

# Menü

Vom 21. November 2006

**Ficchi con Bruschetta e Gorgonzola**  
**Feigen Bruschetta mit Blauschimmelkäse**

\*\*\*\*\*

**Insalata di coniglio con vinaigrette al tartufo**  
**Kaninchensalat mit Trüffelvinaigrette**

\*\*\*\*\*

**Fettina di vitello Pata Negra**  
**Mille foglie Polenta**  
**Catalogna**  
**Kalbsschnitzel mit Pata Negra Rohschinken**  
**Polenta-Turm mit Steinpilzen**  
**Catalogna Gemüse**

\*\*\*\*\*

**Compotto di mele con Ricotta e Amaretti**  
**Apfelkompott mit Ricotta-Creme und Amaretti**

---

Prosecco

Primitivo Rosato Giordano Abulia 2005  
Salice Salentino 2004

**Gruppe A wünscht 'e Guete'**  
**Paul Bättig, Christian Gangelmair (Hospitant),**  
**Charles Hoffmann, Beat Renggli, Peter Ulrich**  
*Idee und Realisation: Lucia Rüttimann*

---

## **Feigen Bruschetta mit Blauschimmelkäse**

### **Zutaten:**

1 EL Butter  
60 ml Balsamessig  
2 TL Zucker  
6 Feigen gevierteilt  
24 dünne Scheiben Baguette  
Olivenöl  
3 Knoblauchzehen, halbiert  
150 g Blauschimmelkäse(scharf und würzig)

1/3 Tasse Mascarpone  
1 EL glatte Petersilie, grobgehackt  
schwarzer Pfeffer

**Zubereitung:**

Butter, Balsamessig und Zucker in der Pfanne stark erhitzen.  
Unter Rühren köcheln lassen bis die Masse leicht eindickt.  
Feigen portionsweise in die Pfanne geben, 30 Sekunden in der Sauce wenden und beiseite stellen.  
Für die Füllung Blauschimmelkäse, Mascarpone und Petersilie verrühren, mit Pfeffer abschmecken.  
Für die Bruschetta Baguettscheiben mit Olivenöl bestreichen, unter dem vorgeheizten Grill von beiden Seiten goldbraun rösten und mit Knoblauch einreiben.  
Jede Brotscheibe mit einem Klecks Käsecreme und einem Feigenstück garnieren. Vor dem Servieren die Bruschette auf niedriger Stufe unter dem Grill aufwärmen.

## **Kaninchensalat mit Trüffelvinaigrette**

**Zutaten:**

4 Kaninchenfilets  
100 g feine Bohnen  
50 g Champignons  
1 reife Tomate, geschält, entkernt, gewürfelt  
Salat der Saison (Kresse, Nüssli, usw.)  
Schnittlauch  
10 g Trüffel  
2 EL Olivenöl  
2 EL Essig  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Filets in der Butter leicht anbräunen, kühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen kochen, die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Bohnen und Pilze mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.  
Mit dem Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette bereiten und über den Salat verteilen. Trüffel fein darüberhobeln.

## **Kalbsschnitzel Pata Negra**

**Zutaten:**

4 Kalbshuftschnitzel  
2 EL Olivenöl  
4 Tranchen Rohschinken Pata Negra  
Salz, Pfeffer  
1 dl Kalbsfond  
3 EL Sherry  
1 Orange  
Rahm

**Zubereitung:**

Ofen auf 80° vorheizen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl beidseitig 2 Minuten braten. Im Ofen warm halten. Bratsatz mit Fond und Sherry ablöschen. Zur Hälfte einkochen. Wenig Orangenschale fein dazureiben. Orange auspressen. Sauce mit Salz, Pfeffer, 2 EL Orangensaft und Rahm abschmecken. Rohschinken in einer Pfanne kross braten. Mit Kalbsschnitzel anrichten und mit Sauce umgiessen.

## **Polenta-Turm mit Steinpilzen**

**Zutaten:**

150 g grobe Polenta  
150 g feine Polenta  
3 dl Hühnerbouillon  
3 dl Milch  
100 g Grana Padano, frisch gerieben  
Butter  
8 mittelgrosse Steinpilze  
3 EL Olivenöl  
4 kleine Schalotten, fein gehackt  
½ Knoblauchzehe, fein gehackt  
2 EL Thymianblätter  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Bouillon mit der Milch und etwas Salz aufkochen. Die Polenta einrieseln lassen und unter wiederholtem Rühren zirka 30 Minuten auf kleinster Hitze garen. 50 g Butter und den Grana hinzugeben. Die Polenta ist fertig, wenn sie sich vom Topfrand löst. Die Polenta 2 cm dick auf ein Tuch streichen und auskühlen lassen.

Die 4 schönsten Steinpilzhüte beiseite legen, die restlichen Pilze in feine Brunoise schneiden. Zuerst die Hüte im heissen Olivenöl goldbraun braten, beiseite legen und die restlichen Pilze ebenfalls braten. Die Schalottenwürfel, den Knoblauch und die Thymianblättchen hinzugeben und kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Polenta Rondellen von zirka 8 cm Durchmesser ausstechen und in Bratbutter von beiden Seiten braten. Mit Pilzfarce belegen und auftürmen. Mit einem Pilzhut abschliessen.

**Apfelkompott mit Ricotta Creme und Amaretti****Zutaten:**

4 säuerlich Äpfel  
1 dl Weisswein  
40 g Zucker  
2 EL Zitronensaft  
4 – 8 Minzeblätter, fein geschnitten  
100 g Amaretti, grob zerbröselt  
0.5 dl Süsswein  
250 g Ricotta  
30 g Puderzucker  
1 ½ Blätter Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht  
3 EL Zitronensaft  
1 ½ dl Rahm, geschlagen  
2 EL hellen Bienenhonig  
2 EL Mandelblättchen, geröstet

**Zubereitung:**

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Äpfel in grobe Stücke schneiden, mit dem Weisswein, dem Zucker und dem Zitronensaft marinieren, bei mittlerer Hitze aufkochen und zirka 15 – 20 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Die Minzeblättchen zufügen und abkühlen lassen.

Den Zitronensaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Ricotta mit dem Puderzucker verrühren, die Gelatine gut unterrühren und zirka 15 Minuten kalt stellen. Sobald die Gelatine zu gelieren beginnt, den geschlagenen Rahm unterheben und nochmals mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Die Amaretti portionsweise in die Gläser füllen und mit dem Süsswein beträufeln. Zuerst das

**Apfelkompott und dann die Ricottacreme darauf verteilen. Den Honig leicht erwärmen, auf die Ricottacreme träufeln und mit den Mandelblättchen garnieren.**