

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Cornelia Poletto**

**2015-2019**

**51 Rezepte**

---

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

# Inhalt

<b>Dessert</b>	<b>1</b>
Bombolini mit halbgefrorenem Doppeldotter-Eier-Likör . . . . .	2
Cannolo siziliano, gefüllt mit Ricotta auf Obst-Ragout . . . . .	3
Crostata mit Panna Cotta und Himbeer-Sorbet . . . . .	4
Geeister Cappuccino von Erdbeeren und Rhabarber . . . . .	5
Mandel-Parfait mit Amaretto . . . . .	6
Pavlova mit Passionsfrucht und Mango . . . . .	7
Polettos Garnelen-Cocktail mit Mango und Avocado . . . . .	8
Schokoladen-Olivenöl-Küchlein mit Mango-Ragout und Sorbet . . . . .	9
Südtiroler Karamellapfel mit eigenem Sorbet . . . . .	10
<b>Fisch</b>	<b>11</b>
Dorade in der Salzkruste mit Peperonata . . . . .	12
Fisch-Frikadellen mit Kartoffel-Gurken-Salat . . . . .	13
Gefüllte Maischolle, Pfifferlinge, Krabben, Zabaione . . . . .	14
Konfiertes Saibling-Filet und Kartoffel-Salat . . . . .	15
Polettos Pannfisch, Spargel, Krabben, Schnittlauch-Rahm . . . . .	16
Schneeweißchen und Rosenrot vom Steinbutt . . . . .	17
Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Tomaten-Gemüse . . . . .	18
Zitronen-Ingwer-Spaghetti mit Lachs-Würfeln . . . . .	19
<b>Geflügel</b>	<b>21</b>
Confierte Enten-Keulen mit Graupen-Risotto . . . . .	22
Enten-Brust, Enten-Leber-Feigen-Ravioli, Kräuterseitlinge . . . . .	23
Hähnchen-Brust im Safran-Fenchel-Sud mit Sauce Rouille . . . . .	24
Lackierte Perlhuhn-Brust mit Mais und Zwetschgen-Jus . . . . .	25
Perlhuhn mit Fenchel . . . . .	26
Polettos Zitronen-Gockel . . . . .	27

<b>Hack</b>	<b>29</b>
Italienische Hack-Bällchen, Röhren-Nudeln, Tomaten-Soße . . . . .	30
<b>Innereien</b>	<b>31</b>
Kalb-Leber mit gebratener Polenta, Pilzen und Gremolata . . . . .	32
Penne mit Kalb-Leber und Radicchio . . . . .	33
<b>Kalb</b>	<b>35</b>
Involtini, Cannellini-Bohnen-Püree, Bohnen-Ragout, Birne . . . . .	36
<b>Lamm</b>	<b>39</b>
Salzwiesen-Lamm-Kotelett, Lamm-Jus, Bohnen-Cannelloni . . . . .	40
<b>Meer</b>	<b>41</b>
Auberginen-Caponata mit Garnelen und Basilikum-Öl . . . . .	42
Gemüse-Tatar mit Riesen-Garnelen und Koriander-Creme . . . . .	43
Risotto mit Spargel, Riesen-Garnelen und Minze . . . . .	44
<b>Rind</b>	<b>45</b>
Burger Deluxe à la Alfons . . . . .	46
<b>Salat</b>	<b>47</b>
Salade Niçoise mit gebratenem Thunfisch . . . . .	48
<b>Schwein</b>	<b>49</b>
Ibérico-Nacken-Kern, Süßkartoffel-Püree, Pilze . . . . .	50
Tataki vom Ibérico-Schwein mit wildem Brokkoli . . . . .	51
<b>Vegetarisch</b>	<b>53</b>
Artischockenrisotto mit geschmolzenem Taleggio . . . . .	54
Bohnen und Nudeln in Tomaten-Sugo . . . . .	55
Ricotta-Spinat-Tortelloni mit Salbei-Butter und Salbei . . . . .	56
Weißes Spargel-Risotto mit Minze . . . . .	57
Ziegen-Ricotta-Tortelloni in Salbei-Butter . . . . .	58

<b>Vorspeisen</b>	<b>59</b>
Kartoffel-Panino mit Steinpilzen und Kräuter-Salat . . . . .	60
KirschtomatenBrotSalat mit Culatello, Büffelmozzarella . . . . .	61
Linguine mit Herzmuscheln . . . . .	61
Pescaccio vom Eismeer-Lachs, Spargel, Limetten-Dip . . . . .	62
Rindfleisch-Papaya-Salat mit Akazienhonig-Vinaigrette . . . . .	63
Sylter Makrele-Ceviche, Watt-Bohnen, Knusper-Brot . . . . .	64
Vitello tonnato . . . . .	65
<b>Wild</b>	<b>67</b>
Reh-Rücken mit Birnen-Bohnen-Speck-Salat, Lakritz-Soße . . . . .	68
Reh-Rücken, Kräuter-Mantel, Kerbel-Creme, Pilze, Graupen . . . . .	69
Tagliata vom Reh mit Wacholder-Schaum, Blattsalat . . . . .	71
<b>Wurst-Schinken</b>	<b>73</b>
Spaghetti alla carbonara mit Knusper-Pancetta . . . . .	74
<b>Index</b>	<b>75</b>



# Dessert







# Geeister Cappuccino von Erdbeeren und Rhabarber

## Für 6-8 Portionen

### Für das Vanilleparfait:

2 Eigelb	1 Vollei	75 g Zucker
1 Blatt eingeweichte Gelatine	250 g geschlagene Sahne	Mark einer Vanilleschote

### Für das Erdbeer-Rhabarber-Ragout:

500 g Rhabarber	250 g Erdbeeren	100 ml Weißwein
1 Vanilleschote	80 g Zucker	250 ml Rhabarbersaft
evtl. etwas Speisestärke	1 Zitrone	

### Für die Mascarpone-Haube:

250 g Mascarpone	1 Limette	1 Vanillestange
Milch	Sahne	Zucker

Für das Vanilleparfait die Eier mit dem Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Gelatine darin auflösen und die Masse in der Küchenmaschine kalt rühren lassen. Die Hälfte der geschlagenen Sahne einrühren und die andere Hälfte vorsichtig unterheben. Das Vanilleparfait bis zur Hälfte in vorgekühlte Cappuccinotassen füllen.

Für das Erdbeer-Rhabarber-Ragout den Rhabarber schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Den Zucker mit etwas Wasser zu einem schönen Karamell kochen. Mit dem Weißwein ablöschen, die ausgekrazte Vanilleschote und das Mark hinzu geben und um die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Rhabarbersaft auffüllen und aufkochen lassen. Die Rhabarberstücke nicht zu weich darin garen, passieren. Den Saft erneut etwas einkochen lassen, evtl. mit wenig Stärke binden. Die Erdbeeren waschen, vierteln und mit dem Rhabarber vorsichtig unter den Sud rühren. Mit Zitrone abschmecken.

Für die Mascarpone-Haube die Mascarpone mit etwas Milch und halbgeschlagener Sahne glatt rühren. Mit dem Zucker, Vanillemark, Limettensaft und Abrieb abschmecken.

Das Erdbeer-Rhabarber-Ragout auf das Parfait geben und die Mascarpone-Creme als 'Haube' darüber geben. Mit Kakaopulver, Erdbeervierteln, Minzspitze und einer Nocke Erdbeersorbet dekorieren.

Cornelia Poletto am 10. April 2015

## Mandel-Parfait mit Amaretto

### Für 8-10 Personen:

150 g Amarettini	5 EL Marsala	7 Eigelb
120 g Puderzucker	Mark einer Vanilleschote	500 g Sahne
Amaretto	Früchte	

Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz grob zerbröseln. 50 Gramm Brösel abnehmen, mit Marsala oder Vin Santo beträufeln und beiseite stellen.

In einem Topf etwas Wasser aufkochen und die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser nur noch siedet. Eigelb, Zucker und Vanillemark in eine auf den Topf passende Metallschüssel geben. Die Schüssel auf den Topf setzen (der Boden sollte das Wasser nicht berühren) und die Eiermasse mit einem Schneebesen oder Handrührgerät aufschlagen, bis sie hellgelb und dickcremig ist. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, in ein Eiswasserbad stellen und die Masse kalt schlagen. Die eingeweichten Amarettini und den Amaretto unterrühren. Die Sahne steif schlagen. Etwa ein Drittel unter die Eiermasse rühren, den Rest portionsweise mit dem Teigschaber unterheben.

Eine Kasten- oder Terrinenform (ca. 30 cm lang) so mit Backpapier oder Frischhaltefolie auslegen, dass Papier oder Folie an den Längsseiten etwas überstehen. Die Hälfte der Parfaitmasse einfüllen, die restlichen zerbröselten Kekse hineingeben und die restliche Parfaitmasse daraufgeben. Nach Wunsch einen Löffelstiel spiralförmig durch die Masse ziehen, sodass sich die Brösel etwas verteilen. Das Parfait mindestens vier Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.

Mandel-Parfait 20 bis 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, stürzen und die Folie abziehen. In Scheiben schneiden und nach Belieben mit eingelegten Zwetschgen, Kirschen oder frischen Beeren anrichten.

### Tipp:

Sie können das Parfait auch portionsweise in Tassen einfrieren und direkt darin servieren.

Cornelia Poletto am 06. März 2016

# Pavlova mit Passionsfrucht und Mango

## Für 6 Personen

### Für die Baiser:

2 Eiweiß (Gr. M)                      ½ TL Speisestärke    ½ TL Weißweinessig  
100 g Zucker

### Für die Füllung:

2 Blatt Gelatine                      1 Bio-Limette            1 reife Mango  
100 g Mangopüree                    2 EL weißer Rum       2 Passionsfrüchte  
250 g Ricotta                          4 EL Zucker              100 g Sahne

### Für das Mango-Sorbet:

500 ml Mangopüree                    70 g Wasser              70 g Zucker  
Limette                                  Kokoschips

### Für die Baiser:

Den Backofen auf 125 Grad vorheizen.

Das Eiweiß halbsteif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und nun das Eiweiß steif und glänzend schlagen. Die Stärke in den Eischnee sieben, Essig zugeben und beides vorsichtig unterrühren.

7 Häufchen Eischnee auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Mit einem Löffel oben jeweils eine flache Mulde hineindrücken. Auf der mittleren Schiene im besten Fall für ca. 2 Stunden langsam trocknen lassen. Anschließend noch eine Stunde im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

### Für die Füllung:

Die Limette waschen und trocken reiben. Im Anschluss die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Das Mangofruchtfleisch jeweils an den abgeflachten Seiten links und rechts vom Kern abschneiden und das Fruchtfleisch schälen und würfeln. Die Passionsfrüchte halbieren und das Innere herauskratzen.

Das Mangopüree mit 2 EL Limettensaft verrühren. Alles gut vermischen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den restlichen Limettensaft leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit der abgeriebenen Limettenschale, Ricotta, ggf. Rum und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Kalt stellen.

### Für das Mango-Sorbet:

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Mit dem Mangopüree vermischen und den Saft und Abrieb der Limette unterrühren. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Die Baisers samt Papier vom Blech ziehen, 6 Baisers auf Teller geben, die Creme und das Mango-Passionsfrucht-Ragout darauf verteilen. Restliches Baiser grob zerbröckeln darüber geben. Eine Kugel Sorbet daneben anrichten und mit Kokoschips garnieren.

Dieses Dessert kann sehr gut vorbereitet werden: Die Baisers schon am Vortag backen und lose mit einem Bogen Küchenpapier bedeckt aufbewahren (nicht kalt stellen oder luftdicht verpacken, sonst werden sie weich). Die Mango-Sauce einige Stunden vorher zubereiten und abgedeckt kalt stellen. Die Ricottacreme kann ebenfalls schon zubereitet werden, allerdings ohne die Sahne – diese erst unterheben kurz bevor das Dessert angerichtet wird.

Cornelia Poletto am 31. März 2018

# Polettos Garnelen-Cocktail mit Mango und Avocado

## Für zwei Personen

### Für die Mayonnaise:

½ Zitrone (Saft)	1 Ei	1 TL Ahornsirup
200 ml Pflanzenöl	1 Zweig Zitronenthymian	1 Zweig Estragon
2 Zweige Basilikum	4 Zweige Koriander	1 Msp. Curry Anapurna
1 Prise Salz		

### Für die Garnelen:

8 Garnelen	1 Knoblauchzehe	6 Zweige Zitronenthymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Marinade:

½ Orange (Saft)	Ahornsirup	Olivenöl
piment-d'espelette	Salz	

### Für die Garnitur:

½ Pattaya Mango	½ Avocado	2 Mini Römersalate
1 Zweig Basilikum		

### Für die Mayonnaise:

Die Zitrone auspressen und Saft auffangen. Ei in einen hohen Becher geben und einen Schuss Zitronensaft, Curry, Ahornsirup und Salz hinzugeben. Mit einem Handmixer verrühren. Öl nach und nach hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mayonnaise mit Zitronenthymian, Basilikum, Estragon und Koriander abschmecken.

### Für die Garnelen:

Knoblauch abziehen. Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen und von der Schale befreien. Danach waschen und trockentupfen. In Öl anbraten, Zitronenthymian und Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze in eine Schüssel füllen und ziehen lassen.

### Für die Marinade:

Orange auspressen und Saft auffangen. Olivenöl mit Orangen- und Zitronensaft in die Garnelenpfanne geben und ablöschen. Saft reduzieren lassen und mit Salz, Piment d'espelette und Olivenöl abschmecken. Garnelen wieder hinzugeben und im Saft marinieren.

### Für die Garnitur:

Mango und Avocado schälen, halbieren, vom Kern befreien und in kleine Würfel schneiden. Avocado- und Mangowürfel mit etwas Marinade (von oben) vermengen. Römersalat vom Strunk entfernen, waschen und trocken schleudern. Ein paar Blätter marinieren und in zwei Martinigläsern anrichten. Mango- und Avocadowürfel in den Gläsern verteilen, die Curry-Mayonnaise mit den Garnelen darauf geben. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

Cornelia Poletto am 17. Mai 2019

# Schokoladen-Olivenöl-Küchlein mit Mango-Ragout und Sorbet

## Für zwölf Küchlein:

### Für die Schokoladenküchlein:

9 Eier	135 g Mehl	335 g Zucker
250 ml Olivenöl	250 g dunkle Kuvertüre	frische Minze

### Für das Mango-Sorbet:

500 g Mangopüree	500 g Passionsfruchtpüree	380 g Zucker
115 g Glukosesirup	920 ml Wasser	10 g Pektin

### Für das Mango-Ragout:

1 reife Mango (gewürfelt)	4 Passionsfrüchte (ausgekratzt)	50 g Zucker
---------------------------	---------------------------------	-------------

Für die Schokoladenküchlein die Eier mit dem Zucker aufschlagen, das Olivenöl und die dunkle Kuvertüre in die Eimasse rühren. Das Mehl unterheben. Die Küchlein in Ringen mit Backpapier oder in gebutterten und gezuckerten Souffléförmchen füllen und bei 220 °C (Umluft) im vorgeheizten Ofen je nach Größe circa sechs bis zwölf Minuten backen.

Für das Mango-Passionsfrucht-Sorbet das Wasser und das Glukosesiruppulver vermischen und in einem großen Topf aufkochen. Den Zucker und das Pektin mischen und unter Rühren in das kochende Wasser geben. Kurz aufkochen lassen. Das Mango- und Passionsfruchtpüree unterrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Mango-Passionsfruchtragout den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit den Passionsfruchtkernen ablöschen und einkochen lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Mangowürfel dazugeben. Das Mangoragout mit der Hilfe eines Metallringes auf den Tellern kreisförmig anrichten. Das Schokoladenküchlein mittig draufsetzen. Das Sorbet in Nocken oder Passionsfruchthälften daneben setzen. Nach Belieben mit frischen Minzblättern dekorieren.

Cornelia Poletto am 22. April 2015

# Südtiroler Karamellapfel mit eigenem Sorbet

## Für vier Personen

### Für den Mandelbiskuit:

4 Eigelb	55 g Zucker	2 Eiweiß
35 g Zucker	50 g Mehl	50 g Mandelgrieß
35 g geschmolzene Butter		

### Für das Apfelsorbet:

50 g Glukosepulver	200 g Zucker	250 ml Wasser
5–6 Granny-Smith-Äpfel	3 EL Limettensaft	grüne Speisefarbe

### Für die Karamelloße:

4 EL Zucker	1 Prise Salz	2 EL Calvados
200 g Schlagsahne	1 TL Speisestärke	

### Für die Karamelläpfel:

3 EL Zucker	2 EL Calvados	500 ml Apfelsaft
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	4 kleine Äpfel
Amarettini	Minzeblättchen	

**Für den Mandelbiskuit:** Das Eigelb mit Zucker aufschlagen und ebenso das Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Mehl und Mandelgrieß unter das aufgeschlagene Eigelb heben. Anschließend das aufgeschlagene Eiweiß und die geschmolzene Butter unterheben. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech dünn austreichen und bei 180 Grad für ca. 10 Minuten backen.

Anschließend Kreise in Größe der Äpfel ausstechen.

**Für das Apfelsorbet:** Für das Sorbet Glukosepulver, Zucker und Wasser aufkochen und vom Herd ziehen.

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln und mit dem Limettensaft fein pürieren. 550 g von dem Apfelpüree unter den vorbereiteten Zuckersirup ziehen, ggf. mit einigen Tropfen Speisefarbe hellgrün färben. Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

**Für die Karamelloße:** Für die Karamelloße den Zucker karamellisieren lassen und eine Prise Salz hinzufügen. Wenn der Zucker karamellisiert ist, mit Calvados ablöschen und aufkochen lassen.

Die Sahne mit der Stärke verquirlen, zugeben und erneut aufkochen. Anschließend das Ganze durchsieben und abkühlen lassen.

**Für die Karamelläpfel:** Für die Karamelläpfel den Zucker karamellisieren lassen und mit Calvados ablöschen. Den Saft, die Vanilleschote und eine Zimtstange zufügen und aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel schälen und quer halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Nun die Apfelhälften in den Karamellsud geben und bei geringer Hitze etwa 5–10 Minuten bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Mit einer Schöpfkelle Halbkugeln in Größe der Äpfel aus dem Apfelsorbet formen, auf ein Tablett geben und nochmals einfrieren.

Auf tiefe Teller jeweils etwas Karamelloße geben. Die Karamelläpfel mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen und in die Mulde Amarettini bröseln. Mit einem Biskuitkreis belegen und eine Sorbet-Halbkugel darauf geben. In das Sorbet nach Wunsch oben eine kleine Vertiefung formen und einen Apfelstiel sowie ein Minzeblättchen stecken. Mit der restlichen Karamelloße und nach Wunsch Streuseln oder Amarettini garnieren.

Cornelia Poletto am 24. Juni 2017

**Fisch**

## Dorade in der Salzkruste mit Peperonata

### Für zwei Personen

#### Für die Dorade :

1 Dorade à 250g	1,5 kg Meersalz	100 g Mehl
50 g Speisestärke	3 Eier	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Estragon	2 Zweige Thymian	2 Zweige Basilikum
2 Zweige Petersilie		

#### Für die Peperonata:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Tomate
4 Kapernäpfel	4 grüne Oliven	75 ml Tomatensauce
4 Frühlingszwiebeln	½ rote Zwiebel	½ Zehe Knoblauch
6 Basilikumblätter	5 Estragonblätter	1,5 EL bestes Olivenöl
Piment, Meersalz		

#### Für das Basilikumöl:

Basilikumblätter	Olivenöl
------------------	----------

Das Backblech mit Alufolie auslegen und den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Flossen der Dorade mit einer Küchenschere abschneiden. Anschließend den Fisch abwaschen und mit einem Küchentuch abtrocknen. Den ausgenommenen Bauch des Fisches straff mit dem Estragon, dem Thymian, dem Basilikum und der Petersilie sowie dem geschälten Knoblauch füllen.

Für die Meersalzkruste das Meersalz, das Mehl, die Speisestärke und die Eier mit einem Rührgerät vermengen, so dass die Masse klebrig wird. Die vermischte Masse mit der Hand noch einmal durchkneten und die ganze Dorade gleichmäßig damit „einkleiden“. Anschließend den Fisch in den Ofen geben und für circa 25 Minuten garen. Anschließend den Fisch in der Salzkruste ringsherum auf der Höhe der Rückenflosse vorsichtig mit einem Sägemesser aufschneiden. Dann den Fisch tranchieren.

Für die Peperonata die Paprikaschoten vierteln, entkernen und im vorgeheizten Ofen (Grillstufe) mit Oberhitze grillen – bis die Paprika schwarz ist. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und auskühlen lassen. Die Haut abziehen und die Paprika in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe, die Zwiebel in Streifen und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Eine Tomate häuten, vierteln und entkernen. Die Basilikum- und Estragonblätter fein hacken. Das Olivenöl in einer Wokpfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch anschwitzen, mit Salz und Piment würzen. Die Paprika hinzufügen und alles circa fünf Minuten schmoren lassen. Dann die Tomatesauce hinzugeben. Die Tomatenfilets, die Kapernäpfel, die halbierten Oliven und die Kräuter dazugeben und abschmecken.

Für das Basilikumöl ein paar Basilikumblätter mit Olivenöl mixen und einfach abtropfen lassen. Zum Schluss die Peperonata sowie die Fischfilets auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten und etwas Basilikumöl darüber träufeln.

Cornelia Poletto am 13. März 2015

# Fisch-Frikadellen mit Kartoffel-Gurken-Salat

**Für 4 Personen**

**Für den Salat:**

600 g festk. Kartoffeln	Meersalz	1 TL Kümmelsamen
4 EL Weißweinessig	150 g saure Sahne	Zucker, Pfeffer
1 Salatgurke		

**Für die Frikadellen:**

40 g Toastbrot (ohne Rinde)	150 g Sahne	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	40 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 EL Kapern	600 g Seelachsfilet
$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb	1 TL Senf	Meersalz, Cayennepfeffer

Für den Salat die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser mit Kümmel etwa 20 Minuten weich kochen.

Inzwischen für die Frikadellen das Toastbrot zerpfücken und in der Sahne einweichen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einer kleinen Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin kurz andünsten. Zum Abkühlen in eine Schüssel geben.

Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Jeweils die Hälfte der Kräuter zur Schalottenmischung geben, die restlichen Kräuter für den Kartoffelsalat beiseite stellen. Die Kapern hacken und unter die Schalotten mischen.

Das Fischfilet waschen und trocken tupfen. Etwa ein Drittel des Filets in feine Würfel schneiden und zur Schalottenmischung geben. Das restliche Fischfilet in große Würfel schneiden und mit dem eingeweichten Toastbrot im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren.

Das Fischpüree zur Schalottenmischung geben und mit der Zitronenschale, dem Senf, 1 TL Salz und Cayennepfeffer würzen (siehe Tipp). Aus der Masse mit feuchten Händen 8 große oder 12 kleine Frikadellen formen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin auf beiden Seiten etwa 5 Minuten braten.

Die Kartoffeln abgießen und kalt abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben und salzen. Den Essig, die saure Sahne, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer mit den restlichen Kräutern verrühren und zu den Kartoffeln geben.

Die Gurke schälen und längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.

Die Gurkenscheiben unter die Kartoffeln heben und den Salat mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Essig abschmecken. Die Fischfrikadellen mit dem Gurken-Kartoffel-Salat servieren.

**Tipp:**

Um zu testen, ob die Frikadellenmasse ausreichend gewürzt ist, eine Mini-Portion abnehmen, flach in etwas Butter oder Öl braten und dann probieren.

Cornelia Poletto am 05. Februar 2018

# Gefüllte Maischolle, Pfifferlinge, Krabben, Zabaione

## Für zwei Personen

### Für die Maischolle:

2 ganze Maischollen	4 Zweige Zitronen-Thymian	100 g Buchweizenmehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Pfifferlings-Casserole:

200 g kleine feste Pfifferlinge	2 Stangen Frühlingslauch	6 Stangen grüner Spargel
150 g gepulte Krabben	5 Zweige Schnittlauch	2 Zweige Thymianblättchen
2 Zweige Blattpetersilie	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

### Für die Nussbutter-Zabaione:

1 Schalotte	100 ml trockener Weißwein	1 EL weißer Balsamicoessig
4 Eier (Eigelb)	1-2 Zitronen (Saft, Abrieb)	250 g Butter
2 Zweige Schnittlauch	1 Lorbeerblatt	Salz
10 schwarze Pfefferkörner		

### Für die Maischolle:

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Schollen abwaschen, die Mittelgräte herauschneiden und mit Küchenkrepp abtrocknen. Mit Meersalz und Pfeffer von innen und außen leicht würzen und in Buchweizenmehl wenden.

Nacheinander in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb anbraten. Beim Wenden den Zitronenthymian zugeben. Die angebratenen Schollen auf ein Backgitter legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 garen.

### Für die Pfifferlings-Casserole:

Frühlingslauch waschen, putzen und in Ringe schneiden.

Spargel waschen und das untere Drittel schälen.

Die Spitzen abschneiden und den restlichen Spargel in dünne Streifen hobeln. Zitrone waschen. Pfifferlinge vorsichtig putzen – nur bei Bedarf mit Wasser abspülen! Spargelspitzen in Olivenöl kurz anbraten, dann die Pfifferlinge dazugeben. Schnittlauch, Thymian und Blattpetersilie abrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Den gehobelten Spargel mit dem Frühlingslauch und Kräutern durchschwenken und mit Salz, Pfeffer, Butter und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Schluss die Krabben vorsichtig unterheben.

### Für die Nussbutter-Zabaione:

Schalotte abziehen und feinschneiden. Weißwein mit dem Essig, Pfeffer, Lorbeerblatt und Schalotte in einem Topf aufkochen lassen. Alles um die Hälfte reduzieren lassen und durch ein Sieb in eine runde Metallschüssel passieren. Butter in einem Topf erwärmen und rühren bis eine Nussbutter entsteht. Eier trennen und Eigelbe in die Reduktion rühren, die Schüssel auf ein Wasserbad stellen und die Eier aufschlagen, bis diese durch die Hitze anfangen schaumig zu werden und zu binden. Die warme Butter zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter ständigen schlagen einrühren. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und feinschneiden.

Zitrone waschen, halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zabaione mit Salz, Zitronensaft- und Abrieb und Schnittlauch abschmecken. Die ganzen Schollen auf warmen Tellern anrichten und mit der Pfifferlings-Casserole füllen. Mit der Nussbutter-Zabaione servieren.

Cornelia Poletto am 17. Mai 2019

# Konfiertes Saibling-Filet und Kartoffel-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Saibling:

300 g Saiblingsfilet	1 Orange	Meersalz
100 ml Olivenöl	Salz	

### Für den Kartoffelsalat:

200 g La Ratte-Kartoffeln	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ EL Dijon-Senf
50 ml frischer Orangensaft	50 ml Geflügelfond	2 EL Apfelbalsamessig
2 EL Olivenöl	1 EL Kümmel	grobes Meersalz
Salz	Pfeffer	

### Für die Orangen-Salsa-verde:

1 Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Orange
1 Sardellenfilet	1 TL Kapern	1 EL milder Weinessig
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

2 TL Saiblingskaviar	1 Kästchen Shisokresse	50 g Frisée
----------------------	------------------------	-------------

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Saibling waschen, trockentupfen und gegebenenfalls putzen. Saibling auf ein kleines Backblech geben, mit Olivenöl bedecken und etwas Orangenabrieb ins Öl geben.

Saiblingfilets ca. 13 Minuten glasig garen, die Haut abziehen und mit Meersalz de sel von beiden Seiten würzen.

### Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln waschen und in zugedektem Topf mit grobem Meersalz und Kümmel zum Kochen bringen. Bissfest garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Die ausgekühlten Kartoffeln ggf. pellen und in Scheiben schneiden.

Orangensaft in kleinem Topf auf die Hälfte reduzieren. Schalotten abziehen und fein würfeln. In etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Mit reduziertem Orangensaft, Apfelbalsamessig und Geflügelfond ablöschen. Dijon-Senf dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz abkühlen lassen und Sud über Kartoffelscheiben gießen. So lange wie möglich ziehen lassen.

### Für die Orangen-Salsa-verde:

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Sardellen und Kapern fein schneiden. Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Olivenöl marinieren.

Kurz vor dem Servieren mit Weinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Orangen-Salsa-verde unter Kartoffelsalat heben.

### Für die Garnitur:

Frisée waschen und trockenschleudern. Brunnenkresse putzen. Angerichtetes Gericht damit ausgarnieren. Kaviar auf dem Saibling drapieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren. kuechenschlacht.zdf.de

Cornelia Poletto am 08. Februar 2019

## Polettos Pannfisch, Spargel, Krabben, Schnittlauch-Rahm

### Für zwei Personen

300 g Drillinge	1 küchenfertige Scholle (400 g)	50 g Nordseekrabbenfleisch
125 g grüner Spargel	40 g Butter	$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel
2 EL Öl	Meersalz, Pfeffer	

### Für den Schnittlauchrahm:

75 g saure Sahne	1 EL Schnittlauchröllchen	etwas Zitronensaft
etwas Cayennepfeffer		

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Inzwischen die Schollen waschen, trocken tupfen und filetieren.

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Öl erhitzen. Die Schollen salzen und darin von jeder Seite kurz und kräftig anbraten. Auf ein Backblech legen, jeweils einige Butterflöckchen darauf geben und zehn bis fünfzehn Minuten im Ofen garen.

Für die Mayonnaise die saure Sahne mit dem feingeschnittenen Schnittlauch, etwas Zitronensaft und Cayennepfeffer verrühren.

Die Kartoffeln abgießen, halbieren und in einer Pfanne knusprig anbraten.

Inzwischen den Spargel putzen und jede Stange schräg in drei bis vier Stücke schneiden. Die restliche Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen und die Spargelstücke darin bei geringer Hitze unter mehrmaligem Wenden bissfest braten und salzen.

Anschließend die Bratkartoffeln zum Spargel geben. Alles zusammen einige Minuten braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die grob geschnittenen Kerbelblätter und die Nordseekrabben dazugeben und kurz durchschwenken (Nordseekrabben sollen nicht garen). Das Ganze auf zwei Tellern anrichten. Anschließend die Fischfilets aus dem Ofen nehmen, auf den Kartoffel-Spargel- Krabben verteilen und mit etwas Meersalz bestreuen. Den Schnittlauchrahm daneben streichen.

Cornelia Poletto am 17. April 2015

# Schneeweißchen und Rosenrot vom Steinbutt

**Für vier Personen**

**Für die Rotweinbutter:**

150 g Butter	2 Schalotten, gewürfelt	250 ml Rotwein
125 ml roter Portwein	Salz	

**Für das Gemüse:**

2 EL Butter	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 ml Fischfond	600 g geputzte Schwarzwurzeln	300 g Lauch
600 g Steinbuttfilet	1 Handvoll Kerbel	Meersalz, Pfeffer

Für die Rotweinbutter beide Weine mit den gewürfelten Schalotten auf die Hälfte einkochen lassen und passieren. Mit der handwarmen Butter vorsichtig aufmontieren und mit Salz abschmecken. Die Butter in den Topf geben und aufschäumen lassen. Die Schalotten und Knoblauchwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Die Schwarzwurzeln, den Fischfond und etwas Meersalz zugeben und den Topf mit dem Deckel schließen. Nach circa zehn Minuten den Lauch zugeben und nochmals circa fünf Minuten köcheln lassen. Das Gemüse vermischen und 4 Tranchen des Steinbutt<sup>2</sup> darauf legen. Den Deckel auf den Topf setzen und im vorgeheizten Backofen bei circa 70 Grad, zehn Minuten garen. Nach Ablauf der Zeit den Steinbutt vom Gemüse nehmen und beiseite stellen. Das Gemüse mit dem Kerbel, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse auf Tellern anrichten. Den Steinbutt auf das Gemüse setzen und mit der Rotweinbutter servieren.

Cornelia Poletto am 13. Februar 2015

# Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Tomaten-Gemüse

## Für 2 Personen:

1 Wolfsbarsch (1 kg)	2 Stiele Basilikum	2 Stiele Estragon
2 Stiele Thymian	2 Stiele Petersilie	2-3 Scheiben Zitrone
2 angedr. Knoblauchzehen	2 kg grobes Meersalz	100 g Mehl
50 g Speisestärke	4 Eier	

## Basilikum-Öl:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	150 ml Olivenöl
------------------------------	-----------------

## Tomaten-Gemüse:

1 Bund Lauchzwiebeln	2 Zehen Knoblauch	500 g Kirschtomaten
3 EL Olivenöl	Zucker, Meersalz	3-4 EL passierte Tomaten
Tomatengewürz	30 g halbgetrock. Tomaten	3 EL schwarze Oliven
$\frac{1}{2}$ -1 getrock. rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	

## Wolfsbarsch:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Wolfsbarsch innen und außen waschen und trocken tupfen. Rücken- und Schwanzflosse mit einer Küchenschere abschneiden.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Wolfsbarsch mit den Kräutern, Zitronenscheiben und Knoblauch füllen.

Meersalz in einer großen Schüssel gründlich mit dem Mehl, der Speisestärke und den Eiern vermischen. Ein Backblech umdrehen und mit Alufolie belegen. Die Hälfte der Salzmasse in Form eines schmalen Ovals (etwas größer als der Fisch) auf dem Blech verteilen und andrücken. Den Fisch darauflegen und die restlichen Salzmasse darüber häufen und andrücken.

Oberfläche mit einer Teigkarte glätten und den Fisch im Ofen auf der mittleren Schiene 30 bis 35 Minuten garen.

## Basilikum-Öl:

Basilikumblätter in einen Rührbecher geben, das Öl dazugießen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Etwa zehn Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb gießen.

## Tomaten-Gemüse:

Lauchzwiebeln putzen und waschen. Die hellen Teile in kurze Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Lauchzwiebeln und Knoblauch im heißen Öl anschwitzen, leicht salzen. Die Tomaten dazugeben und etwa vier Minuten unter Schwenken andünsten, mit einer Prise Zucker bestreuen. Passierte Tomaten unterrühren. Mit Salz und nach Belieben etwas Tomatengewürz würzen. Halbgetrocknete Tomaten und Oliven grob hacken und dazugeben. Chilischote zerbröseln, dazugeben. Basilikumblätter grob zerpflücken, untermischen. Tomatengemüse abschmecken.

## Servieren:

Den Fisch aus dem Ofen nehmen. Die Salzkruste ringsum auf Höhe der Rückenflosse vorsichtig mit einem Sägemesser aufschneiden. Die Haut entfernen und die Fischfilets auslösen. Das Tomatengemüse auf vorgewärmten Teller verteilen und die Fischfilets darauf anrichten. Zum Schluss mit dem Basilikumöl beträufeln.

Cornelia Poletto am 27. März 2016

# Zitronen-Ingwer-Spaghetti mit Lachs-Würfeln

**Für zwei Personen**

**Für die Spaghetti:**

200 g Spaghetti	grobes Meersalz	1 Schalotte, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt	frischer Ingwer, fein gerieben	2 EL Korianderblättchen
1 TL Sojasauce	1 TL Sesamöl	2 EL Olivenöl
Curry Anapurna	feines Meersalz	

**Für die eingel. Zitronen:**

2 unbeh. Zitronen	2 EL Zitronensaft	2 EL Meersalz
-------------------	-------------------	---------------

**alternativ:**

2 marokk. Salz-Zitronen

**Für den Lachs:**

225 g Lachsfilet ohne Haut	3 EL Olivenöl	Meersalz
Curry Anapurna		

**Für die Spaghetti:**

Die Spaghetti in einem großen Topf mit Wasser und Meersalz kochen und „al dente“ garen.

Eine eingelegte Zitrone abtropfen lassen, vierteln und Schale in Würfel schneiden.

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. In Pfanne in etwas Öl glasig anschwitzen.

Zitronenwürfel, etwas geriebenen Ingwer, Sojasauce und Sesamöl dazugeben.

Die Spaghetti abgießen und mit Lachswürfeln und restlichen Zutaten durchschwenken.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Spaghetti mit Salz und Koriander abschmecken.

**Für die eingel. Zitronen:**

Zitronen abwaschen und 4-mal längs einritzen. Dabei darauf achten, dass sie an den Enden noch zusammen halten. In jeden Zitronenschlitz etwas Meersalz geben. Zitronen in ein Einmachglas geben, das restliche Meersalz und den Zitronensaft dazugeben.

Ca. 1 Liter Wasser aufkochen lassen und direkt über die Zitronen gießen. Zitronen sollten vollständig mit Wasser bedeckt sein. Gläser verschließen und mindestens 3-4 Wochen bei Raumtemperatur durch ziehen lassen.

Zitronen vierteln und Fleisch von Schale trenne. Schale in kleine Würfel schneiden und für die Spaghetti verwenden.

**Für den Lachs:**

Lachs waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Mit Olivenöl und dem Curry marinieren und mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Lachswürfel in einer Pfanne kurz anbraten und salzen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 08. Februar 2019



# Geflügel

# Confierte Enten-Keulen mit Graupen-Risotto

## Für 4 Personen

### Für die Entenkeulen:

4 Entenkeulen	4 Thymianzweige	4 Rosmarinzweige
½ Knoblauchknolle	schwarze Pfefferkörner	grobes Meersalz
1,5 kg Gänseschmalz	1 Apfel, halbiert	4 Schalotten, geschält, halbiert
1 Thymianzweig	100 ml Mineralwasser	

### Für das Graupenrisotto:

400 g Graupen	2 EL Butter	2 Schalotten, feine Würfel
1 Knoblauchzehe, feine Scheiben	50 g Karotte	50 g Knollensellerie, Würfel
50 ml Weißwein	1 l Geflügelbrühe	4 Wirsingblätter, ohne Strunk
1 El Majoranblätter	2 El geriebenen Parmesan	1 El Butter
feines Meersalz	Pfeffer	frischer Meerrettich

### Für die Entenkeulen:

Die Entenkeulen in eine Schale geben und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Knoblauch grob zerkleinern und zusammen mit den Kräuterzweigen dazugeben. Die gewürzten Entenkeulen mit Folie abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen (im Idealfall für 12 Stunden und nach 6 Stunden einmal wenden).

Das Gänseschmalz in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Das Mineralwasser dazugeben. Die Entenkeulen, den Apfel, den Thymianzweig und die Schalotten in das Gänseschmalz geben und bestenfalls für 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Die Entenkeulen vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm halten.

Kurz vor dem Servieren im Backofen auf der Grillstufe kross werden lassen. Salzen und pfeffern.

### Für das Graupenrisotto:

Die Schalotten, den Knoblauch, die Gemüswürfel und die Graupen in schäumender Butter glasig anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Die Geflügelbrühe aufkochen lassen und das Graupenrisotto immer wieder mit heißer Brühe aufgießen, sodass es bedeckt ist. Einkochen lassen und immer wieder rühren, bis es weich gegart ist.

Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken, herausnehmen und in 2 mal 2 cm große Stücke schneiden.

Den Wirsing in das Graupenrisotto geben und mit Salz, Pfeffer, Majoranblättern, Butter und Parmesan abschmecken.

Das Graupenrisotto auf vier vorgewärmten Tellern anrichten, die confierten Entenkeulen darauf verteilen und sofort servieren.

Frischen Meerrettich darüber reiben.

Cornelia Poletto am 25. November 2017

# Enten-Brust, Enten-Leber-Feigen-Ravioli, Kräuterseitlinge

## Für zwei Personen

### Für den Ravioli-Teig:

125 g Hartweizengrieß	75 g Mehl	2 Eier
4 EL Hartweizengrieß	1 Prise feines Salz	

### Für die Füllung:

40 g Entenleber	4 Feigen	2 rote Zwiebeln
2 EL Zucker	1 Ei, (Eiweiß)	150 ml trockener Rotwein
100 ml Portwein	2 Zweige Thymian	1 Prise Quatre epices
½ TL Butter	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

### Für die Ente:

2 kl. Barbarie-Entenbrüste	2 EL Entenschmalz	Salz, Pfeffer
----------------------------	-------------------	---------------

### Für die Sauce:

120 g Kräuterseitlinge	50 ml Entenjus	4 Zweige glatte Petersilie
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

### Für den Ravioli-Teig:

Den Nudelgrieß in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteil mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

### Für die Füllung:

Die roten Zwiebeln abziehen, halbieren und längs in Scheiben schneiden. Zucker in einen Topf streuen und karamellisieren lassen. Mit Rot- und Portwein ablöschen und die Thymianzweige dazugeben. Die Zwiebeln im Wein ca. 8 Minuten garen.

Die Feigen schälen und in Würfel schneiden. Die Entenleber in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter ca. 1 ½ Minuten braten und herausnehmen.

Die Zwiebeln in einem Passiersieb auffangen und den Rotweinfond mit der Butter langsam sirupartig einkochen lassen. Die Zwiebeln wieder hineingeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rotweinzwiebeln hacken und mit Feigen und fein gewürfelter Entenleber in eine Schüssel geben. Alles mischen und mit Quatre epices, Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Karamell entwickelt sich in der Pfanne mal gar nicht und mal extrem schnell? Einfach den Zucker mit etwas Wasser mischen und dann karamellisieren lassen das sorgt für eine gleichmäßige Bräunung. Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Bahn verteilen, die Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken.

Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen, im kochenden Salzwasser etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schaumkelle herausholen.

### Für die Ente:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Ente waschen, trockentupfen und die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer raufenförmig einritzen. Kräftig salzen und pfeffern.

Entenschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite knusprig ausbraten. Die Entenbrüste auf einem Rost im vorgeheiztem Ofen ca. 8 Minuten rosa garen.

### **Für die Sauce:**

Die Kräuterseitlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und halbieren.

1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Pilze darin kräftig anbraten. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Entenjus und Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Miteinander nochmal aufkochen lassen.

Die Ravioli durch die Sauce ziehen, auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 04. Oktober 2019

## **Hähnchen-Brust im Safran-Fenchel-Sud mit Sauce Rouille**

### **Für 4 Personen:**

600 g Hähnchenbrustfilet	1 Fenchelknolle, ca. 250 g	4 Stangen Staudensellerie
250 g grüner Spargel	1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl
1 Msp. Cayennepfeffer	100 ml Wermut	100 ml Orangensaft, frisch
400 ml Hühnerbrühe	2 EL Estragonblätter	Meersalz, Pfeffer

### **Für die Sauce Rouille:**

1 Knoblauchzehe	150 ml Geflügelfond	1 Döschen Safranfäden (0,1 g)
1 Msp. Cayennepfeffer	1 Ei	70 ml Olivenöl
100 ml Sonnenblumenöl	Meersalz	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Sauce Rouille den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Mit dem Fond, der Hälfte des Safrans und dem Piment d'Espelette in einen Topf geben und die Flüssigkeit auf etwa 2 EL einkochen lassen. Durch ein feines Sieb gießen und beiseitestellen.

Für den Safran-Fenchel-Sud den Fenchel putzen, waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Das Grün beiseitelegen. Die Fenchelhälften in dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Spargel waschen und die Enden abbrechen. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Den Spargel in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten bissfest garen, abgießen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Hähnchenbrustfilet waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in 4 cm große Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Hähnchenfleisch darin rundum hellbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseitestellen.

Fenchel, Sellerie und Knoblauch in den Topf geben und einige Minuten unter Rühren anbraten. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Mit Wermut und Orangensaft ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Den restlichen Safran hinzufügen und die Brühe angießen. Den Sud etwa 3 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch in den Sud geben und knapp unterhalb des Siedepunkts etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Sauce Rouille das Ei in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer aufschlagen. Die beiden Ölsorten nach und nach untermixen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit dem reduzierten Safranfond, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Den Spargel schräg in Stücke schneiden, zu dem Hähnchen in den Safran-Fenchel-Sud geben und erhitzen. Den Estragon waschen, trocken tupfen und mit dem Fenchelgrün grob schneiden. Beides in den Safran-Fenchel-Sud geben. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken und mit der

Cornelia Poletto am 28. Dezember 2019

# Lackierte Perlhuhn-Brust mit Mais und Zwetschgen-Jus

**Für vier Personen**

**Für die Perlhuhnbrüste:**

4 Perlhuhnbrüste                      4 EL Zwetschgenmus      4 EL Ahornsirup  
Gänseschmalz

**Für die Polenta:**

150 g grobe Polenta                      300 ml Geflügelbrühe      300 ml Milch  
1 Lorbeerblatt                              1 EL Butter                      1 EL frittierte Rosmarinnadeln  
50 g geriebenen Parmesan      2 EL Butter                      feines Meersalz, Pfeffer

**Für den Zwetschgenjus:**

Zwetschgenmus                              1 Knoblauchzehe              2 Schalotten  
1 Ingwer                                      2 Zweige Rosmarin              50 ml Weißwein  
50 ml Wermut                              150 ml Geflügeljus              geräucherte Salt Flakes  
100g Zuckerschoten                      2 Maiskolben                      4 Fingermais

**Für die Perlhuhnbrüste:**

Das Zwetschgenmus aus Zwetschgen, Ketchup, Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer, Essig, Paprikapulver, Knoblauch, Zwiebeln, Kreuzkümmel und Selleriesaat mischen.

Die Perlhuhnbrüste abwaschen und trocken tupfen. Das Fleisch so vom Knochen lösen, so dass es nur noch an einer Stelle hängt.

Das Zwetschgenmus mit dem Ahornsirup verrühren und die Perlhuhnbrüste darin für mind. 3 Stunden marinieren.

Die Perlhuhnbrüste im heißen Gänseschmalz von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 10 Minuten weiter garen. Die Pfanne nicht ausspülen.

**Für die Polenta:**

Die Geflügelbrühe und die Milch mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Butter dazugeben. Die Temperatur verringern und die Polenta unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Polenta vom Herd nehmen und mit der Butter, den Rosmarinnadeln, Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten. Gegebenenfalls etwas Milch hinzufügen.

**Für den Zwetschgenjus:**

In der Zwischenzeit den Knoblauch und den Ingwer in Scheiben schneiden und die Schalotten würfeln. Knoblauch, Ingwer, Schalottenwürfel und die Rosmarinzweige im Gänseschmalz glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein und Wermut ablöschen und einkochen lassen.

Den Geflügeljus dazugeben und alles um die Hälfte reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren und mit Zwetschgenmus und Salt Flakes abschmecken.

Die Maiskörner von den Kolben abschneiden, die Zuckerschoten putzen, in feine Streifen schneiden und den Fingermais längs halbieren.

Die Gemüse in schäumender Butter sautieren, salzen und pfeffern.

Jeweils einen Löffel Polenta auf vier vorgewärmte Teller setzen. Diese mit dem Gemüse garnieren.

Die Perlhuhnbrust längs halbieren, ein paar Salt Flakes darüber streuen und auf das Jus setzen.

Cornelia Poletto am 03. Juni 2017

## Perlhuhn mit Fenchel

### Für vier Personen

1 Perlhuhn	2 El Gewürze	Olivenöl
4 - 6 Fenchelknollen	6 Strauchtomaten, gehäutet, entkernt	100 ml Weißwein
50 ml französischer Anisée	50 ml Noilly Prat	500 ml Geflügelbrühe
4 El bestes Olivenöl	2 El glatte Petersilie	feines Meersalz

Das Perlhuhn in acht Stücke zerteilen. Die Gewürze in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten, auskühlen lassen und im Mörser zerkleinern. Die Hühnerteile mit den Gewürzen einreiben und in einer Pfanne in Olivenöl von allen Seiten goldgelb anbraten. Die gebratenen Teile auf ein Blech legen und mit Meersalz salzen. Den Fenchel waschen und längs in Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün heraus schneiden und aufbewahren. Einen Bräter erhitzen, das gute Olivenöl hinein geben und den Fenchel mit den restlichen Gewürzen anschwitzen. Salzen und mit dem Weißwein, französischem Anisée und Noilly Prat ablöschen. Alles um die Hälfte einkochen lassen, mit der Geflügelbrühe aufgießen und nochmals aufkochen lassen. Die Tomatenviertel dazu geben. Die Geflügelteile auf den Fenchel legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft circa 30 bis 40 Minuten garen. Sollten die Geflügelteile noch nicht knusprig sein, für kurze Zeit den Grill einschalten. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Petersilie und das fein geschnittene Fenchelgrün dazugeben und nochmals mit Salz nachschmecken. Dazu passt wunderbar ein französisches Landbrot oder Ciabatta.

Cornelia Poletto am 20. Februar 2015

## Polettos Zitronen-Gockel

### Für vier Personen

1 Bauerngockel (ca. 1,5 kg)	2 junge Knoblauch (halbiert)	Rosmarin und Thymian
2 unbehandelte Zitronen	Zitronen-Meersalz	Pfeffer
100 g weiche Butter	Zitronenabrieb	Zitronensaft
2 Zweige Estragon	1 Zweig Basilikum	1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Liebstöckel	1 Zweig Kerbel	2 EL gehackte, grüne Oliven
500 ml Geflügelbrühe		

Den Bauerngockel ausnehmen und waschen. Die Haut unter der Brust vorsichtig vom Hals aus vorsichtig vom Fleisch lösen. Den Bauerngockel von innen und außen kräftig mit Zitronen-Meersalz und Pfeffer würzen. Mit dem Knoblauch, den Kräutern und einigen Zitronenspalten füllen.

Für die Zitronenbutter den Estragon, das Basilikum, die glatte Petersilie, den Liebstöckel und den Kerbel von den Blättern zupfen und fein schneiden. Die weiche Butter, den Zitronenabrieb, die Kräuter, den Zitronensaft und die Oliven in einer Schüssel mischen und mit Zitronen-Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Butter vorsichtig unter die Haut von Brust und Keulen schieben. Den Rest in die Haut einmassieren. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft) auf mittlerer Schiene auf einem Gitter mit Auffangwanne, gefüllt mit der Geflügelbrühe und den restlichen Zitronenspalten circa 30 bis 40 Minuten garen. Zwischendurch immer mit dem Bratfond übergießen. 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 nachschmecken. Den Bauerngockel tranchieren, den Bratenfond dazu reichen und sofort servieren. Als Beilage passt ein einfacher, grüner Salat mit Baguette oder ein Cous-Cous-Salat.

Cornelia Poletto am 15. Mai 2015



**Hack**

# Italienische Hack-Bällchen, Röhren-Nudeln, Tomaten-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Polpette:

350 g Rinderhackfleisch	40 g Parmesan	1 ½ Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Basilikum	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Pasta:

200 g Röhrennudeln	2 EL feines Salz
--------------------	------------------

### Für die Sauce:

400 g gehackte Cherrytomaten	1 Rispe Cherrytomaten	1 ½ Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Basilikum	1 TL Peperoncini
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

10 Kugeln Mini-Mozzarella	40 g Parmesan	4 Zweige Basilikum
---------------------------	---------------	--------------------

## Für die Hackbällchen:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl Schalotten und Knoblauch langsam anbraten.

Das Hackfleisch mit Schalotte und Knoblauch, gehacktem Basilikum und geriebenem Parmesan vermengen und kräftig salzen und pfeffern.

Die Masse zu kleinen Bällchen formen und in der Pfanne langsam rundum kross anbraten.

### Für die Pasta:

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Die Nudeln dazugeben ca. 10 Minuten sprudelnd darin aufkochen.

### Für die Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl Schalotten und Knoblauch langsam anbraten.

Die Tomatensauce und Basilikum mit Stielen dazugeben. Mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce etwa 10 Minuten sämig einkochen lassen. Die halbierten Cherrytomaten und etwa eine Kelle Nu

delwasser dazugeben. Mit Peperoncini nach Geschmack würzen.

Tomatensauce, Nudeln und Polpette in einer Pfanne vermengen und nochmals aufkochen lassen.

### Für die Garnitur:

Das Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Mozzarella und Basilikum garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 04. Oktober 2019

# Innereien

# Kalb-Leber mit gebratener Polenta, Pilzen und Gremolata

## Für zwei Personen

### Für die Kalbsleber:

300 g Kalbsleber	1 EL Butter	2 Zweige Salbei
Mehl	1 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

### Für die Gremolata-Sauce:

300 ml Kalbsfond	1 TL Kapern Nonpareilles	1 Anchovisfilet
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	50 g weiche Butter
2 EL glatte Petersilie	1 TL Mehl	

### Für die Pilze:

100 g Kräuterseitlinge	4 kleine Mangoldblätter	10 Perlzwiebeln
1 EL Butter	100 ml Weißwein	2 Zweige Thymian
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Polenta:

75 g Instant Polenta	20 g Parmesan	1 EL Butter
300 ml Geflügelfond	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

5 Zweige glatte Petersilie	1 EL Kapern Nonpareilles	1 Zitrone
Olivenöl		

### Für die Kalbsleber:

Die Leber putzen, waschen, in 4 Scheiben schneiden und diese im Mehl wenden. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Die Butter und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Salbei zugeben und die Leberscheiben darin auf beiden Seiten kurz braten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

### Für die Gremolata-Sauce:

Kalbsfond in einem Topf um etwa die Hälfte einkochen lassen. Butter schaumig aufschlagen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln, Knoblauchzehe abziehen und Schale der Zitrone abreiben. Petersilie, Knoblauch, Kapern und Anchovis sehr fein schneiden und mit dem Zitronenabrieb und dem Mehl zur Butter geben und verrühren. Die Gremolata-Butter in den kochenden Kalbsfond rühren und ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren durch ein feines Sieb passieren.

### Für die Pilze:

Perlzwiebeln vorab in warmem Wasser ziehen lassen. Dann schälen und halbieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Perlzwiebeln und die Thymian dazugeben. Salzen, pfeffern und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Backpapier abdecken und bei mittlerer Hitze ca. 10-20 Minuten weich garen.

Pilze putzen und trocken abreiben. Mangoldblätter waschen und trockenwedeln. Die Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen, die Pilze und den Mangold darin leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Polenta:

Fond aufkochen, die Polenta unter Rühren einrieseln lassen und etwa 10 Minuten unter Rühren bei geringer Hitze quellen lassen. Parmesan reiben, unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Backblech einölen und Polenta etwa 1 cm dick darauf streichen. Abkühlen und fest werden lassen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Polenta in Rechtecke schneiden und in der heißen Butter von beiden Seiten goldbraun braten.

### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen und zusammen mit den Kapern in wenig Olivenöl frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben.

Das Steinpilz-Mangold-Gemüse auf vorgewärmte Teller geben, die Kalbsleber und Perlzwiebeln darauf verteilen. Die Polenta dazu anrichten, mit den frittierten Petersilienblättern, Kapern und Zitronenabrieb garnieren. Mit der Gremolatasauce servieren.

Cornelia Poletto am 01. November 2019

## Penne mit Kalb-Leber und Radicchio

### Für zwei Personen

#### Für die Leber:

200 g Kalbsleber	1 EL Butter	3 Salbeiblätter
Salz	Pfeffer	

#### Für die Sauce:

1 Kopf Radicchio Trevisano	2 rote Zwiebeln	50 ml Kalbsfond
50 ml trockener Rotwein	50 ml Portwein	2 EL alter Balsamicoessig
1 Zweig Rosmarin	2 EL Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

#### Für die Penne:

250 g Penne Rigate	Salz
--------------------	------

#### Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie	50 g Parmesan
----------------------------	---------------

#### Für die Leber:

Kalbsleber waschen, trockentupfen, die Haut abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. Salbei abbrausen und trockenwedeln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Salbeiblätter hinzugeben und Leber gleichmäßig von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsleber, und auch andere Innereien, sollten Sie immer erst nach dem Braten würzen, weil sie sonst ihre Saftigkeit verliert und schnell fest wird.

#### Für die Sauce:

Zwiebeln abziehen, halbieren und fein schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Rosmarin und Balsamico hinzugeben. Alles einköcheln lassen. Dann Kalbsfond angießen.

Radicchioblätter lösen, waschen und trockenschleudern. Den Strunk entfernen.

#### Für die Penne:

Penne in einem Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen. Die Nudeln direkt aus dem Pastawasser in die Sauce geben und alles gut schwenken. Schließlich Kalbsleber und Radicchio dazugeben und erneut gut vermengen.

#### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Parmesan reiben. Beides kurz vor dem Servieren über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 01. November 2019



**Kalb**

## Involtini, Cannellini-Bohnen-Püree, Bohnen-Ragout, Birne

### Für zwei Personen

#### Für die Involtini:

1 Kalbsfilet à 300 g	6 Scheiben Tiroler Speck	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ EL grober Dijonsenf	4 Zweige Thymian
20 g Butter	Butterschmalz	Meersalz, Pfeffer

#### Für das Bohnen-Püree:

250 g Cannellini-Bohnen	$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
75 ml Kalbsfond	$\frac{1}{2}$ EL Arganöl	20 g Butter
Olivenöl	Salt-Flakes	Pfeffer

#### Für das Bohnen-Ragout:

100 g grüne Bohnen	100 g Saubohnen	2 Zweige Bohnenkraut
4 Scheiben Lardo	$\frac{1}{2}$ Williamsbirne	$\frac{1}{2}$ Schalotte
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	50 ml Kalbsjus	Salt-Flakes, Pfeffer

#### Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Salbei	30 ml Olivenöl	

### Für die Involtini:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen in zwei Medaillons schneiden und zwischen zwei Folien mit einem Plattierisen dünn klopfen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen von zwei Zweigen zupfen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Schalotten und Knoblauch dazugeben und ca. 3 Minuten anschwitzen. Mit Dijonsenf, der Hälfte des Thymians, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalb leicht salzen und pfeffern, auf einer Seite die Schalotten- Senf-Masse gleichmäßig verteilen und zu Involtini aufrollen. Je drei Speckscheiben nebeneinanderlegen und die Involtini einzeln darin einwickeln. Überstehende Enden abschneiden.

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

Im Ofen etwa 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und weitere 5 Minuten ruhen lassen.

### Für das Bohnen-Püree:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Die Cannellini-Bohnen durch ein Sieb abgießen, mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Butter in einem Topf aufschäumen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen und die Cannellini-Bohnen dazugeben. Die Hälfte des Kalbsfonds angießen und kurz aufkochen.

In einem Standmixer cremig pürieren, gegebenenfalls mit übrigem Kalbsfond auffüllen und mit Arganöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Bohnen-Ragout:

Die Bohnen putzen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In mundgerechte Stücke schneiden.

Die Birne waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Lardo in Rauten schneiden und in einer Pfanne ohne Öl auslassen.

Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben und anschwitzen. Die blanchierten Bohnen und Birnenwürfel zugeben und anbraten. Mit Kalbsjus, fein gehacktem Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Rosmarin, Salbei, Thymian und Petersilie von den Zweigen zupfen und in einer kleinen Pfanne mit heißem Olivenöl leicht kross ausbacken. Die Blättchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen. In tiefen Tellern das Bohnen-Püree und mit dem Ragout anrichten. Die Involtni schräg aufschneiden, daraufsetzen, salzen und pfeffern. Mit den frittierten Kräutern garniert servieren.

Cornelia Poletto am 05. Oktober 2018



**Lamm**

# Salzwiesen-Lamm-Kotelett, Lamm-Jus, Bohnen-Cannelloni

## Für zwei Personen

### Für die Lammkoteletts:

1 Salzwiesenslamm-Kotelett	mit 4 Stielen à ca. 300 g	2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für die Bohnencannelloni:

150 g Keniabohnen	50 g Zuckerschoten	50 g Schneidebohnen
50 g vorgeg. Cannellinibohnen	4 halbgetrock. Tomatenfilets	½ Schalotte
½ Knoblauchzehe	2 Sch. San-Daniele-Schinken	2 EL Mehl
2 Eier	2 EL Semmelbrösel	1 EL Parmesan
½ EL Bohnenkraut	2 EL Erdnussöl	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Jus:

1 EL Taggiasca-Oliven	250 ml Lamm-Demi-Glace	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 ml trockener Weißwein	4 Zweige Bohnenkraut
2 EL alter Balsamico	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Lammkoteletts:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lammkotelett leicht salzen, von beiden Seiten ca. 5 Minuten in Butterschmalz anbraten, angedrückten Knoblauch und Rosmarin dazugeben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen.

Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie ca. 10 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch aus der Folie nehmen und nochmals salzen und pfeffern.

### Für die Bohnencannelloni:

Die Kenia- und Schneidebohnen putzen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abschöpfen und in Eiswasser abschrecken.

Den Parmesan reiben und mit den Semmelbröseln vermengen.

2/3 der Keniabohnen jeweils in Schinken einwickeln. Die Röllchen mehlieren, durch das verquirlte Ei ziehen und mit Parmesan-Bröseln panieren.

In einer Pfanne mit Erdnuss- und Olivenöl knusprig ausbacken, aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und schräg halbieren.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Die Tomaten in feine Streifen schneiden. Die übrigen Bohnen, Tomatenstreifen und Bohnenkraut dazugeben, aufkochen lassen und kräftig salzen und pfeffern.

Das verquirlte Ei für die Panierung am besten mit einem Stabmixer aufmixen, so entsteht eine homogene und lockere Ei-Masse.

### Für die Jus:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Schalotten und Knoblauchwürfel in heißem Olivenöl goldgelb anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, die Oliven und Bohnenkrautweige dazugeben. Alles köcheln lassen, bis der Wein vollständig verkocht ist.

Mit der Lamm-Demi-Glace auffüllen und sämig köcheln lassen.

Die Jus durch ein Sieb passieren und mit altem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Bohnengemüse auf Tellern anrichten, die Lammkoteletts aufschneiden, daraufsetzen und servieren.

Cornelia Poletto am 12. April 2019

**Meer**

# Auberginen-Caponata mit Garnelen und Basilikum-Öl

## Für zwei Personen

### Für die Caponata:

2 Auberginen	6 Stangen Staudensellerie	200 g Tomaten
50 g Pinienkerne	Tomatenessig	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnelen:

8 Garnelen	2 Zweige Thymian	Salzflocken
Olivenöl		

### Für das Basilikum-Öl:

6 Zweige Basilikum	50 ml Olivenöl
--------------------	----------------

### Für die Caponata:

Auberginen, Staudensellerie und Tomaten waschen. Auberginen von Enden befreien und in Scheiben schneiden. Scheiben in einen tiefen Teller geben, salzen und stehen lassen, sodass sie Wasser ziehen können. Staudensellerie ebenfalls von Enden befreien, Fäden ziehen und schälen. Anschließend in feine Scheiben schneiden. Auberginen etwas trockentupfen, mit Olivenöl beträufeln und in einer heißen Grillpfanne ohne Öl braten. Anschließend in Viertel schneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und darin die Pinienkerne ebenfalls ohne Öl anrösten und in eine Schüssel geben. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Staudensellerie darin schwenken. Staudensellerie, Auberginen und Pinienkerne in eine Schüssel geben. Tomaten waschen, abziehen und entkernen. Mit zu dem restlichen Gemüse geben und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Tomatenessig abschmecken.

### Für die Garnelen:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen nach Belieben schälen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Knoblauch abziehen und andrücken. Beides in die heiße Pfanne geben und scharf anbraten.

Thymianzweige dazugeben und mit Salzflocken abschmecken.

### Für das Basilikum-Öl:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in einem Mixer pürieren. In ein Sieb geben, mit Olivenöl übergießen und abtropfen lassen. Öl auffangen. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Basilikumöl beträufeln und servieren.

Cornelia Poletto am 12. Juli 2019

# Gemüse-Tatar mit Riesen-Garnelen und Koriander-Creme

## Für zwei Personen

### Für die Vinaigrette:

1 reife Tomate	$\frac{1}{2}$ Schalotte	2 Basilikumblätter
$\frac{1}{2}$ Thymianzweig	1 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Tl Aceto Balsamico
Meersalz	Pfeffer	

### Für das Gemüse:

1 $\frac{1}{2}$ mittelgroße Tomaten	$\frac{1}{4}$ Aubergine	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle
$\frac{1}{2}$ Stange Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	1/4 gelbe Paprika
$\frac{1}{2}$ Zucchini	$\frac{1}{2}$ kleine Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Schalotte
1 EL Olivenöl	1 $\frac{1}{2}$ EL grüne Oliven (gehackt)	$\frac{1}{4}$ Bio-Limettenabrieb
Salz, Pfeffer		

### Für die Koriandercreme:

1 Ei	1 TL Dijon-Senf	100 ml Rapsöl
50 ml Olivenöl	Zitronensaft	1 EL Crème-fraîche
$\frac{1}{2}$ TL Curry	$\frac{1}{2}$ TL Ahornsirup	25 g eingelegter Ingwer
$\frac{1}{2}$ Zehe karam. Knoblauch	Limettensaft	$\frac{1}{2}$ EL frischer Koriander
$\frac{1}{2}$ EL frischer Basilikum	frischer Ingwer	feines Bergkernsalz
Piment-d'Espelette	Salz, Pfeffer	6 Kirschtomaten
$\frac{1}{2}$ EL Aceto Balsamico	2-4 Riesengarnelen	1 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl

Für die Vinaigrette die Tomaten überbrühen, kalt abschrecken, häuten und vierteln. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die halbe Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Kräuterblättchen klein schneiden. Die Tomate (auch die Tomatenkerne), die Schalotte, die Kräuter, das Fleur de Sel, den Pfeffer, den Aceto Balsamico und das Öl verrühren. Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen. Für das Gemüsetatar die Tomaten überbrühen, kalt abschrecken, häuten und vierteln. Das Fruchtfleisch fein würfeln. Das restliche Gemüse waschen, putzen und getrennt in kleine Würfel schneiden. Eventuell etwas Fenchelgrün aufbewahren. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein hacken. In heißem Öl in einer Pfanne kurz andünsten. Zuerst die Auberginenwürfel zugeben und circa drei Minuten mit braten. Dann den Fenchel, die Staudensellerie, die Paprika und die Zucchini zugeben und alles weitere drei Minuten mit anschwitzen, dabei mehrmals umrühren. Die Tomatenwürfel samt Tomatenkernen und die gehackten Oliven zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Limettenschale abschmecken. Von der Kochstelle ziehen. Für die Koriandercreme eine Mayonnaise zubereiten. Dafür das Ei und den Senf mit einem Stabmixer in einen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer aufschlagen. Das Öl zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl zugeben, dabei weitermixen. Die fertige Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zwei Esslöffel der Mayonnaise zu den restlichen Zutaten hinzugeben und unterrühren. Mit etwas Salz, dem Limettensaft, frischem Ingwer und Piment d'Espelette nach Belieben abschmecken. Die Kirschtomaten überbrühen, kalt abschrecken, häuten, halbieren und mit einem Esslöffel Aceto Balsamico marinieren. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Riesengarnelen darin auf beiden Seiten circa zwei Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüsetatar lauwarm oder kalt mit Hilfe eines Metallringes auf Tellern anrichten. Mit den Riesengarnelen, den Kirschtomaten, der Vinaigrette und der Koriandercreme anrichten. Eventuell mit Fenchelgrün garnieren.

Cornelia Poletto am 20. März 2015

# Risotto mit Spargel, Riesen-Garnelen und Minze

## Für zwei Personen

### Für den Spargelfond:

500 g weißer Spargel    100 g grüner Spargel     $\frac{1}{2}$  altbackenes Brötchen  
 $\frac{1}{4}$  Zitrone    50 ml trockener Weißwein     $\frac{1}{2}$  TL Zucker  
Salz

### Für den Risotto:

200 g Risottoreis    2 Schalotten    1 Knoblauchzehe  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone    1 L Spargelfond    50 ml Weißwein  
75 g Parmesan    100 g Butter     $\frac{1}{4}$  Bund Minze  
Salz    Pfeffer

### Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen    1 EL Butter    Salz, Pfeffer

### Für den Spargelfond:

Den weißen Spargel sorgfältig schälen und ggf. von den Enden befreien.

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Die Schalen und Abschnitte vom weißen Spargel in einem Topf mit 1,2 l Wasser und Weißwein aufsetzen. Die geviertelte Zitrone und das altbackene Brötchen zugeben.

Aufkochen lassen, die Hitze reduzieren, so dass es nicht mehr kocht, und 20 Minuten bei niedriger Hitze langsam sieden lassen. Mit Zucker und Salz abschmecken. Den Sud durch ein feines Sieb passieren.

Um die Bitterstoffe aus den Schalen und Abschnitten im Sud zu reduzieren, gebe ich ein altbackenes Brötchen dazu. Dieses wirkt wie ein Schwamm und sorgt für einen harmonischeren Geschmack des Suds.

### Für den Risotto:

Den geschälten weißen Spargel bis auf die Spitzen in feine Würfel schneiden. Die geschälten Enden des grünen Spargels ebenfalls in Würfel schneiden. Die Spitzen beiseite legen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in einem Topf in 1 EL Butter glasig anschwitzen. Die Spargelwürfel und den Reis dazugeben, kurz mit anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen.

Nach und nach mit heißem Spargelfond aufgießen und den Reis in etwa 20 Minuten „al dente“ kochen.

In der Zwischenzeit die grünen und weißen Spargelspitzen separat in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter langsam „al dente“ garen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald der Reis gar ist 50 g Butter und Parmesan unter den Risotto ziehen und mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf etwas Zitronensaft/Abrieb abschmecken.

Die Minze abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein schneiden. Die Minze unter den fertigen Risotto ziehen.

### Für die Garnelen:

Die Riesengarnelen waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter von jeder Seite etwa 1  $\frac{1}{2}$  Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Risotto auf Tellern anrichten, die Spargelspitzen hübsch drum herum anrichten und die Garnelen darauf setzen. Nach Belieben mit Minzspitzen dekorieren.

Cornelia Poletto am 12. April 2019

**Rind**

# Burger Deluxe à la Alfons

## Für 4 Personen

### Für die Brezeln:

4 Brezeln Olivenöl

### Für den Speck:

12-15 Scheiben Speck 2-3 Pflaumen 1 Wirsingkohl

### Für das Rinderfilet:

4 dünne Scheiben Rinderfilet Öl

### Für die Sauce:

1-2 rote Zwiebeln 50 g Backpflaumen Thymian  
BBQ Gewürz Salz, Pfeffer Bier, Zucker

### Für die Brezeln:

Die Brezeln aufschneiden und mit Olivenöl beträufeln. In den Ofen schieben und bei ca. 160 Grad kross backen.

### Für den Speck:

Den Speck in einer Pfanne anrösten. Frische Pflaumen vierteln und zu dem Speck in die Pfanne geben.

Wirsingblätter lösen und frittieren. Anschließend abtropfen und salzen.

### Für das Rinderfilet:

Das Filet mit der Pfanne plattieren, salzen und pfeffern und kurz in der Pfanne anbraten.

### Für die Sauce:

Die roten Zwiebeln würfeln, je nach Größe 1-2 Stück.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die gewürfelten roten Zwiebeln hineingeben.

Die Backpflaumen schneiden, Thymian und BBQ Gewürz dazugeben und nach Geschmack würzen. Das Ganze mit etwas Bier ablöschen.

Die Unterseiten der Brezeln mit Speck belegen, darauf die Wirsingblätter legen. Anschließend das Rinderfilet in Streifen schneiden und ebenfalls auf den Burger legen. Die Sauce darüber geben und die Oberseiten der Brezeln auflegen.

Cornelia Poletto am 21. April 2018

# Salat

# Salade Niçoise mit gebratenem Thunfisch

## Für zwei Personen

100 g Thunfischfilet	2 Sardellenfilets (in Öl)	2 Eier
80 g gemischte Mini-Salatblätter	1 reife mittelgroße Tomate	100 g Kirschtomaten
2 eingelegte Artischocken	25 g schwarze Oliven	1 gekochte Kartoffel
150 g Keniabohnen	4 Scheiben Baguette	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 EL Kapern	1 TL Senf
2 EL milder Weinessig	1 EL Rotwein	8 EL Olivenöl
2 Stiele Basilikum	Meersalz	Pfeffer

Die Eier anpiksen und in kochendem Wasser acht Minuten wachweich kochen. Abschrecken und abkühlen lassen. Die Bohnen waschen, putzen, schräg halbieren und in kochendem gesalzenem Wasser etwa acht Minuten bissfest garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Zwiebel in Ringe schneiden und in einem Esslöffel Öl drei Minuten andünsten. Mit einem Esslöffel Rotwein und Weinessig ablöschen und abkühlen lassen. Die Artischocken abtropfen lassen und vierteln. Die Kartoffel in Scheiben schneiden. Die Bohnen, die Zwiebeln, die Kartoffelscheiben, die Artischocken, die Oliven und die Kapern in eine große Schüssel geben. Zwei Esslöffel Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und sechs Esslöffel Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Über die vorbereiteten Zutaten geben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Die Salatblätter und das Basilikum waschen und trocken schleudern. Die Tomaten, den Blattsalat und das Basilikum locker unter den Salat heben.

Den Thunfisch im restlichen Öl von jeder Seite zwei Minuten kurz und scharf anbraten. Die Eier pellen und sechsteln. Den Thunfisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden. Thunfisch und Eier auf dem Salat anrichten.

Die Baguettescheiben in einer zweiten Pfanne im heißen Öl knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe und die Tomate halbieren.

Schnittfläche der knusprigen Brotscheiben zuerst mit dem Knoblauch, dann mit der Tomate einreiben. Jeweils ein Sardellenfilet darauf legen. Die Sardellen-Brote zum Salat reichen.

Cornelia Poletto am 27. März 2015

**Schwein**

## Ibérico-Nacken-Kern, Süßkartoffel-Püree, Pilze

### Für zwei Personen

#### Für das Ibérico-Schwein:

400 g Ibérico Presa	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 Knoblauchzehen	1 TL Grillgewürzmischung	2 EL Kokosöl
Olivenöl	1 TL Salz flakes	

#### Für das Süßkartoffelpüree:

500 g Süßkartoffeln	250 ml Kokosmilch	½ getrock. kleine Chilischote
Piment-d'Espelette	Meersalz	

#### Für das Gemüse:

100 g Kräuterseitlinge	200 g frische Maiskörner	½ Bund Schnittlauch
12 Pimientos de Padrón		

#### Für die Pistou:

300 ml Kalbsfond	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Estragon
2 Zweige Thymian	2 Zweige Basilikum	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	Salz	

#### Für das Ibérico-Schwein:

Backofen auf 80 °C auf Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Schwein waschen, trocken tupfen, parieren und von allen Seiten mit dem Grillgewürz würzen. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und darin ringsherum ca. 5 Minuten anbraten. Fleisch in einen Bräter legen und mit Olivenöl beträufeln. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kräuter um das Fleisch herum legen. Knoblauchzehen abziehen, etwas andrücken und zugeben. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen garen (Kerntemperatur 56 °C).

#### Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffeln schälen und mit der Kokosmilch mit Chili und etwas Salz bei geschlossenem Deckel weich kochen. Kokosmilch abgießen und Süßkartoffeln im Mixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

#### Für das Gemüse:

Kräuterseitlinge putzen. Butter in einer Pfanne schmelzen und aufschäumen. Kräuterseitlinge darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Die Maiskörner und Pimientos ebenfalls in schäumender Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für die Pistou:

Für die Pistou die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides mit der Butter vermengen. Kalbsfond erhitzen, einkochen und mit der Kräuterbutter abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse, dem Süßkartoffelpüree und der Sauce Pistou anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 12. Juli 2019





# Vegetarisch

## Artischockenrisotto mit geschmolzenem Taleggio

**Für vier Personen**

**Für das Risotto:**

8 violette Artischocken	1 Schalotte, gewürfelt	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	50 g geriebener Parmesan	1 El fein geschnittener Rosmarin
200 g Risottoreis (Carnaroli)	50 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond
Oliveneröl	Meersalz	Pfeffer
120 g Taleggio		

Die geviertelten Artischocken in feine Scheiben hobeln. Die Hälfte der Artischocken in Olivenöl goldgelb frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die andere Hälfte der Artischocken mit den Schalotten und dem Knoblauch in Butter glasig anschwitzen. Den Reis dazugeben, glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit heißem Geflügelfond bedecken, dabei immer wieder rühren und den Reis „al dente“ garen. Das Artischockenrisotto vom Herd nehmen und mit Butter, geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluß den Rosmarin unterheben. Den Taleggio vierteln und im Ofen bei 250 Grad Oberhitze auf einem Teller leicht schmelzen lassen. Das Artischockenrisotto auf vorgewärmten Teller anrichten. Den Taleggio und die frittierten Artischocken auf die Teller verteilen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 20. Februar 2015

# Bohnen und Nudeln in Tomaten-Sugo

## Für zwei Personen

### Für den Bohnen-Sugo:

250 g getr. Borlotti-Bohnen	300 g Flaschentomaten, Dose	2 Schalotten
2 junge Knoblauchzehen	400 ml Gemüsefond	Parmesan
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	Olivenöl
Salt-Flakes	Pfeffer	

### Für die Nudeln:

500 g Ditalini-Nudeln	grobes Meersalz
-----------------------	-----------------

### Für die Garnitur:

8 Salbeiblätter	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
-----------------	-------------------	----------

### Für den Bohnen-Sugo:

Am Vortag die Bohnen mit angeprügelten Jungknoblauch-Zehen sowie je 1 Zweig Rosmarin und Thymian über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Übrigen Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit 1 EL Olivenöl andünsten. Bohnen und Kräuter dazugeben und durchschwenken. Mit Dosentomaten, Fond und etwas Olivenöl auffüllen. Die Bohnen aufkochen und bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten al dente köcheln.

4 große EL der Bohnen abnehmen und beiseite stellen. Die übrigen Bohnen weich garen, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

### Für die Nudeln:

Die Pasta in einem Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und dabei etwas Kochsud auffangen.

Das Pastawasser auf keinen Fall weggießen! Es enthält neben einer angenehmen Salzigkeit jede Menge gelöste Stärke, die fast jede Pastasauce wunderbar ergänzt und noch einen Schritt nach vorne bringt.

Das Bohnenpüree in einer Pfanne nochmals erhitzen und die ganzen Bohnen sowie die gegarten Nudeln mit etwas Kochsud dazugeben.

### Für die Garnitur:

Salbeiblätter und Rosmarinnadeln in einem kleinen Topf mit Olivenöl kross ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit krossen Kräutern garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 05. Oktober 2018

# Ricotta-Spinat-Tortelloni mit Salbei-Butter und Salbei

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

75 g Mehl	125 g Nudelgrieß	2 EL Nudelgrieß
2 Eier	1 Prise feines Salz	

### Für die Füllung:

250 g Blattspinat	125 g Ricotta	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	25 g Parmesan	1 Ei, Eigelb
1 Muskatnuss	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Sud:

4 Salbeiblätter	2 EL vorgek. Saubohnenkerne	1 Flaschentomate
250 ml Gemüsefond	75 g Butter	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

2 Zweige Salbei	50 g Parmesan	30 ml Olivenöl
-----------------	---------------	----------------

### Für den Nudelteig:

Mehl und Grieß in eine Schüssel geben und eine Kühle formen. Eier aufschlagen und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

### Für die Füllung:

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Blattspinat mit Knoblauch und Schalotten in heißem Olivenöl durchschwenken. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ricotta in einem Leinentuch abhängen lassen, damit er nicht zu viel Wasser enthält. Den Spinat aus der Pfanne nehmen und diesen in einem Tuch kräftig ausdrücken. Das Ei trennen.

Den trockenen Spinat grob hacken und in einer Schüssel mit dem Ricotta, dem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Nudelteig dünn mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und in Quadrate von ca. 8 cm Kantenlänge ausschneiden.

Jeweils 1 TL Ricottafüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bepinseln und die Quadrate zum Dreieck zusammen falten. Die Spitze umklappen und die zwei Enden vorne zusammen kleben.

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Tortelloni hineingeben. Nach ca. 5 Minuten die Pasta abschöpfen und abtropfen lassen.

### Für den Sud:

Gemüsefond aufkochen, die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Die Hälfte der Salbeiblätter kurz mitkochen lassen und wieder herausnehmen.

Die übrigen Salbeiblätter in Streifen schneiden und mit den Saubohnenkernen und Tomatenfilets in den Sud geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Salbei abbrausen, trockenwedeln und von den Zweigen zupfen. In einer kleinen Pfanne mit heißem Olivenöl leicht kross ausbacken. Die Blättchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Parmesan fein hobeln.

Den Salbeisud erhitzen, die Tortelloni hineingeben und auf tiefen Tellern anrichten. Nach Geschmack mit Parmesanhobeln bestreut servieren.

Cornelia Poletto am 04. Januar 2019

## Weißes Spargel-Risotto mit Minze

### Für zwei Personen

250 g weißer Spargel	½ Schalotte (gewürfelt)	1/2 Knoblauchzehe (geschnitten)
25 g Butter	25 g geriebener Parmesan	8 Blätter Minze
100 g Risottoreis	25 ml Weißwein	1 Prise Zucker
Saft einer Zitrone	Piment-d'Espelette	Salz
Pfeffer		

Den Spargel schälen. Aus den Spargelschalen, einem halben Liter Wasser, etwas Zucker und einigen Spritzern Zitronensaft einen Spargelfond kochen.

Die Schalotten und den Knoblauch in Butter glasig anschwitzen. Den Spargel bis auf die Spitzen in Würfel schneiden. Die Spitzen separat in Butter und dem Spargelfond garen. Die Spargelwürfel und den Reis zu den Schalotten und dem Knoblauch dazugeben, anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Mit heißem Spargelfond aufgießen und den Reis „al dente“ kochen. Danach das Risotto mit Butter und geriebenem Parmesan abschmecken. Die fein geschnittene Minze unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto auf vier vorgewärmte Teller anrichten und mit der Minzspitze garnieren.

Cornelia Poletto am 20. März 2015

# Ziegen-Ricotta-Tortelloni in Salbei-Butter

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

40 g Mehl	60 g Nudelgrieß	1 Ei
1 Prise Salz	Nudelgrieß	

### Für die Füllung:

250 g Blattspinat	1/2 EL Olivenöl	1/2 Knoblauchzehe
125 g Ziegenricotta	25 g geriebener Parmesan	1/2 Eigelb
Salz	Muskatnuss	Pfeffer

### Für den Sud:

250 ml Geflügelbrühe	60 g Butter	2-3 Salbeiblätter
2 EL Saubohnenkerne, vorgekocht	4 getr. Ofentomatenfilets	Parmesanhobel
Meersalz	Pfeffer	

Für den Nudelteig alle Zutaten miteinander verkneten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung den Blattspinat mit der Knoblauchzehe in heißem Olivenöl durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Den Ziegenricotta in einem Leinentuch mindestens zwei Stunden abhängen lassen, damit er nicht mehr zu viel Wasser enthält.

Die Knoblauchzehe aus dem Spinat heraus nehmen und diesen in einem Tuch kräftig ausdrücken. Den trockenen Spinat grob hacken und in einer Schüssel mit dem Ziegenricotta, dem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nachschmecken.

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

Zur Fertigstellung den Nudelteig dünn, mit Hilfe einer Nudelmaschine, ausrollen und in Quadraten ausschneiden. Jeweils einen Teelöffel Ricottafüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bepinseln und die Quadrate zusammen falten. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken, die Ziegenricotta-Tortelloni hinein geben und circa fünf Minuten ziehen lassen (das Wasser sollte jetzt nicht mehr kochen).

Den Salbeisud erhitzen, die Tortelloni hinein geben und auf warmen, tiefen Tellern anrichten. Nach Geschmack mit Parmesanhobeln bestreuen.

Cornelia Poletto am 10. April 2015

# Vorspeisen

# Kartoffel-Panino mit Steinpilzen und Kräuter-Salat

## Für 4 Personen

### Für die Panini:

4 große festk. Kartoffeln à	150 g grobes Meersalz	4 dünne Scheiben
Rosmarinschinken	4 Scheiben Trüffel-Scamorza	5 EL Olivenöl
Pfeffer	4 Zweige Salbei	40 g Butter
Küchengarb		

### Für die Steinpilze:

8 kleine Steinpilze	Butter	1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig	3-4 Zehen Knoblauch	1 EL glatte Petersilie
Salzflocken, Pfeffer	100 g Kräutersalatmix	2 EL Trockenbeereauslese Essig
40 ml Traubenkernöl	2 EL Walnussöl	

### Für die Panini:

Kartoffeln falls nötig waschen und mit Schale in mit Meersalz gewürztem Wasser ca. 30 Minuten garen. Um herauszufinden, ob die Kartoffeln fertig sind, einfach mit einem kleinen, spitzen Messer hineinstecken. Gleitet es mühelos hindurch, sind die Kartoffeln fertig. Abgießen, abschrecken und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kartoffeln pellen, auf den langen Seiten oben und unten etwas flach schneiden und längs halbieren. Ebenfalls die Schinkenscheiben halbieren. Je eine halbierte Schinkenscheibe auf vier der Kartoffelhälften legen. darauf die Käsescheibe, darauf wieder halbierte Schinkenscheiben legen. Zum Schluss die restlichen Kartoffelhälften als Deckel oben auflegen. Auf die Panini je ein Salbeiblatt legen und nun alles mit Küchengarb zusammenbinden.

„Panini“ in einer Pfanne von beiden Seiten in 20 g heißer Butter goldbraun anbraten, salzen und pfeffern, etwas Salbei in die Pfanne geben.

Gegebenenfalls in eine mit den anderen 20 g ausgebutterte feuerfeste Form setzen, den restlichen Salbei zugeben und die „Panini“ auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

### Für die Steinpilze:

Die Steinpilze putzen und halbieren.

In schäumender Butter mit den Kräuterzweigen nach Geschmack und den angedrückten Knoblauchzehen braten und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Essig und Öle miteinander verrühren, salzen und pfeffern. Den Kräutersalatmix mit dieser Vinaigrette marinieren.

Wer noch Kräuter übrig hat, kann Rosmarin, Petersilie und Salbei in reichlich Öl frittieren.

Zum Anrichten jeweils eine Kartoffel auf einen Teller setzen und mit dem Kräutersalat und den Steinpilzen servieren. Die frittierten Kräuter darüber verteilen.

Wer mag, kann auch etwas Kürbiskern- und Walnussöl und Kürbiskerne über den Kräutersalat geben.

Cornelia Poletto am 30. September 2017

## KirschtomatenBrotSalat mit Culatello, Büffelmozzarella

### Für zwei Personen

400 g Kirschtomaten	125 g Rucola	4 Zweige Basilikum
1 kleines Baguette	100 g Culatello Schinken	125 g Büffelmozzarella
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Thymian	25 g Parmesan (gehobelt)
Aceto Balsamico	Bestes Olivenöl	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
Salz	Pfeffer	

Das halbe Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden (funktioniert am besten, wenn man es kurz anfrieren lässt). Die Knoblauchzehen häuten und halbieren. Anschließend diese mit den Thymianblättchen und den Brotscheiben in Olivenöl knusprig braten. Auf einem Küchenpapier auskühlen lassen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Rucola und Basilikum putzen, waschen und vorsichtig trocken schleudern. Den Culatello Schinken in kleine Stücke zupfen. Die restlichen Basilikumblätter und alle anderen Salatzutaten in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern. Die Zwiebel in Ringe schneiden und dazu geben. Mit Balsamico und Olivenöl marinieren.

Auf Tellern anrichten und mit den halbierten Büffelmozzarella und Parmesan ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 08. Mai 2015

## Linguine mit Herzmuscheln

### Für 2 Personen

500 g Venusmuscheln	1/2 Zucchini	4 Kirschtomaten
1-2 getrocknete Peperoncini	2 Knoblauchzehen	1 EL schwarze Taggiasca-Oliven
200 g Linguine	50 ml Weißwein	3-4 EL bestes Olivenöl
einige Blätter glatte Petersilie	1 Zweig Thymian	Pfeffer
grobes Meersalz	feines Meersalz	

Die Muscheln mit einer gehackten Peperoncini in eine große Schüssel geben und in kaltem Wasser waschen. Die Muscheln dabei gegeneinander reiben, um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen. Abgießen, abtropfen lassen und bereits geöffnete Exemplare aussortieren.

Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Oliven halbieren. Die restlichen Peperoncini fein hacken. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Zucchini in feine Streifen schneiden.

Die Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

Eine große Pfanne erhitzen und das Öl hinein geben. Den Knoblauch und die Chili darin kurz anschwitzen. Die Zucchini hinein geben. Die Muscheln, den Thymianzweig und die Tomaten dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Alles etwa fünf Minuten garen, bis die Muscheln geöffnet sind. Geschlossene Exemplare entsorgen. Die abgetropften Linguine, die Oliven und die Petersilie untermischen. Mit Meersalz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Die Linguine auf tiefen Tellern eingedreht servieren.

Cornelia Poletto am 24. April 2015

# Pescaccio vom Eismeer-Lachs, Spargel, Limetten-Dip

## Für zwei Personen

### Für den roh marinierten Spargel:

6 weiße Spargelstangen	1 Zitrone	Ingwer
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL brauen Zucker
Meersalz	Pfeffer	

### Für die Marinade:

75 g Eismeerlachsfilet	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
10 g Ingwer	1 EL Limettensaft	2 EL Mirin
1 EL Ponzusauce	$\frac{1}{2}$ EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ Handvoll Koriander
1 EL Olivenöl	Pfeffer	

### Für den Dip:

100 g Crème-fraîche	1 EL Mayonnaise	$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl
$\frac{1}{2}$ TL Limettensaft	Mirin	Bio-Limetten-Abrieb
$\frac{1}{2}$ EL Thai-Basilikum	1/2 EL Koriander	$\frac{1}{2}$ Msp. Curry
Meersalz		

### Für das Tempura:

6 weiße Spargelspitzen	ca. 150 g Tempurateigmischung	ca. 2 EL Butter
Frittierfett		

Das Eismeerlachsfilet waschen und trockentupfen. Schräg in dünne Scheiben schneiden, wenn nötig, diese zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln leicht plattieren.

Währenddessen zwei Teller im Backofen bei circa 100 Grad heiß werden lassen.

Für die Marinade das Pescaccio, den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Chilischote putzen, längs halbieren, nach Wunsch entkernen und fein schneiden. Den Limettensaft zusammen mit dem Knoblauch reduzieren. Anschließend alles mit etwas Mirin, Soja- und Ponzusauce und einem Esslöffel Öl verrühren. Den Koriander fein schneiden und dazu geben, so auch den Ingwer und den Chili. Mit ein bisschen geröstetem Sesamöl und Pfeffer abschmecken. Die Teller aus dem Backofen nehmen und mit der Marinade bepinseln. Dann das Eismeerlachsfilet auf den Tellern verteilen. Anschließend mit der restlichen Marinade beträufeln.

Für den rohmarierten Spargel den Spargel schälen und in Würfel schneiden. Auch hier frischen Ingwer schälen und würfeln. Den Knoblauch schälen und im Ganzen mit dem Saft der Yuzo-Zitrone und dem Zucker in einem kleinen Topf auf etwa zwei Esslöffel einkochen, dann abkühlen lassen. Den Knoblauch entfernen und die Zitronenreduktion mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verquirlen. Den gewürfelten Spargel und Ingwer hinzugeben und alles verrühren.

Für den Dip alle Zutaten verrühren und mit Curry und Meersalz abschmecken. Jetzt den rohmarierten Spargel auf dem marinierten Pescaccio verteilen und diesen mit etwas Koriander und kleinen Nocken des Dips ausgarnieren.

Die kleinen Spargelspitzen schälen und in Butter anschwanken, sodass diese nicht ganz roh sind (alternativ kann man diese auch im Ofen bissfest garen). Anschließend den Tempurateig nach Packungsanweisung mit kaltem Wasser anrühren. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen. Tipp: Es ist heiß genug, wenn an einem hineingetauchten Holzlöffelstiel kleine Bläschen aufsteigen. Nun die Spargelspitzen portionsweise durch den Teig ziehen und im heißen Öl knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Schluss die Spargel-Tempura auf dem marinierten Pescaccio verteilen.

Cornelia Poletto am 17. April 2015

# Rindfleisch-Papaya-Salat mit Akazienhonig-Vinaigrette

**Für vier Personen**

**Für das Rinderfilet:**

300 g Rinderfilet      Chili      Salt Flakes, Öl

**Für die Glasnudeln:**

1 Pck. Glasnudeln      2-3 Limetten      Ca. 2 TL Akazienhonig

1 Bund Koriander      Sojasoße      Sesamöl

**Für den Salat:**

1 Papaya      1 Avocado      1 Handvoll Erdbeeren

Erdnüsse      Parmesan

**Für das Rinderfilet:**

Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und salzen.

Eine Pfanne erhitzen und das Rinderfilet darin scharf anbraten.

Anschließend mit Chili und Salt Flakes würzen. Das Rinderfilet aus der Pfanne nehmen und in Streifen schneiden.

**Für die Glasnudeln:**

Die Glasnudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Den Saft der Limetten auspressen und mit etwas Akazienhonig, Sojasoße und Sesamöl vermischen und nach Geschmack würzen. Eine gute Handvoll Glasnudeln in die Marinade geben und gut vermischen. Den gehackten Koriander dazugeben.

**Für den Salat:**

Die Papaya in Würfel schneiden und mit den Erdnüssen (und etwas geriebenem Parmesan) zu dem Glasnudelsalat geben. Den Salat nochmals mit Honig abschmecken.

Die Avocado und die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Darauf den Glasnudelsalat geben und die Rinderfiletscheiben darüber legen.

Cornelia Poletto am 06. Mai 2017

# Sylter Makrele-Ceviche, Watt-Bohnen, Knusper-Brot

## Für 4 Personen

### Für die Ceviche:

4 frische Makrelenfilets	1 rote Zwiebel	4 Limetten, (Saft, Abrieb)
2 TL Honig	Salz, Pfeffer	frische Chilischote

### Für das Brot:

150 g Ciabatta	20 ml Olivenöl
----------------	----------------

### Für die Creme:

100g Crème-fraîche	Limettensaft	Salz, Pfeffer
--------------------	--------------	---------------

### Für das Gemüse:

50 g Wattbohnen	4 Radieschen	1 Minigurke
1 rote Zwiebel	10 g Zucker	20 g Weißweinessig

Schafsgarbe

### Für die Ceviche:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Limettensaft und -abrieb mit dem Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Chilischote in Ringe schneiden und nach Geschmack dazugeben.

Die Makrelenfilets vorsichtig abwaschen und mit Hilfe einer Grätenzange alle Gräten entfernen. Danach vorsichtig die feste, äußere Haut abziehen, sodass das schöne Makrelenmuster erhalten bleibt.

Die Filets in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander in eine Form legen. Mit der Marinade übergießen und etwa 5 Minuten darin ziehen lassen.

### Für das Brot:

Das Ciabatta so dünn wie möglich in Scheiben schneiden, auf einem Backblech auslegen und mit dem Olivenöl beträufeln. Dann im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 Grad für 5 Minuten knusprig backen.

### Für die Creme:

Die Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Die abgeschmeckte Creme in eine Spritzflasche füllen und damit dekorativ auf dem Teller anrichten.

### Für das Gemüse:

Die Wattbohnen waschen und grobe Strünke entfernen.

Die Radieschen und Gurke abwaschen, trocknen und dünn hobeln.

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die geschnittenen Zwiebeln dazugeben und mit dem Essig ablöschen. Die Wattbohnen mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.

Zum Anrichten die Fischstücke auf vier Tellern verteilen und mit allen Bestandteilen ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 14. April 2018

## Vitello tonnato

### Für zwei Personen

200 g Kalbsoberschale	Salz	Pfeffer
Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Knoblauch	Rollbratenband	

### Für die Thunfischsauce:

1 Ei	125 ml Rapsöl	60 g besten Thunfisch in Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL kleine Kapern in Meersalz	$\frac{1}{2}$ Sardellenfilet	Limonensaft
Salz	Pfeffer	Limonenfilets
Kapernäpfel	Schnittlauchröllchen	

Das Kalbfleisch mit dem Rollbratenband binden, salzen und pfeffern. In Olivenöl mit Aromaten wie Rosmarin, Thymian und Knoblauch von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 120°C circa 30 Minuten garen. Auskühlen lassen und in Klarsichtfolie im Kühlschrank mindestens zwei Stunden kalt stellen. Das Fleisch aus der Folie nehmen und in dünne Scheiben aufschneiden.

Das Ei mit dem Öl zur Mayonnaise aufschlagen. Den abgetropften Thunfisch, die Kapern und das Sardellenfilet vorsichtig in die Mayonnaise mixen. Mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen.

Zum Anrichten das aufgeschnittene Fleisch auf zwei Tellern anrichten und mit der Thunfischsauce, Limonenfilets, Kapernäpfeln und Schnittlauch fertig stellen.

Tipp:

Füllt man die Tunfischsauce in kleine Spritzflaschen, kann man die Sauce wunderbar auf dem Fleisch garnieren. Damit wird das Vitello tonnato etwas leichter und ertrinkt nicht in der eigenen Sauce.

Cornelia Poletto am 15. Mai 2015



**Wild**

## Reh-Rücken mit Birnen-Bohnen-Speck-Salat, Lakritz-Soße

### Für vier Personen

#### Für den Salat:

1 kg lila Kartoffeln	6 Scheiben Baconspeck	4-5 EL Zucker
3 Birnen	Birnenessig	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch		

#### Für den Rehrücken:

600 g Rehrücken	einige Zweige Thymian	Butter, Salz
-----------------	-----------------------	--------------

#### Für die Soße:

2-3 rote Zwiebeln	frische Kräuter	Pfeffermischung
200 g getrocknete Pflaumen	Lakritz, Rotwein	Portwein, Kaffeelikör
Wildfond		

#### Für den Salat:

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und bissfest garen.

Den Bacon in Streifen schneiden, in einer Pfanne kross braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Birnen und die lila Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in die Pfanne mit dem karamellisierten Zucker legen. Einen Schuss Birnenessig angießen. Anschließend die Birnenscheiben zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren.

#### Für den Rehrücken:

In einer weiteren Pfanne Thymian und Butter aufschäumen lassen. Den Rehrücken salzen und in der heißen Pfanne anbraten. Bei 160 Grad für etwa 10 – 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Darauf achten, dass der Rehrücken innen noch rosa ist.

Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und in Alufolie 3-4 Minuten ruhen lassen.

#### Für die Soße:

Die roten Zwiebeln und die Kräuter in einer Pfanne mit den Backpflaumen und Lakritz glasig anschwitzen. Mit der Pfeffermischung nach Geschmack würzen. Das Ganze mit Rotwein und Portwein ablöschen und einem Schluck Kaffeelikör abschmecken. Mit Wildfond aufgießen und um die Hälfte einkochen lassen.

Den Kartoffel-Birnen-Salat mit Kräutern in einem Halbkreis auf dem Teller anrichten. Das Reh aus der Folie nehmen und mit Fleur de Sel würzen. Mit Backpflaumen und der Soße fertig stellen.

Cornelia Poletto am 08. Juli 2017

# Reh-Rücken, Kräuter-Mantel, Kerbel-Creme, Pilze, Graupen

## Für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

400 g ausgel. Rehrücken	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
25 g Pistazien	25 g Panko Paniermehl	2 Thymianzweige
3 Stiele Petersilie	1 EL Fichtennadel-Honig	feines Meersalz
Salt Flakes	Pfeffer	

### Für das Graupen-Risotto:

100 g Perlgraupen	50 g Keniabohnen	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	40 g Parmesan	25 ml Weißwein
25 g Butter	0,5 L Geflügelfond	Meersalz, Pfeffer

### Für die Pfifferlinge:

200 g kleine Pfifferlinge	1 Schalotte	4 Zweige Kerbel
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

### Für die Kerbelcreme:

75 g Knollensellerie	25 ml Sahne	25 ml Milch
½ Zitrone	½ Bund Kerbel	Salz, Pfeffer

## Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Den Rehrücken waschen, trockentupfen und von allen Seiten leicht salzen. Knoblauch abziehen und andrücken. 1 EL Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und Knoblauchzehe mit 2 Thymianzweigen dazugeben.

Den Rehrücken von beiden Seiten 2 Minuten anbraten und auf dem Rost auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten im Ofen fertig garen. Die Kerntemperatur auf 55 Grad bringen, danach warmhalten.

Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob hacken.

Das Panko Paniermehl in der restlichen Butter goldgelb anrösten und auf Küchenkrepp trocknen lassen.

Die Petersilien- und restlichen Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Kräuter mit den Pistazien und Panko Paniermehl mischen, auf einen großen flachen Teller geben.

Den Honig leicht erhitzen, den Rehrücken mit Salt Flakes und Pfeffer nachwürzen. Rehrücken mit warmem Honig einstreichen und in der Kräuter-Nuss-Mischung wenden.

## Für das Graupen-Risotto:

Geflügelfond in einem Topf erhitzen. 1 EL Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln, dazugeben und glasig anschwitzen. Die ungewaschenen Graupen dazugeben, glasig anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Nach und nach heißen Geflügelfond zugeben und das Risotto al dente garen.

In der Zwischenzeit die Keniabohnen blanchieren und in Segmente schneiden. Parmesan reiben. Sobald die Graupen gar, den Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren die restliche Butter, die Keniabohnen und den geriebenen Parmesan untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen und ggf. kurz waschen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Die Pfifferlinge dazugeben und kurz anbraten. Den Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Die Pfifferlinge mit Salz, Pfeffer und Kerbel abschmecken.

## Für die Kerbelcreme:

Sahne und Milch in einen Topf geben. Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in der Sahne-Milch-Mischung mit einer Zitronenhälfte weich garen. Den Kerbel abrausen, trockenschütteln und grob hacken. Die Zitrone herausnehmen und den Sellerie sehr fein mixen. Den Kerbel hinzufügen und erneut mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kerbelcreme mittig auf die vorgewärmten Teller anrichten, leicht verstreichen und das Graupenrisotto im Ring darauf anrichten.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf dem Risotto anrichten. Die gebratenen Pfifferlinge darum platzieren und servieren.

Cornelia Poletto am 23. August 2019

# Tagliata vom Reh mit Wacholder-Schaum, Blattsalat

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

250 g ausgel. Rehrücken	2 EL Olivenöl	1 EL Butter
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	Meersalz, Pfeffer

### Für den Salat:

75 g gemischte Blattsalate	1 Karotte	75 g Knollensellerie
½ kleine Stange Lauch	25 g Pekannusskerne	Salz, Pfeffer

### Für den Wacholderschaum:

1 Ei	1 TL Senf	1 TL Wacholderbeeren
100 ml Hühnerfond	3 EL Weißweinessig	100 ml neutrales Öl
50 ml Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	3 Zweige Thymian
Meersalz	Pfeffer	

### Für die Vinaigrette:

1 EL Sherryessig	1 kleine Prise Zucker	1 TL Fichtennadel-Honig
½ TL Dijon-Senf	2 EL Haselnussöl	Meersalz, Pfeffer

### Für das Fleisch:

Das Rehfilet waschen und trockentupfen. Eventuell vorhandene Sehnen entfernen und das Filet in dünne Scheiben schneiden. Jeweils zwischen Frischhaltefolie flach klopfen. Die Filetscheiben im heißen Olivenöl von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Für den Geschmack eine Knoblauchzehe abziehen, andrücken und gemeinsam mit Butter und Thymian in die Pfanne geben. Die Filetscheiben mit Meersalz und Pfeffer würzen.

### Für den Salat:

Möhren und Sellerie schälen, Lauch waschen und putzen. Alles in dünne Streifen schneiden. Salatblätter verlesen, waschen, trockenschleudern und etwas zerzupfen. Pekannusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

### Für den Wacholderschaum:

Ei, Senf, 1 Prise Salz und 2 EL Essig in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer kurz mixen. Nach und nach unter ständigem Weiterschlagen die beiden Ölsorten zugießen, bis eine dünne Mayonnaise entsteht. Fond unterrühren und das Dressing mit Salz, Pfeffer und restlichem Essig abschmecken. Wacholderbeeren zerstoßen und ebenfalls hinein mixen. Rosmarin- und Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und als Zweig dazugeben, ziehen lassen. Das Wacholderdressing durch ein Sieb passieren und mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Ein wenig Wacholderschaum für die Vinaigrette beim Salat beiseite stellen.

### Für die Vinaigrette:

Sherryessig, Zucker, Senf und Nussöl zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Honig dazu mischen, um die Säure auszugleichen.

Einen Teil der Vinaigrette mit den Salatblättern vermengen. Die geschnittenen Gemüsestreifen mit der übrigen Vinaigrette marinieren und ein wenig Wacholderschaum unterheben. Salatblätter und die rohen Gemüsestreifen zu einem Salat vermengen.

Salat und Rehrücken auf Tellern anrichten. Den Wacholderschaum auf dem Salat verteilen. Mit Pekannusskernen garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 23. August 2019



# Wurst-Schinken

# Spaghetti alla carbonara mit Knusper-Pancetta

**Für zwei Personen**

**Für die Spaghetti:**

200 g Spaghetti

25 g Pecorino

25 g Parmesan

2 Eier

6 Zweige glatte Petersilie

Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

75 g Pancetta in Scheiben

1 Knoblauchzehe

25 g Parmesan

1 EL Butter

**Für die Spaghetti:**

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Spaghetti darin al dente garen.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit reichlich Pfeffer und etwas Salz verquirlen.

Pecorino und Parmesan hinein rühren.

Die Spaghetti durch ein Sieb abgießen und mit der Eier-Käsemischung vermengen.

Zügig miteinander verrühren und mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Den Pancetta würfeln und in einer Pfanne mit zerlassener Butter und Knoblauch knusprig ausbraten. Den Knoblauch herausnehmen. Pecorino und Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit dem knusprigen Speck und etwas Parmesan garniert und servieren.

Cornelia Poletto am 04. Januar 2019

# Index

- Apfel, 10
- Artischocke, 48, 54
- Aubergine, 42, 43
- Avocado, 63
  
- Bällchen, 30
- Bohnen, 48, 55, 56, 58, 64, 68, 69
- Brokkoli, 51
- Brot, 61, 64
  
- Carbonara, 74
- Ceviche, 64
  
- Dorade, 12
  
- Eier, 48, 56
- Enten-Brust, 23
- Enten-Keule, 22
- Erdbeeren, 5
  
- Fenchel, 24, 26
- Filet, 40, 46
- Fisch, 48
- Fisch-Filet, 62
- Fisch-Frikadelle, 13
- Fleisch-Filet, 63
- Früchte, 6, 7, 9
  
- Gans, 22, 25
- Garnelen, 42
- Geflügel, 32
- Grieß, 2, 10
- Gurke, 13, 64
  
- Hähnchen-Brust, 24
- Hühner-Brust, 23
- Hahn, 27
- Himbeeren, 2
- Huhn, 22
  
- Iberico, 50, 51
  
- Käse, 54–57, 61
- Kalb, 32, 33
- Kartoffeln, 48, 60
  
- Kaviar, 15
- Kokos, 2, 7
- Kotelett, 40
  
- Lachs-Filet, 19
  
- Möhren, 22, 71
- Mandeln, 2, 6
- Mango, 7, 8
- Mangold, 32
- Mascarpone, 5
- Meeresfrüchte, 61
  
- Nacken, 50
- Nudeln, 19, 30, 33, 40, 55, 61, 63, 74
  
- Obst, 3
- Orangen, 2, 3, 8
  
- Pak-Choi, 51
- Pancetta, 74
- Paprika, 12, 43
- Parfait, 6
- Perlhuhn, 26
- Perlhuhn-Brust, 25
- Pilze, 14, 23, 32, 50, 51, 60, 69
- Polenta, 25, 32
  
- Radicchio, 33
- Radieschen, 64
- Ragout, 36
- Ravioli, 23
- Reh-Rücken, 68, 69, 71
- Reis, 44, 54, 57
- Rettich, 22
- Rhabarber, 2, 5
- Riesen-Garnelen, 43, 44
- Rinder-Hack, 30
- Roulade, 36
- Rucola, 61
  
- Saibling-Filet, 15
- Salat, 8
- Sardellen, 15

Schinken, 60, 61  
Scholle, 14, 16  
Schoten, 25, 40  
Schwarzwurzeln, 17  
Sellerie, 22, 24, 42, 43, 69, 71  
Sorbet, 4, 9, 10  
Spargel, 14, 16, 24, 44, 57, 62  
Spinat, 56, 58  
Steinbutt, 17

Teig-Taschen, 23

Vitello-Tonnato, 65

Wild, 68, 69, 71  
Wirsing, 22, 46  
Wolfsbarsch, 18

Zucchini, 43, 61