ml Noilly Prat	Salz
Piment d'espelette		

#### Safran-Rouille:

4 Zehen Knoblauch	10 Safran-Fäden	100 ml Fischfond
1 Ei	100 ml Rapsöl	Salz
Zitronensaft		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Suppe:

Die Krustentierkarkassen im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten rösten. Inzwischen die Fischkarkassen klein schneiden und in kaltem Wasser gründlich wässern. Gemüsezwiebeln, rote Paprika, Fenchel, Knoblauchzehen und Chilischote waschen, putzen und klein würfeln. Den Topf erhitzen, drei Esslöffel Olivenöl dazugeben und die Gemüsegewürfel darin circa zehn Minuten anbraten. Das Tomatenmark einrühren, Fenchelsamen, Safran, Krustentier- und Fischkarkassen zugeben und circa zehn Minuten ziehen lassen. Mit Weißwein, Pernod und Noilly Prat ablöschen und einkochen lassen. Mit circa zwei Liter kaltem Wasser auffüllen, aufkochen lassen und mit einer Schaumkelle abschäumen. Zugedeckt bei geringer Hitze eine Stunde köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Fond 30 Minuten ziehen lassen, dann durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Küchensieb in einen Topf abgießen. Den Fischsud auf die Hälfte einkochen lassen, mit Salz abschmecken. Restliches Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die verschiedenen Fischfilets, Jacobsmuscheln und Garnelen portionieren von beiden Seiten kurz anbraten und mit Salz und Piment d'espelette würzen. Die Fischfilets in tiefe Teller verteilen und mit heißem Fischsud auffüllen. Die Safran-Rouille dazu servieren.

Safran-Rouille:

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Den Fischfond mit Knoblauchscheiben und den Safran-Fäden aufkochen lassen und um die Hälfte einkochen lassen. Den Safransud durch ein feines Sieb passieren und mit dem Eigelb und Salz verrühren. Langsam das Rapsöl einrühren, bis zur gewünschten Bindung. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Tipp:

Dazu passen geröstete, mit Knoblauch abgeriebene Brotscheiben.

Cornelia Poletto am 17. Oktober 2008

# Erbsen-Matchatee-Suppe mit Krustentier-Crostinos

## Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
7 EL Olivenöl	800 g Erbsen, frisch	1 EL Zucker
2 EL Wermut	4 EL Weißwein	0,5 l Fischfond
100 g Butterwürfel, kalt	12 Langostinos, gegart	2 Tomaten
100 ml Sahne	2 EL Matchatee	Brotchips
Minzöl	Minzblätter	Meersalz
Pfeffer		

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und mit dem Thymianzweig in drei Esslöffel Olivenöl glasig anschwitzen. Vier Esslöffel Erbsen abnehmen und als Einlage beiseite stellen. Die restlichen Erbsen zur Schalottenmischung geben. Mit etwas Meersalz und Zucker würzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Fischfond angießen. Etwa zehn Minuten garen, bis die Erbsen weich sind, pürieren und durch ein Spitzsieb passieren. Mit den Butterwürfeln aufmixen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Erbsen in Salzwasser drei bis fünf Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Langostinos salzen und in zwei Esslöffel Olivenöl braten. Erbsen und Langostinos in tiefe Teller verteilen. Die Sahne mit dem Matchatee schaumig aufschlagen und damit die Suppe schaumig aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. In zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, bis sie etwas zerfließen. Die Tomatenwürfel mit den Garnelen und den Brotchips abwechselnd zu einer Lasagne schichten. Die erwärmten Erbsen herum streuen und mit der Suppe angießen. Mit Minzöl und frischer Minze ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 19. November 2010

## Herz - Muschel - Suppe

### Für 4 Personen

300 g Palbohnen, frisch	1 Zwiebel	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	8 EL Olivenöl	1 Zucchini
1 Knolle Fenchel	2 Zehen Knoblauch	500 g Herzmuscheln
2 Schoten Chili, getrocknet	150 ml Weißwein	8 Riesen-Garnelen a 50 – 60 g
3 Zweige Thymian	200 g Kirschtomaten	1 – 2 Stiele Koriander
1 – 2 Stiele Estragon	1 – 2 Stiele Basilikum	Meersalz

Die Bohnen waschen (getrocknete Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen). Die Zwiebel schälen, die Nelke und das Lorbeerblatt hineinstecken. Die Bohnen mit der gespickten Zwiebel und zwei Esslöffel Öl in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. In etwa 20 Minuten bissfest garen (getrocknete Bohnen benötigen eine längere Garzeit), dabei mehrmals den an die Oberfläche steigenden Schaum abschöpfen. Mit Salz abschmecken. Zwiebel und Lorbeer entfernen. Eine Chilischote hacken und mit den Muscheln in einer Schüssel mischen. Die Muscheln unter fließend kaltem Wasser waschen, dabei aneinander reiben, um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen. Abgießen, abtropfen lassen und bereits geöffnete Exemplare entfernen. Zucchini putzen, waschen, der Länge nach halbieren, das weiche Innere mit einem Teelöffel heraus kratzen und die Zucchini in Scheiben schneiden. Fenchel putzen, waschen, vierteln und in Scheiben schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen, in Scheiben schneiden. Restliche Chilischote zerbröseln. In einem Topf drei Esslöffel Öl erhitzen. Den Fenchel, Knoblauch, Chili und Zucchini darin andünsten. Salzen, den Weißwein angießen und einige Minuten einkochen lassen. Die Muscheln zugeben und zugedeckt etwa fünf Minuten garen. Nicht geöffnete Exemplare aussortieren. Bohnen mit Sud zur Gemüse-Muschel-Mischung geben. Mit Salz abschmecken. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Im restlichen heißen Öl mit der restlichen leicht zerdrückten Knoblauchzehe und den Thymianzweigen zwei bis drei Minuten braten. Zum Muscheltopf geben. Die Kräuterblätter abzupfen, fein schneiden und unterheben.

© Spiegel TV infotainment/

Cornelia Poletto am 11. Februar 2011

## Kopfsalat-Suppe mit Ingwer und Bach-Saibling

### Für 2 Personen

1 Kopfsalat, à 400 g	100 g Bachsaiblingsfilet	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer, klein	1 Limette
100 ml Gemüsefond	50 ml Sahne	1 TL Limonenöl
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Herzen der Kopfsalate für die Einlagen herausschneiden. Die restlichen Blätter zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Salatblätter in kochendem Wasser blanchieren, bis sie zusammenfallen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Schalotten glasig anbraten. Anschließend mit dem Geflügelfond aufgießen und aufkochen lassen. Die Salatblätter und die restliche Butter in den Topf geben und pürieren. Den Ingwer schälen und reiben. Die Suppe mit etwas Ingwer und Salz abschmecken. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Die Schale der Limette reiben und den Fisch mit dem Limettenabrieb und Ingwer würzen. Anschließend mit Olivenöl beträufeln und im Backofen 8-10 Minuten garen. Die Salatherzen in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Salatherzen darin anschwitzen. Mit Salz, Limonenöl und etwas geriebenen Ingwer würzen. Die Kopfsalatstreifen in tiefen Tellern anrichten. Die Bachsaiblingsfilets auf die Streifen setzen. Die Sahne schlagen und unter die Suppe mixen. Die Suppe eingießen und servieren.

Cornelia Poletto am 10. Februar 2012

# Minestrone di pollo

## Für 4 Personen

### Basilikumpesto:

1 Bund Basilikum	4 Zweige Minze	1 EL Pinienkerne, geröstet
1 EL Parmesan, gerieben	200 ml Olivenöl, bestes	Meersalz, fein

Pfeffer

### Minestrone:

1 Bund Suppengrün	1 Gemüsezwiebel	1 Freilandhähnchen, ca. 1 kg
100 ml Weißwein	2 – 3 l Geflügelbrühe	2 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian	2 Zweige Petersilie	10 Pfefferkörner
1 Nelke	3 Pimentkörner	1 Bund Spargel, grün
6 Stangen Staudensellerie	100 g Erbsen, gepahlt	100 g Saubohnen, gepahlt
4 Bundmöhren	1 Spitzkohl, klein	200 g Suppennudeln, klein

Meersalz

### Basilikumpesto:

Die Blätter von den Stielen zupfen und alle Zutaten, bis auf den Parmesan im Mörser oder Mixer pürieren. Den geriebenen Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Minestrone:

Das Suppengrün waschen und putzen. Die Gemüsezwiebel halbieren und mit den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Öl dunkel bräunen. Das Freilandhähnchen waschen. Den Weißwein mit der Geflügelbrühe, dem Suppengemüse, der Zwiebel, den Lorbeerblättern, den Thymian- und Petersilienzweigen, den Pfefferkörnern, der Nelke und den Pimentkörnern in einen Topf geben, aufkochen und leicht salzen. Das Hähnchen hinein geben und auf kleiner Temperatur, kurz unter Siedepunkt, circa 45 bis 60 Minuten gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit beim grünen Spargel nur die Enden abschneiden. Den Staudensellerie schälen und Fäden ziehen. In schräge Stücke von circa drei Zentimeter Länge schneiden. Die Erbsen und Saubohnen blanchieren, in Eiswasser abschrecken und von den Saubohnen die dünne Haut entfernen. Die Bundmöhren schälen. Den Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden. Die restlichen Gemüse in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Das fertige Hähnchen aus der Brühe heben und tranchieren. Die Hühnerbrühe durch ein Spitzsieb passieren und in den Topf zurückgeben. Eventuell mit Meersalz abschmecken. Die Nudeln in kochendem Salzwasser „al dente“ garen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das blanchierte Gemüse und circa vier Esslöffel Pasta zurück in die Brühe geben, erhitzen und in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Hähnchenbrust in Scheiben aufschneiden und darauf setzen. Mit Basilikumpesto servieren.

### Tipp:

Aus den Hühnerkeulen und den restlichen Nudeln lässt sich am nächsten Tag ein wunderbarer Nudelsalat herstellen. Dafür das Hähnchenfleisch vom Knochen zupfen und in Streifen schneiden. Die restliche Pasta mit Pesto abschmecken, das Keulfleisch dazugeben und mit ein paar Streifen Parma-Schinken, Rucola und Kirschtomaten abrunden. Mit mildem Weinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Cornelia Poletto am 10. Februar 2012

# Parmesan-Suppe mit confiertem Landei und weißem Trüffel

## Für vier Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
40 g Risottoreis	600 ml Geflügelfond	160 g Parmesan
Meersalz	4 Landeier	300 g geklärte Butter
Butter	200 g Blattspinat	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	weißer Trüffel	

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Die SchalottenKnoblauchwürfel mit den Kräutern in etwas Butter in einem Topf glasig anschwitzen und den Risottoreis dazugeben. Alles durchschwenken und mit dem Geflügelfond aufgießen. Das Ganze aufkochen und circa zehn Minuten köcheln lassen. Die Suppe durch ein Spitzsieb passieren (aus dem aufgefangenem Reis kann noch ein Risotto gekocht werden). Den geriebenen Parmesan einrühren, die Suppe mit einem Pürierstab schaumig mixen und mit wenig Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Eier trennen und die Eigelbe in der geklärten Butter im Ofen confieren. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Den Blattspinat in der schäumenden Butter sautieren, bis er in sich zusammenfällt. Mit der Muskatnuss Salz und Pfeffer abschmecken.

Serviervorschlag:

Zum Anrichten den Blattspinat und jeweils ein Eigelb in die vorgewärmten Suppenteller geben. Die Suppe um den Spinat gießen und den Trüffel über die Suppe hobeln.

Cornelia Poletto am 23. Dezember 2014

# Polenta-Süppchen mit gebackenen Steinpilzen

**Für 4 Personen**

**Polentasüppchen:**

50 g Lardo oder grüner Speck	2 Schalotten	1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	0,5 l Geflügelfond
40 g Polenta, grob	150 g Sahne	50 g Parmesan
Salz	Pfeffer	

**Steinpilze:**

4 Steinpilze, klein	3 EL Polentagrieß, grob	0,25 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Ei
100 ml Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Polentasüppchen:

Den Lardo fein würfeln. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Lardo im heißen Öl ausbraten, die Schalotten und den Rosmarin hinzufügen und glasig anbraten. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen und den Fond zugießen. Aufkochen lassen und die Polenta einrühren. Circa zehn Minuten köcheln lassen. 100 Gramm Sahne zugeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Suppe vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan unterrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Mixstab schaumig aufschlagen, dabei nach und nach die Schlagsahne zugeben.

Steinpilze:

Die Steinpilze putzen und säubern, falls nötig waschen. Gut trocken tupfen und halbieren. Polentagrieß mit fein geschnittener Petersilie, fein gehackten Thymian und fein gehackten Rosmarinnadeln mischen. Das verquirlte Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze mit der Schnittfläche zuerst in das verschlagene Ei, dann in die Grießmischung drücken und im heißen Öl goldbraun backen. Das Polentasüppchen mit den gebackenen Steinpilzen anrichten.

Cornelia Poletto am 09. Juli 2010

## Polettos unterirdische Suppe

### Für 4 Personen

300 g Möhren	300 g Staudensellerie	300 g Knollensellerie
2 Schalotten	100 g Butter	2 Stiele Majoran
1 l Geflügelbrühe	500 ml Sahne	4 Scheiben Bauernbrot
2 Äpfel	2 EL Zucker	200 g Kalbsleber
2 Markknochen, vom Rind, groß	Meersalz	Pfeffer

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen. Möhren, Staudensellerie und Knollensellerie waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. 50 Gramm Butter in einen Topf geben, aufschäumen lassen und das Gemüse hinein geben. Salzen und pfeffern, kurz andünsten und zugedeckt circa zehn Minuten dünsten. Mit der Geflügelbrühe und Sahne ablöschen, aufkochen lassen und das Gemüse weich garen. Vier Kreise von circa sechs Zentimeter Durchmesser aus dem Bauernbrot ausstechen und in einem Esslöffel Butter knusprig ausbacken. Die Äpfel waschen, ausstechen und in acht gleichmässige Scheiben schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Apfelscheiben einlegen und von beiden Seiten anbraten. Restliche Butter mit den Majoranzweigen in einer Pfanne aufschäumen lassen, die in Scheiben geschnittene Kalbsleber einlegen und von beiden Seiten circa zwei Minuten braten. Salzen und pfeffern. Das Kalbsmark aus den Knochen lösen, in Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen kurz gratinieren. Salzen und pfeffern. Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle restlichen Zutaten in vorgewärmte Suppenteller schichten. Zuerst das Bauernbrot, dann Apfel, Leber, Apfel und am Schluss das Kalbsmark. Die heiße Suppe angießen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 01. Oktober 2010



# Vegetarisch

## Gebackene Safran-Arancini mit Asti Spumante

### Für vier Personen

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	3 EL Butter
200 g Risottoreis	1 g Safranfäden	50 ml Asti
800 ml Geflügelbrühe	50 g Parmesan	50 g geräucherter Mozzarella
2 Eier	60 g Mie de pain	1 l Pflanzenöl
20 Lorbeerblätter	20 Muffin- oder Pralinenkapseln	Mehl
Pfeffer	Salz	

Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen. Beides in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butter in eine Kasserole geben, aufschäumen lassen und die Schalotten-Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Safranfäden und den Reis dazugeben und alles mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Das Risotto mit heißer Geflügelbrühe angießen, einmal umrühren und weiter köcheln lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Risotto „al dente“ gegart ist. Das Risotto vom Herd nehmen und mit der restlichen Butter, dem geriebenen Parmesan und Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf ein Blech streichen und auskühlen lassen. Den Scamorza in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen verrühren. Das Risotto mit den Händen zu gleichmäßigen Bällchen formen, einen Würfel Scamorza in die Mitte geben. Zum Panieren die Risottobällchen zuerst in Mehl, dann in der Eiermischung und am Schluss in dem geriebenen Toastbrot wälzen. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Arancini darin bei circa 160 Grad circa drei bis vier Minuten knusprig ausbacken. Die ausgebackenen Arrancini auf einem Küchentuch abtropfen lassen, mit jeweils einem Lorbeerblatt garnieren und in Pralinenkapseln servieren. Dazu passt ein Glas Asti Spumante.

Cornelia Poletto am 18. Mai 2012

# Gewürz-Schokoladen-Knödel, marinierte Beeren, Vanille-Eis

## Für 6 Personen

### Für die Grießknödel:

1/2 Vanillestange	500 ml Milch	120 g Butter
4,5 EL Zucker	125 g Grieß	2 Eier
6-12 Gewürzschokoladenkugeln	1/2 Biozitrone	1/2 Bioorange
2 EL Paniermehl	1 Prise Zimt	Puderzucker

### Für die marinierten Beeren:

1 EL Mandelblättchen	1 Vanilleschote	1 Zitrone
500 g gemischte Beerenfrüchte	50 g Puderzucker	50 g Himbeermark
20 ml Orangenlikör	6 Kugeln Vanilleeis	

Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Butter, 3 EL Zucker und Vanillemark und ausgekratzte Schale der Vanillestange in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß einrühren und abbrennen. Die Eier unterheben. Vanilleschale herausnehmen und die Masse zu Knödeln formen. Je eine Schokoladenkugel in den Teig einlegen und mit feuchten Händen nachrollen. Schale von der Zitrone und Orange abreiben und beiseite stellen, den Saft auspressen. Einen Topf mit Wasser, dem Zitronen- und Orangensaft und je einer Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben, die Hitze etwas reduzieren. Das Wasser sollte nun nicht mehr kochen und die Knödel ca. 15 Minuten ziehen lassen. 1 EL Zucker, Paniermehl, Zitronen- und Orangenabrieb und Zimt mischen und die fertig gegarten Knödel darin wälzen, mit Puderzucker bestäuben. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zitrone auspressen. Die Beerenfrüchte mit Puderzucker und Zitronensaft, dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote, Himbeermark und Orangenlikör in eine Schüssel geben und alles miteinander verrühren. Die marinierten Beeren auf 6 Teller verteilen, die Knödel darauf setzen, Mandelblättchen als Eisstopper auf den Teller geben und je 1 Kugel Vanilleeis daraufsetzen.

Cornelia Poletto Montag, 27. Juni 2011

# Handgemachte Kürbis-Ravioli

## Für 4 Personen

### Nudelteig:

75 g Mehl                      125 g Nudelgrieß      2 Eier  
Salz

### Füllung:

1 kg Muskatkürbis      1 Ei                      50 g Parmesan  
Salz                      Muskatnuss              Pfeffer

### Sud:

500 ml Geflügelbrühe    125 g Butter, kalt    4 – 6 Salbeiblätter  
Meersalz, fein              Pfeffer

### Fertigstellung:

1 Ei                      Nudelgrieß              Meersalz, grob  
Parmesan

Nudelteig:

Mehl, Grieß, Eier und Salz miteinander verkneten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Füllung:

Den Muskatkürbis in Spalten schneiden und im vorgeheizten Backofen circa 30 bis 40 Minuten weich garen. Den Kürbis leicht auskühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale kratzen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und in einem Leinentuch circa eine Stunde abtropfen lassen. Die Kürbismasse in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Sud:

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

Fertigstellung:

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Für die Ravioli eine Nudelbahn auf der Arbeitsfläche auslegen und je einen Teelöffel Kürbisfüllung mit etwas Abstand daraufgeben. Die Zwischenräume mit verquirltem Eiweiß bestreichen und eine weitere Nudelbahn darüberlegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken, die Kürbisravioli hineingeben und circa fünf Minuten ziehen lassen. (Das Wasser sollte jetzt nicht mehr kochen) Den Salbeisud erhitzen, die abgetropften Ravioli hineingeben und auf warmen, tiefen Tellern anrichten. Nach Geschmack mit Parmesanhobeln bestreuen.

Cornelia Poletto am 30. September 2011

## Kartoffel-Pizzette

### Für 16 Stück:

500 g Mehl  
Mehl

30 g frische Hefe

1/2 TL Salz

### Für den Belag:

6 kleine festk. Kartoffeln

3 EL Olivenöl

1 EL Rosmarinnadeln

Salz, Pfeffer

4 Knoblauchzehen

Meersalz

Öl

### Für den Salat:

1 großer Kopfsalat

1 Schalotte

2 EL milder Essig

1 TL Dijon-Senf

Meersalz, Zucker, Pfeffer

6 EL Distelöl

1 Handvoll frische Kräuter

Die Hefe zerbröckeln und mit dem Salz und 200 Milliliter lauwarmem Wasser verrühren. 100 Gramm Mehl untermischen. Teigansatz an einem warmen Ort zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Restliches Mehl in eine Schüssel geben. Teigansatz und etwa 100 Milliliter Wasser dazugeben und mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen fünf bis zehn Minuten kräftig durchkneten, bis er schön glatt und geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Dabei ab und zu auf die Arbeitsfläche aufschlagen. Wieder in die Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Für den Belag:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit dem Öl und dem Rosmarin mischen. Leicht salzen und pfeffern. Den Backofen auf 240 Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Öl bestreichen. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (oder einer kleinen Schüssel) aus der Teigplatte kleine Pizzen von zehn Zentimeter Durchmesser ausstechen und auf das Blech legen. Oder den Teig in kleine Portionen teilen und diese mit dem Handteller flach drücken. Kartoffelscheiben auf den Pizzette verteilen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten backen. Den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und jeweils etwa fünf Minuten vor Ende der Garzeit zwischen die Kartoffelscheiben legen. Pizzette herausnehmen, mit etwas Meersalz bestreuen. Nach Belieben mit etwas Pancetta oder Parma-Schinken belegen, oder mit geraspeltem Pecorino bestreuen.

Sie können die Pizzette auch belegen mit:

- Tomatensugo, Mozzarella, getrocknetem Oregano und geraspeltem Parmesan
- zerbröckeltem Feta, roten Zwiebelringen und gehackten Pistazien
- Tomatensugo, Ananasscheibe, Schinken und Käsescheibe
- Birnenscheiben, Gorgonzolastückchen und geriebenem Parmesan
- Tomatensugo, Kirschtomaten, geriebenem Parmesan und Rucola (nach dem Backen)

Für den Salat:

Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Schalotte schälen und fein würfeln. Nach Belieben mit kochendem Wasser überbrühen, auf ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Schüssel die Schalotten mit Essig, Senf und Gewürzen verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Vinaigrette nach Belieben mit etwas Brühe oder Fond verdünnen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, fein schneiden und dazugeben. Die Vinaigrette mit dem Salat mischen.

Cornelia Poletto am 08. Dezember 2013

## Kastanien-Bandnudeln mit grünen Bohnen

### Für 4 Personen

250 g Kastanienmehl	150 g Hartweizenmehl	Salz
4 Eier	100 g kleine Kartoffeln	100 g kleine grüne Bohnen
2 Maronen, geschält	1 Bund Basilikumblätter	50 g junger Pecorino
1 kleine Knoblauchzehe	75 ml Olivenöl	25 ml Nussöl
Pfeffer	Hartweizenmehl	Meersalz
ca. 50 g reifer Pecorino		

Für den Nudelteig Kastanienmehl, Hartweizenmehl und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier hineinschlagen und zu einem glatten Teig kneten. Die Teigkugel in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Die Bohnen putzen, in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Für das Pesto die Maronen grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Basilikum abspülen trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Pecorino fein reiben. Knoblauch schälen und mit den Basilikumblättern, dem Olivenöl und Nussöl mit dem Pürierstab mixen, nach und nach die Maronen und den Pecorino zugeben und alles zu einer glatten Masse pürieren. Damit das Pesto nicht schnell grau wird, erst bei Bedarf salzen und pfeffern. Die Kartoffeln vierteln, die Bohnen halbieren. Zur Fertigstellung den Teig mit der Nudelmaschine in ca. 2 mm dicke Bahnen ausrollen und in Streifen „Tagliatelle“ schneiden. Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Bohnen und Kartoffeln mit wenig Nudelwasser in einer Wokpfanne leicht erhitzen, die Tagliatelle hinein geben und mit dem Pesto durch schwenken. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Pasta zu dickflüssig sein, etwas Nudelwasser dazu geben. Auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und den reifen Pecorino darüber hobeln.

Cornelia Poletto Dienstag, 11. Januar 2011

## Kleine Kartoffel-Panini mit Apfel und Boudin-noir

### Für 4 Personen

4 – 8 Kartoffeln, klein	2 Äpfel	2 EL Zucker
1 TL Quatre-épices	4 cl Calvados	200 ml Apfelsaft
2 Stck. Boudin-noir	4 EL Rapsöl	2 EL Butter
2 Zweige Salbei	Mehl zum Bestäuben	Meersalz
Kümmel		

Die Kartoffeln schälen und mit etwas Kümmel in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, die Apfelwürfel dazugeben und mit Quatre épices verrühren. Mit Calvados und Apfelsaft ablöschen, aufkochen lassen und die Apfelwürfel herausnehmen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen und wieder mit den Apfelwürfeln verrühren. Die Kartoffeln längs halbieren und von beiden Seiten in einem Esslöffel Rapsöl und der Butter anbraten. Im Ofen warm halten. Die Boudin noir in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und von beiden Seiten mit dem restlichen Rapsöl und den Salbeizweigen anbraten. Die Hälfte der Kartoffeln mit dem Apfelragout und jeweils einer Scheibe Boudin noir belegen und mit der zweiten Hälfte der Kartoffeln „bedecken“. Dazu passen gemischte Blattsalate.

Cornelia Poletto am 15. Januar 2010

## Pasta all'arrabiata

### Für 4 Personen

400 g Spaghetti	grobes Meersalz	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	1-2 getr. Schoten Chili	1/4 l Tomatensugo
1-2 Stiele Basilikum	Salz, Pfeffer	Parmesan

Spaghetti in reichlich kochendem gut gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote zerbröseln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Chili darin anschwitzen. Tomatensugo dazugeben und aufkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Pasta abtropfen lassen und untermischen. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blätter grob schneiden und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frisch geriebenem Parmesan- käse oder Pecorino servieren.

Variationen:

Für Pasta all'amatriciana 80 Gramm gewürfelten Pancetta ( luftgetrockneter Bauchspeck) anbraten. Schalotten, Knoblauch und Chili (nach Wunsch) dazugeben, kurz mit anschwitzen. Mit Sugo auffüllen und aufkochen lassen. Für Pasta alla puttanesca zwei gehackte Sardellenfilets zusammen mit Knoblauch, Schalotten und Chili anschwitzen. Sugo untermischen, aufkochen lassen. Schwarze Oliven und Kapern (Mengen nach Geschmack) untermischen.

Cornelia Poletto am 12. Januar 2014



## Spargel mit Stampf-Kartoffeln, Ei und Kresse

### Für 4 Personen

4 Eier	1,2 kg Spargel	600 g vorw. festk. Kartoffeln
Meersalz	2 TL Puderzucker	1 Bio Zitrone
60 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	2 EL Olivenöl
1 kleine Handvoll Brunnenkresse	Pfeffer	34 EL milder WeißweinEssig
67 EL Traubenkernöl	2 EL Schnittlauchröllchen	

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier in kochendem Wasser neun Minuten kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Spargel schälen und die Enden abbrechen. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Spargel in vier verschließbare ofenfeste Portionsformen verteilen, mit Salz und etwas Zucker bestreuen. Kartoffeln hinzufügen, salzen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Jeweils ein Viertel von Zitronensaft und schale darübergelien. Die Formen verschließen und im Ofen etwa 30 Minuten garen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben. Essig hinzugeben und das Traubenkernöl unterrühren. Eier pellen, hacken und ebenfalls untermischen. Brunnenkresse waschen und trocken schütteln. Die groben Stiele entfernen und die Brunnenkresse grob hacken. Unter die Vinaigrette mischen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Formen aus dem Ofen nehmen, jeweils die Kartoffeln herausnehmen und in einen Topf geben. Den Sud aus den Formen dazugießen und die Kartoffeln grob zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. EierVinaigrette über den Spargel geben, ZitronenStampfkartoffeln dazu anrichten. Nach Wunsch Schinken dazu servieren. Tipp:

Sie können Spargel und Kartoffeln auch in Alufolie garen. Dafür vier Bögen Folie in der Mitte mit Butter bepinseln, Spargel und Kartoffeln daraufgeben und die Folie darüber einschlagen. Auf dem Backblech garen.

Cornelia Poletto am 23. März 2014



# Verschiedenes

# Eis

## Für 4 Personen

40 g Kardamom	150 g Eigelb	900 ml Milch
100 ml Sahne	150 g Zucker	250 g Kuvertüre, zartbitter

Den Kardamom in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis er knistert und duftet. Mit Milch und Sahne ablöschen. Den Zucker unterrühren und alles einmal aufkochen. Vom Herd nehmen. Kuvertüre hacken, in die Milch Sahne-Mischung rühren und schmelzen lassen. Das Eigelb in die Eismasse einmischen. Die Mischung circa 30 Minuten durchziehen lassen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Eismaschine gefrieren lassen und zum Servieren mit einem Eisportionierer oder Löffel portionieren. Zum Anrichten die Panettoneküchlein aus den Förmchen stürzen, mit Puderzucker bestäuben und auf die Teller anrichten. Die Gewürzelementen dazu anrichten und mit einer Kugel Eis ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 14. Januar 2011

## Panettone-Küchlein

### Für 4 Personen

130 g Panettone	70 g Kuvertüre, weiß	100 g Butter, weich
50 g Zucker	5 Eier	50 g Mehl
Puderzucker	Zucker	Butter

### Eis:

40 g Kardamom	150 g Eigelb	900 ml Milch
100 ml Sahne	150 g Zucker	250 g Kuvertüre, zartbitter

Die Panettone in kleine Würfel schneiden. Die Kuvertüre fein zerkleinern und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen, nach und nach den Zucker einstreuen. Zwei Eier und drei Eigelbe hinzufügen. Die Kuvertüre langsam einlaufen lassen. Das Mehl in die Teigmasse sieben und mit den Panettonewürfeln vorsichtig unterheben. Vier Souffléförmchen (ersatzweise Muffinförmchen) mit Butter einpinseln und mit Zucker austreuen. Die Panettonemasse hinein geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 18 Minuten backen.

Cornelia Poletto am 14. Januar 2011

# Vorspeisen

# Gemüse-Tatar mit Königskrabbe

## Für 4 Personen

### Tomatenvinaigrette:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenessig	4 EL Tomatensaft	1 TL Thymianblätter
Meersalz	Pfeffer	

### Basilikumöl:

1 Bund Basilikum	100 ml Olivenöl
------------------	-----------------

### Gemüsetatar:

8 Tomatenfilets	0,5 Aubergine	1 Knolle Fenchel, klein
1 Stange Staudensellerie	1 Schote Paprika, rot, klein	1 Schote Paprika, gelb, klein
1 Zucchini, klein	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
2 EL Olivenöl	3 EL Oliven, grün	0,5 Limette, unbehandelt
Salz	Pfeffer	

### Königskrabbe:

3 EL Olivenöl	4 Königskrabbenarme, roh	Meersalz
Piment d'Espelette	Shisokresse	Frisée
Thai-Basilikum		

#### Tomatenvinaigrette:

Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. In eine Schüssel geben und mit Tomatenessig, Tomatensaft und Thymianblätter verrühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

#### Basilikumöl:

Die Basilikumblätter abzupfen und mit dem Olivenöl fein pürieren. Durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

#### Gemüsetatar:

Tomatenfilets, Aubergine, Fenchel, Staudensellerie und Zucchini waschen, putzen und getrennt in kleine Würfel schneiden. Eventuell etwas Fenchelgrün aufbewahren. Gelbe und rote Paprika schälen und würfeln. Oliven fein hacken. Knoblauchzehe und Schalotte abziehen und fein würfeln. Im heißen Öl in einer Pfanne kurz andünsten. Zuerst die Auberginenwürfel zugeben, circa zwei Minuten mit braten. Dann Fenchel, Staudensellerie, Paprika und Zucchini zugeben und circa drei weitere Minuten anschwitzen, dabei mehrmals umrühren. Tomatenwürfel und Oliven zugeben. Die Schale der Limette abreiben. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Limettenschale abschmecken.

#### Königskrabbe:

Die Königskrabbenarme aus der Schale lösen und in Olivenöl von beiden Seiten, circa zwei Minuten braten. Mit Meersalz und Piment d'espelette würzen. Zum Anrichten das Basilikumöl mit einem breiten Pinsel auf die Teller streichen. Das Gemüse-Tatar lauwarm, mit Hilfe eines Metallringes, in der Mitte anrichten. Mit den Königskrabbenarmen, der Shisokresse, Frisée und Thai-Basilikum ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 21. Mai 2010

## Gratinierte Champignons mit Ziegenkäse

### Für 2 Personen

2 Scheiben Toastbrot	4 große, braune Champignons	20 g Taggiasca-Oliven
20 g Parmesan	100 g Ziegenfrischkäse	10 g Pinienkerne
2 Zweige Thymian	1 Zweig glatte Petersilie	2 EL Olivenöl
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Den Grill des Backofens vorheizen. Die Pilze putzen und säubern. Anschließend trocken tupfen und die Stiele aus den Köpfen heraus trennen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Oliven ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne ohne Fett darin anrösten. Die goldbraunen Kerne aus der Pfanne nehmen, zusammen mit dem Ziegenfrischkäse, den Oliven und der Petersilie in einer Schüssel miteinander vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Toastbrot von der Rinde trennen, in feine Stücke schneiden und den Parmesankäse reiben. Die Thymianzweige ebenfalls zerhacken und mit dem Toastbrot und dem Parmesankäse vermischen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Thymian hinzufügen. Die Pilzköpfe anschließend beidseitig drei Minuten darin braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons aus der Pfanne heraus nehmen und mit der Öffnung nach oben in die feuerfeste Form setzen. Die Pilze mit der Paste füllen und die Brotkrümel darüber streuen. Das Ganze in den Backofen stellen und für einige Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun gratinieren. Die fertigen Champignons mit dem Ziegenkäse auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 21. Oktober 2011

# Knuspriges Landbrot mit Kaninchen und Taggiasca-Oliven

## Für 4 Personen

### Kaninchen:

2 Kaninchenrücken	100 g Kaninchennierchen	4 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	Pfeffer	Salz

### Salat:

1 Kopf Escarolsalat	4 Stangen Staudensellerie	1 EL Pinienkerne
1 Limone	100 ml Olivenöl	1 EL Aceto Balsamico
Pfeffer	Salz	

### Landbrot:

4 EL Olivenöl	8 Scheiben Landbrot	1 Zehe Knoblauch
40 g Ziegenfrischkäse		

### Anrichten:

8 getr. Öl-Tomaten	1 EL Oliven, schwarz	Pecorino zum Hobeln
--------------------	----------------------	---------------------

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

**Kaninchen:**

Die Kaninchenrückenfilets vom Knochen lösen. Die Bauchlappen abschneiden und das Rückenfilet sauber parieren. Die Nierchen von Fett und feiner Schutzhaut befreien. Die Bauchlappen in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und in Olivenöl knusprig anbraten. Auf ein Küchenpapier geben. Die Kaninchenfilets in Thymian „panieren“, salzen und pfeffern und nicht zu heiß von allen Seiten gleichmäßig in Olivenöl anbraten. Die Nierchen ohne Salz und Pfeffer in Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Die Kaninchenrückenfilets, Nieren und Bauchlappen im vorgeheizten Backofen circa fünf Minuten fertig garen. Nicht vergessen die Nierchen zu würzen.

**Salat:**

Den Escarolsalat putzen, waschen und vorsichtig trocken schleudern. Den Staudensellerie schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten. Die Limone auspressen und den Limonensaft durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel passieren. Salzen und pfeffern. Das Olivenöl einrühren und mit dem alten Balsamico abschmecken.

**Landbrot:**

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin goldgelb von beiden Seiten braten. Auf ein Küchenpapier geben und mit der Knoblauchzehe leicht abreiben. Den Ziegenkäse auf die Brotscheiben streichen.

**Anrichten:**

Den Escarolsalat mit den Staudensellerie-scheiben in eine Schüssel geben. Vorsichtig mit dem Limonendressing marinieren und auf die Brotscheiben garnieren. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden und die Oliven halbieren. Die Tomatenstreifen, Oliven und Pinienkerne darüber geben. Die Kaninchenfilets in Scheiben schneiden, die Nierchen halbieren. Die halbierten Filets, Nierchen und Bauchlappen auf den Salat geben und sofort servieren. Mit gehobeltem Pecorino garnieren.

**Tipp:**

Nieren und Leber immer erst nach dem Braten würzen, sonst werden sie hart! Beim Würzen von Salatsoßen immer schon etwas Salz zum Limonensaft oder Essig geben, da sich bei Zugabe von Öl das Salz schlecht auflösen kann.

Cornelia Poletto am 02. Dezember 2011

## Polettos Königsmakrele

### Für 4 Personen

#### Tatar:

0,5 Zitrone	200 g Königsmakrelenfilet	2 Stangen Staudensellerie
2 EL Schnittlauchröllchen	4 EL Olivenöl	Pfeffer
Meersalz		

#### Vinaigrette:

1 Zitrone	1 Römersalat, klein	2 Zweige Verveine (Eisenkraut)
1 TL Ingwer-Ahornsirup	100 ml Olivenöl	8 Stangen Thaispargel, klein
1 Avocado, reif	Zitronen Meersalz	Wasabi Meersalz
Salatblätter, z. B. Löwenzahn, Frisée	essbare Blüten	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

#### Carpaccio:

2 Artischocken, violett	100 g Königsmakrelenfilet	4 EL Nussbutter
1 EL Verjus, reduziert	1 TL Balsamico, alt	4 Kirschtomaten, geräuchert
Kerbel, frisch	Pfeffer	Olivenöl
Maldon-Salt		

#### Pfeffermakrele:

1 Zitrone	2 EL Pfeffermischung	100 g Königsmakrelenfilet
1 EL Crème-fraîche	3 EL Mayonnaise	1 TL Curry Jaipur
1 EL Koriander, frisch	1 TL Läuterzucker	Olivenöl
Kräuter	Kresse	Meersalz

#### Tatar:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Königsmakrele in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen und schälen, Fäden ziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Fischwürfel mit den Staudenselleriewürfeln und Schnittlauch in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

#### Vinaigrette:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Römersalat putzen und waschen. Das Salatherz für das Tatar aufbewahren. Die restlichen Salatblätter in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die blanchierten Salatblätter ausdrücken und in der Küchenmaschine mit den abgezapften Verveineblättern, dem Ahornsirup und Olivenöl fein pürieren. Den Thaispargel blanchieren. Das Römersalatherz in feine Streifen schneiden, die Avocado schälen, entkernen und würfeln. Salatstreifen und Avocadowürfel mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Olivenöl separat abschmecken. Ganz am Schluss die Vinaigrette mit Zitronen Meersalz, Wasabi und Zitronensaft abschmecken. Zum Anrichten das Tatar in vier Ringe schichten, beginnend mit den Römersalatstreifen, danach Tatar und beenden mit Avocadowürfeln. Die Salatvinaigrette angießen und mit den Salatblättern, Thaispargel und Blüten ausgarnieren.

#### Carpaccio:

Die Artischocken fein schneiden und in Olivenöl frittieren. Das Königsmakrelenfilet in Würfel schneiden und zwischen zwei Folien dünn plattieren. Die Nussbutter mit der Verjus, Balsamico und Pfeffer verrühren. Die warme Nussbutter auf vorgewärmte Teller dünn aufstreichen, das Carpaccio darauf legen. Erneut mit der Butter bepinseln, mit dem Maldon Salt würzen und mit den Kirschtomaten, Artischockenchips und Kerbel ausgarnieren.

#### Pfeffermakrele:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Pfeffermischung in einem Mörser zerstoßen. Das Makrelenfilet in der Pfeffermischung panieren und von allen Seiten kurz und knackig anbraten. Aus

der Pfanne nehmen und mit Meersalz würzen. Für die Currymayonnaise Crème-fraîche, Mayonnaise, Curry, fein geschnittenen Koriander und Läuterzucker miteinander verrühren und mit Salz abschmecken. Das Makrelenfilet in vier bis acht Stücke schneiden und mit der Mayonnaise servieren. Mit Kräutern und Kresse servieren.

Cornelia Poletto am 16. September 2011

## **Roh marinierter Spargel mit Parma-Schinken**

### **Für 4 Personen**

400 g grüner Spargel	2 EL Zitronensaft	Meersalz, Pfeffer
5 EL Olivenöl	einige schöne Salatblätter	8 dünne Scheiben Parma-Schinken
34 EL gehobelter Parmesan		

Den Spargel waschen und die Enden abschneiden. Auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Den Zitronensaft, Salz, Pfeffer und das Olivenöl verschlagen und darübergeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Salat waschen und gut trocken tupfen. In vier Portionsschalen oder gläser verteilen. Den Schinken als Rose darauf setzen und den Spargel hineingeben. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen

Cornelia Poletto am 23. März 2014

# Tatar vom Thunfisch mit Römersalat-Vinaigrette

## **Für vier Personen**

### **Für die Vinaigrette:**

1 kleiner Römersalat	1 TL Ahornsirup	Saft von 1 Limette
1 TL Wasabi	100 ml Olivenöl	

### **Für das Tatar:**

400 g Thunfisch	4 Stangen Staudensellerie	4 EL Schnittlauch
4 EL Olivenöl	Saft von 1 Limette	Meersalz, Pfeffer
1 reife Avocado	Blätter Zitronen-Verveine	

Für die Vinaigrette:

Den Römersalat putzen und waschen. Die Salatherzen für das Tatar aufbewahren. Die Salatblätter in der Küchenmaschine mit dem Ahornsirup, dem Saft der Limette, Wasabi und dem Olivenöl fein pürieren. Sollte die Masse etwas zu dick sein, einfach mit etwas Wasser verdünnen.

Für den Thunfisch:

Den Thunfisch parieren und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen und schälen, die Fäden abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Thunfischwürfel mit den Staudenselleriewürfeln und dem Schnittlauch in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, etwas Limettensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Römersalatherzen in feine Streifen schneiden. Die Avocado schälen, entkernen und würfeln. Die Salatstreifen und die Avocadowürfel mit Pfeffer, etwas Limettensaft

und Olivenöl separat abschmecken. Serviervorschlag:

Zum Anrichten das Tatar in tiefen Tellern in Ringen schichten. Zuerst die Römersalatstreifen hineingeben, danach das Tatar auffüllen und mit den Avocadowürfeln abschließen. Die Salatvinaigrette angießen und mit Blättern der Zitronen-Verveine ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 22. Dezember 2014

# Tomaten-Pizzetten mit Sardinen

## Für 4 Personen

### Perlzwiebeln:

400 g Perlzwiebeln	4 EL Zucker	4 Zweige Thymian
200 ml Weißwein	Pfeffer	Meersalz, fein

### Blätterteig:

4 Scheiben Blätterteig	Mehl zum Ausrollen
------------------------	--------------------

### Sardinenfilets:

0,5 Zitrone	8 – 12 Sardinenfilets	80 ml Olivenöl
4 Zweige Thymian	Pfeffer	Meersalz, fein

### Fertigstellung:

200 ml Tomatensoße	32 Tomatenfilets	4 Spitzen Buschbasilikum
--------------------	------------------	--------------------------

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Perlzwiebeln:

Die Perlzwiebeln in kaltem Wasser einweichen und schälen. Den Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen, die Perlzwiebeln und die Thymianzweige dazu geben. Mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern, aufkochen lassen und im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten weich garen. Die Perlzwiebeln anschließend auskühlen lassen und halbieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Blätterteig:

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einer Gabel einstechen und mit einem Teller von circa 15 Zentimetern ausstechen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten vorbacken. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Sardinenfilets:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Sardinenfilets entgräten, vorsichtig abspülen und trocken tupfen. In eine Pfanne geben, mit Olivenöl bedecken, mit Zitronensaft beträufeln, die Thymianzweige dazu geben und mit Backpapier abgedeckt im vorgeheizten Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Fertigstellung:

Die Pizzetten mit der Tomatensoße bestreichen, mit den Perlzwiebeln und Tomatenfilets belegen und im vorgeheizten Backofen nochmals circa zehn Minuten backen. Die Pizzetten aus dem Ofen nehmen und mit den Sardinenfilets und dem Buschbasilikum belegen.

Cornelia Poletto am 09. Dezember 2011

**Wild**

# Brasato vom Bison-Filet mit Sellerie-Ravioli, Waldpilzen

## Für vier Personen

### Bison:

1 Bund Suppengemüse	1 EL Gewürze	500 ml Rotwein
100 ml Portwein, rot	50 ml Balsamicoessig	2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch
800 g Bisonfilet	1 EL Olivenöl	Salz

### Soße:

2 Schalotten	1 EL Butter	2 Zweige Thymian
100 ml Marinade	160 ml Wildjus	1 TL Butter, kalt

### Sellerieravioli:

1 Knolle Sellerie	100 ml Sahne	100 ml Milch
0,5 Zitrone, unbehandelt	20 g Butter	2 Eier
Mehl, Paniermehl	Olivenöl, Pfeffer	Muskatnuss, Salz

### Baroloschalotten:

20 Schalotten	2 EL Butter	4 Zweige Thymian
1 EL Zucker	200 ml Rotwein	100 ml Portwein, rot
Pfeffer, Salz		

### Waldpilze:

100 g Waldpilze	1 EL Butter	Pfeffer, Salz
-----------------	-------------	---------------

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Bison:

Das Suppengemüse putzen und in Würfel schneiden. Die Gewürze im Mörser zerstoßen. Das Gemüse und die zerstoßenen Gewürze mit dem Rotwein, Portwein, Balsamicoessig, den Lorbeerblättern, dem Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einen Bräter geben. Das Bisonfilet mit Rollbratenband binden und in die Marinade einlegen und zwei Tage unter mehrmaligem Wenden im Kühlschrank marinieren lassen. Das Fleisch herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, salzen und in Olivenöl von allen Seiten anbraten. In der Zwischenzeit die Marinade durch ein Sieb in einen flachen Topf passieren und aufkochen lassen. Um ein Drittel einkochen lassen, das angebratene Bisonfilet in die Marinade einlegen und mit einem Deckel schließen. Im vorgeheizten Backofen circa 30 bis 45 Minuten gar ziehen lassen. Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Soße:

Das Bisonfilet herausnehmen und in Folie im vorgeheizten Backofen warm halten. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in schäumender Butter glasig anschwitzen, die Thymianzweige dazugeben und mit der Marinade ablöschen. Alles sirupartig einkochen und mit Wildjus aufgießen. Nochmals bis zum gewünschten Geschmack einkochen lassen und mit der kalten Butter leicht binden. Durch ein Sieb passieren und warm halten.

Sellerieravioli:

Den Sellerie schälen und auf der Aufschnittmaschine oder mit einem Gemüsehobel in zwölf dünne Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher rund ausstechen (circa sechs bis acht Zentimeter Durchmesser). Die ausgestochenen Selleriescheiben in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. 250 Gramm Sellerie in Würfel schneiden und in der Sahne-Milchmischung, mit dem Saft der Zitrone weich garen. Den Sellerie pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Butter in einem Topf erhitzen und goldbraun werden lassen. Durch ein feines Sieb in das Selleriepüree geben und unterrühren. Die blanchierten Selleriescheiben mit jeweils einem Teelöffel Püree füllen, diese zu Halbmonden zusammenklappen und zuerst in Mehl wenden, dann durch das aufgemixte Ei ziehen und zuletzt in Paniermehl wenden. Die Sellerietaschen kurz vor dem Servieren in Olivenöl goldgelb braten. Das restliche Selleriepüree dazu reichen.

Baroloschalotten:

Die Schalotten schälen und längs in Scheiben schneiden. Die Butter mit dem Thymian in einen Topf geben, aufschäumen lassen und mit dem Zucker karamellisieren. Den Rot- und Portwein dazugeben, um die Hälfte einkochen lassen. Die Schalotten dazugeben und im Rotweinfond garen. Die gegarten Schalotten herausnehmen und den Fond kräftig einkochen, die Schalotten wieder dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Fond sollte die Schalotten nur noch „glasieren“.

Waldpilze:

Die Waldpilze putzen und mit einem feuchten Tuch reinigen. In einem Esslöffel schäumender Butter braten, salzen und pfeffern. Die Baroloschalotten in der Mitte des Tellers anrichten, die Waldpilze und die gebackenen Sellerieravioli drumherum legen. Das Fleisch salzen, pfeffern und in Scheiben aufschneiden. Die Soße erhitzen und um das Gemüse gießen.

Cornelia Poletto am 30. November 2012

## Kaninchen aus dem Ofen

### Für 4 Personen

1 Kaninchen, ca. 1,2 kg	8 EL Olivenöl	20 g Butter
4 Zweige Rosmarin	1 Knolle Knoblauch	12 Artischocken, violett
500 g Cherrystrauchtomaten	200 g Saubohnenkerne, vorgekocht	100 ml Geflügelfond
4 Zweige Bohnenkraut	Salz	Pfeffer

Das Kaninchen vom Schlachter in acht Teile schneiden lassen. Waschen, trocken tupfen und salzen. In vier Esslöffeln Olivenöl in einem Bräter von allen Seiten goldgelb anbraten. Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Butter, Rosmarinzweige und Knoblauchscheiben dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze im eigenen Saft circa 30 Minuten schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren und mit eigenem Saft übergießen. Von den Artischocken die harten Blattspitzen abschneiden, halbieren und das Stroh entfernen. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und häuten. In einer Sauteuse (Schwenkpfanne) das restliche Olivenöl erhitzen und die Artischocken langsam unter Wenden goldbraun braten. Die Tomaten und Bohnenkerne zugeben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gegarten Kaninchenstücke herausnehmen und mit dem Gemüse warm stellen. Den Bratsatz mit dem Fond ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Kaninchenteile mit dem Gemüse in die Soße geben und kurz ziehen lassen. Die Bohnenkrautblätter von den Stielen zupfen, fein schneiden und dazugeben. Auf vier vorgewärmten Tellern verteilen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 26. März 2010

## Reh-Medaillons mit Preiselbeer-Knödeln

### Für 4 Personen:

600 g mehligk. Kartoffeln	Meersalz	150 g Butter
80 g Kartoffelmehl	1 Eigelb	Pfeffer, Muskatnuss
4 EL Wildpreiselbeeren	600 g Rehrückenfilet	Wildgewürz
Thymian, Rosmarin	3 EL Semmelbrösel	3 EL gemahl. Haselnüsse
100 ml roter Portwein	100 ml Rotwein	200 ml Wildfond

Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. 30 Gramm Butter zerlassen. Gekochte Kartoffeln abgießen, kurz abdämpfen und heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mit Kartoffelmehl, der flüssigen Butter und Eigelb verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffelteig zu einer dicken Rolle formen und in acht Portionen teilen. In jede Portion mit den Fingern eine Mulde drücken, etwa einen Teelöffel Preiselbeeren hineingeben und den Teig zu Knödeln formen. Ins siedende Salzwasser geben und etwa 15 Minuten gar ziehen lassen (die Knödel sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen).

Inzwischen in einer ofenfesten Pfanne 20 Gramm Butter aufschäumen. Rehrückenfilet leicht salzen, nach Belieben mit Wildgewürz bestreuen und zusammen mit einigen Kräuterzweigen von beiden Seiten in der heißen Butter anbraten.

Anschließend im Ofen etwa zehn Minuten gar ziehen lassen. Gegen Ende der Garzeit die Kerntemperatur mit einem Bratenthermometer kontrollieren (ideal sind 60 Grad). Garzeit eventuell noch etwas verlängern.

In einer zweiten Pfanne 60 Gramm Butter aufschäumen. Semmelbrösel und Haselnüsse darin goldbraun anrösten. Nussbrösel mit Salz und Pfeffer würzen. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und in den Nussbröseln wälzen.

Fleisch herausnehmen und einige Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit Portwein und Rotwein ablöschen, die restlichen Kräuterzweige und den Wildfond dazugeben und die Soße etwas einkochen lassen. Die restliche kalte Butter in Stückchen einrühren, nochmals einkochen lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rehfilet salzen, pfeffern, schräg in dicke Scheiben (Medaillons) oder der Länge nach in Streifen schneiden und mit Knödeln und Soße anrichten.

### Tipp:

Bei Haselnüssen ist Frische wichtig, denn alte Nüsse können ein ganzes Gericht verderben. Deshalb auf das Haltbarkeitsdatum achten und angebrochene Packungen nicht lange aufheben.

Cornelia Poletto am 18. Dezember 2011

# Wurst-Schinken

## Kartoffel-Pizzette mit Pancetta

### Für 4 Personen

#### Teig:

30 g Hefe, frisch      300 ml Wasser      500 g Mehl  
1 TL Salz

#### Belag:

6 Kartoffeln, fest      3 EL Olivenöl      1 EL Rosmarinnadeln  
4 Zehen Knoblauch    8 Scheiben Pancetta    Meersalz  
Pfeffer, schwarz

#### Teig:

Die Hefe zerbröckeln und mit 200 Milliliter lauwarmen Wasser und 100 Gramm Mehl verrühren. Zugedeckt circa 30 Minuten gehen lassen. Restliche 400 Milliliter Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefemischung zufügen und mit den Knethaken kurz verkneten, dabei das restliche Wasser einarbeiten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen circa zehn Minuten kräftig durchkneten, bis er schön glatt und geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Dabei ab und zu auf die Arbeitsfläche aufschlagen. Den Teig vierteln, die Portionen mit Mehl bestäuben und locker mit Klarsichtfolie zugedeckt circa eineinhalb Stunden gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

#### Belag:

Kartoffeln schälen und in zwei bis drei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Mit Öl und Rosmarin mischen. Leicht salzen und pfeffern. Circa eine Stunde marinieren. Backblech mit Öl bepinseln. Die Teigportionen vierteln, jede Portion zu einem runden Fladen von circa zehn Zentimeter Durchmesser drücken und jeweils acht kleine Pizzen (Pizzette) auf das Blech legen. Kartoffelscheiben darauf verteilen, salzen und pfeffern. Auf der mittleren Schiene circa zwölf Minuten backen. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und nach der Hälfte der Garzeit über die Pizzetten geben. Nach Wunsch zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Pancettascheiben belegen.

Cornelia Poletto am 25. September 2009

## Penne-Rigate mit Salsiccia und Tomaten

### Für 4 Personen

400 g Penne-rigate      4 Salsiccia, ital. Bratwurst    1 EL Olivenöl  
1 Zwiebel              1 Zehe Knoblauch              200 ml Tomatensoße  
0,5 Bund Petersilie, glatt    50 g Pecorino, frisch          Meersalz  
Pfeffer                      Chili

Die Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Die ital. Bratwurst (Salsiccia) aus dem Darm drücken und in dem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und dazu geben. Kurz mit braten lassen. Die Tomatensoße dazugießen und einige Minuten einkochen lassen. Die Penne mit einer Nudelkralle aus dem Wasser in die Tomatensoße geben, nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Chili, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie abschmecken. Die Pasta mit dem geriebenen Käse servieren.

Cornelia Poletto am 15. Oktober 2010

## Pilz-Frittata mit Pancetta

### Für 4 Personen

500 g Pilze	60 g Pancetta, dünne Scheiben	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Petersilie, glatt	3 EL Olivenöl
1 TL Thymianblätter	6 Eier	60 g Parmesan
Meersalz	Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Pilze putzen und säubern, falls nötig waschen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. In mundgerechte Stücke schneiden. Pancetta in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen und sehr fein schneiden. Pancetta in einer ofenfesten beschichteten Pfanne in einem Esslöffel Öl knusprig ausbraten. Pilze zugeben, einige Minuten unter Wenden goldbraun braten. Petersilie zufügen, salzen und pfeffern. Herausnehmen. In dem restlichen Öl Schalotten, Knoblauch und Thymian anbraten, salzen und pfeffern. Gebratene Pilze untermischen. Eier, Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Parmesan verschlagen, über die Pilz-Mischung gießen und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Pfanne auf den Rost auf der zweiten Schiene von unten in den vorgeheizten Backofen schieben und die Frittata circa 15 Minuten stocken lassen. Herausnehmen, auf eine Platte gleiten lassen und in Portionsstücke schneiden.

Tipp:

Dazu passt Feldsalat mit einem einfachen Dressing aus Essig, Öl, Senf, Thymian, Salz und Pfeffer.

Cornelia Poletto am 24. September 2010

## Pimentoquiche mit Chorizo

### Für 4 Personen

#### Teig:

300 g Mehl, Typ 550    150 g Butter, kalt (gewürfelt)    1 TL Meersalz  
3 EL Wasser            1 Ei

#### Belag:

300 g Paprika, rot	200 g Lauch	2 Zehen Knoblauch, jung
2 EL Olivenöl	100 g Pimentos, eingelegt	50 g Öl-Tomaten, getrocknet
200 g Chorizo	200 g Ziegenricotta	125 g Büffelmozzarella
100 ml Sahne	5 Eier	2 TL Thymianblätter
100 g Parmesan	Meersalz	Piment d'espelette
Mehl	Pfeffer	

#### Teig:

Das Mehl mit den Butterwürfeln kneten, dann mit Salz, Wasser und dem Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens eine Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

#### Belag:

Die Paprika vierteln, entkernen, schälen und in Streifen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den geschälten Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und mit dem Lauch und Paprika in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Pimentos und Tomaten in Streifen, die Wurst in Scheiben schneiden. Den Teig auf einer bemehlten Fläche circa fünf Millimeter stark ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Den vorbereiteten Belag darauf verteilen. Ziegenricotta, Büffelmozzarella, Sahne, drei Eigelb und zwei Eier pürieren. Fein geschnittene Thymianblätter unterheben und mit Salz und Piment d'espelette abschmecken. Über die Quiche gießen und den geriebenen Parmesan darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 35 bis 40 Minuten backen. Eventuell mit Alufolie abdecken, wenn die Oberfläche während des Backens zu dunkel wird.

Cornelia Poletto am 12. März 2010

## San-Daniele-Schinken mit Feigen-Schiacciata

### Für 4 Personen

#### Teig:

30 g Hefe, frisch	200 ml Milch, lauwarm	50 g Zucker
500 g Mehl	50 g San-Daniele-Würfel	2 EL Dessertwein
100 g Walnusskerne	1 TL Fenchelsamen	100 ml Olivenöl
1 Ei	Salz	

#### Belag:

500 g Feigen	1 EL Rosmarinnadeln	2 EL Pinienkerne, geröstet
400 g San-Daniele-Schinken	Meersalz	Pfeffer
Olivenöl		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen

Die Hefe zerbröseln und mit etwas Milch und einem Teelöffel Zucker anrühren. Mehl mit dem übrigen Zucker und etwas Salz mischen und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefemilch hineingießen und zugedeckt an einem warmen Ort circa 15 Minuten gehen lassen. Die San Daniele-Würfel und die grob gehackten Walnusskerne mit dem Dessertwein mischen. Die Fenchelsamen ohne Fett etwas anrösten und dann im Mörser leicht ausdrücken. Die übrige Milch, das Olivenöl und das Ei mit dem Fenchelsamen zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten, dann erst die Walnusskerne darunter arbeiten. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und zu einem etwa einen Zentimeter dicken eckigen Fladen formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Fladen darauf legen und zugedeckt noch einmal circa 15 Minuten gehen lassen.

Belag:

Inzwischen die Feigen waschen, die Stiele abschneiden und in Scheiben schneiden. Die Feigen mit Rosmarin und Pinienkernen auf dem Fladen verteilen. Fladen im vorgeheizten Backofen circa 35 Minuten backen, bis er aufgegangen und schön gebräunt ist. Leicht auskühlen lassen. San Daniele Schinken in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Fladen servieren. Etwas Olivenöl über den Fladen träufeln. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Cornelia Poletto am 05. Dezember 2008

## Spaghetti alla carbonara mit Pancetta

### Für 4 Personen

400 g Hartweizenspaghetti	150 g Pancetta	1 EL Butter
1 Zehe Knoblauch	2 – 3 Eier	50 g Pecorino
50 g Parmesan	0,5 Bund Petersilie	Salz
Meersalz, grob	Pfeffer	

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Spaghetti darin al dente garen. In der Zwischenzeit den Pancetta würfeln und in der zerlassenen Butter mit der Knoblauchzehe in einer Pfanne knusprig ausbraten. Den Knoblauch heraus nehmen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise Salz verquirlen. Den geriebenen Pecorino und Parmesan hinein rühren. Die Petersilie hacken. Die Spaghetti durch ein Sieb abgießen und zum Speck geben. Die Eier- Käsemischung dazugeben. Alles schnell miteinander verrühren und mit der Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. In einer vorgewärmten Schüssel sofort servieren.

Cornelia Poletto am 27. Januar 2012

# Speck-Blini-Lasagnette mit Eigelb-Imperial-Kaviar

## Für 4 Personen

### Sugo:

4 Sch. Tiroler Speck	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
50 g Butterwürfel, kalt	30 ml Weißwein	250 ml Geflügelfond
1 EL Schnittlauchröllchen	Butter	Salz, Pfeffer

### Nudelteig:

125 g Nudelgrieß	75 g Buchweizenmehl	2 Eier
Salz		

### Füllung:

4 Eier	200 g Butterschmalz	8 Stangen Frühlingslauch
1 EL Butter	Pfeffer	Muskatnuss, Salz

### Anrichten:

20 g Kaviar	Salz
-------------	------

### Sugo:

Den Speck in Streifen schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch putzen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in Butter anbraten, die Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen. Den Geflügelfond dazugeben, wieder leicht reduzieren lassen. Durch ein feines Sieb passieren, nochmals aufkochen lassen. Die kalten Butterwürfel einrühren, Schnittlauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Nudelteig:

Nudelgrieß, Buchweizenmehl, Eier und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie einpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Nudelteig anschließend mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Acht Quadrate von acht Zentimetern Durchmesser ausstechen. Den Backofen auf 65 Grad vorheizen.

### Füllung:

Die Eigelbe einzeln in vier Tassen verteilen und mit der flüssigen Butter bedecken. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die fein geschnittenen Lauchzwiebeln in einem Esslöffel Butter kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Anrichten:

Die Lasagneblätter in siedendem Salzwasser circa drei Minuten garen, aus dem Wasser in den Speckfond geben. Die Lasagneblätter mit dem Lauch und Eigelb auf vier vorgewärmten Tellern schichten und mit dem Speckfond übergießen und mit Kaviar ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 17. Dezember 2010

# Index

- Aal, 22
- Ananas, 6
- Apfel, 87
- Artischocke, 32, 125, 131
- Aubergine, 79, 122
- Austern, 71
- Avocado, 86, 125, 127
  
- Bechamel, 96
- Beeren, 14
- Biskuit, 16
- Bison, 130
- Blätterteig, 128
- Bohnen, 72, 93, 102, 104, 114, 116
- Braten, 78, 90
- Bratwurst, 134
- Brombeeren, 16
- Brot, 123, 124
- Burger, 53, 54
- Butter, 96, 97, 120
  
- Carbonara, 137
- Chicoree, 56, 87
- Chili, 97
- Chorizo, 136
- Crêpe, 6
- Crème, 6
  
- Doraden-Filet, 20
  
- Eier, 110–112, 114, 116, 117
- Eis, 11
- Enten-Brust, 37
- Enten-Keule, 36
- Erbsen, 22, 31, 79, 90, 101, 104
  
- Filet, 64, 67, 78, 91
- Fisch, 100, 101, 103, 127
- Fleisch, 84, 107, 124
- Forelle, 22
- Früchte, 14
  
- Gans, 36, 37, 43, 46, 47
- Garnelen, 100, 102
  
- Gebäck, 120
- Geflügel, 104–107
- Grieß, 8
- Gurke, 28, 54
  
- Hähnchen, 48
- Hähnchen-Brust, 39–41
- Hähnchen-Schenkel, 39
- Hühner-Brust, 37, 42
- Hackfleisch, 53, 54
- Hahn, 46
- Heilbutt, 23
- Huhn, 36, 42, 46
  
- Innereien, 87
  
- Käse, 110, 112, 115, 123, 124, 126
- Kürbis, 112
- Kabeljau-Filet, 24, 25, 32
- Kalb, 56–58, 87
- Kaninchen, 131
- Karree, 65, 66
- Kartoffel, 113, 114, 117
- Kartoffeln, 2
- Klops, 50
- Knödel, 7, 111, 132
- Knoblauch, 97
- Kohlrabi, 22, 90
- Kotelett, 62, 92
- Kraut, 58, 65, 86
- Kuchen, 11
  
- Lachs, 86
- Lachs-Filet, 27, 28
- Lachs-Tatar, 28
- Lasagne, 4, 47, 51, 138
- Lauch, 47, 84
  
- Möhren, 3, 22, 23, 36, 43, 51, 67, 73, 90, 104, 107
- Makrele, 26
- Maronen, 78, 114
- Mascarpone, 9, 16
- Meeresfrüchte, 84, 122

Miesmuscheln, 73  
 Mozzarella, 110  
 Muffins, 13  
  
 Niere, 58  
 Nougat, 8  
 Nudeln, 57, 65, 67, 72–74, 104, 115, 134, 137  
  
 Orangen, 11  
  
 Pancetta, 134, 135, 137  
 Paprika, 25, 64, 66, 91, 100, 122, 136  
 Perlhuhn, 47  
 Perlhuhn-Brust, 38  
 Pfannkuchen, 11  
 Pfirsich, 10  
 Pflaumen, 8, 17  
 Piccata, 60, 61  
 Pilze, 33, 47, 51, 106, 123, 130, 135  
 Polenta, 4, 47, 78, 106  
 Pudding, 12, 15  
  
 Rüben, 58  
 Rücken, 67  
 Radicchio, 57  
 Radieschen, 84  
 Ravioli, 37, 112, 116  
 Reh-Medaillon, 132  
 Reis, 3, 4, 23, 25, 27, 38, 70, 75, 105, 110  
 Rettich, 3, 23  
 Riesen-Garnelen, 70, 75  
 Rind, 107  
 Rinder-Hack, 51  
 Rotkraut, 43, 65  
 Roulade, 93  
 Rumpsteak, 79  
  
 Sabayon, 10  
 Saibling-Filet, 21, 29  
 Salsiccia, 134  
 Sardellen, 20, 29  
 Sardinien, 30  
 Sauerkraut, 39, 46  
 Schinken, 126, 137  
 Schnitzel, 60, 61  
 Schoko, 10  
 Schoten, 39, 62, 66, 67, 74, 80, 90, 102, 115  
 Schulter, 67  
 Sellerie, 3, 23, 43, 51, 67, 73, 104, 107, 122,  
 124, 125, 127, 130  
 sonstige, 85, 120  
 Spaghetti, 115  
  
 Spargel, 47, 75, 90, 104, 117, 125, 126  
 Speck, 106, 138  
 Spinat, 2, 21, 26, 41, 105  
 Spitzkohl, 104  
 Stampf, 2  
 Steak, 80  
 Steinbutt, 31  
  
 Törtchen, 8  
 Tatar, 28, 122, 127  
 Teig-Taschen, 37, 112, 116, 130  
 Tintenfische, 76  
 Tiramisu, 16  
 Toast, 123  
 Tomaten, 97  
  
 Vegan, 113  
 Venusmuscheln, 72, 74  
  
 Wein, 97  
 Wild, 132  
 Wirsing, 36  
 Wolfsbarsch, 33  
  
 Zucchini, 74, 76, 84, 102, 122