



# Kochclub Kaiseraugst

## Kochabend Gruppe 2

### Aperitivo

Ripieni di patty  
Tramezzini

### Antipasto caldo

Zuppa di aglio selvatico

### Antipasto freddo

Insalata di asparagi e papaia

### Piatto principale

Agnello con salsa al timo  
Ratatouille sul letto di zucchine  
Galette di mais

### Dolce

Fragole con aceto balsamico



# Kochclub Kaiseraugst

## Aperitivo

### **Ripieni di patty** (für 4 Personen)

- 12 kleine Pastelli
- 100 ganz feine Erbsen aus der Dose
- 100g Thon, sehr fein zerstoßen
- 100g Mayonnaise
- 100g gemischtes Essiggemüse, fein geschnitten (Erbsengrösse)
- 2 EL Kapern
- Salz und Pfeffer



Das fein geschnittene Essiggemüse, die Erbsen, Kapern und den Thon mit der Mayonnaise mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Die Masse in die kleinen Blätterteig-Pastelli einfüllen. Vor dem Servieren kann man die Rollen beliebig dekorieren.

### **Tramezzini**

(für 4 Personen / 12 Stk.)

- 2 GALA-Weichkäseportionen nature
- 6 Scheiben Toastbrot
- ½ Knoblauchzehe
- 4 in Öl eingelegte, getrocknete Tomatenhälften (ca. 40g)
- 1 EL breite, gehackte Petersilie
- ½ TL Salz
- Nach Belieben Pfeffer aus der Mühle



Die Brotscheiben entrinden und mit der Knoblauchzehe einreiben. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Tomaten hacken und zusammen mit der Petersilie unter den GALA-Käse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Brotscheiben streichen, diagonal halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Blech in der Mitte des Ofens während 6-8 min. backen.

Mit einigen zurückgelegten Petersilienblättchen garnieren und heiss servieren.



# Kochclub Kaiseraugst

## Antipasto caldo e freddo

### **Zuppa di aglio selvatico**

(für 4 Personen)

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Dinkelmehl oder Halbweissmehl
- 1 l Gemüsebouillon, kalt
- 4 Scheiben Vollkornbrot (vom Vortag)
- 40 g Bärlauch
- 180 g Sauer-Halbrahm
- Salz
- Muskatnuss, frisch gemahlen



Zwiebel und Hälfte des Knoblauchs hacken. In Butter und wenig Öl andünsten. Mehl darüber stäuben und kurz anrösten. Mit kalter Bouillon ablöschen. Flüssigkeit unter Rühren aufkochen. 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Brot in 1 cm grosse Würfel schneiden. Im restlichen Öl 2–3 Minuten rösten. Restlichen Knoblauch dazupressen. Kurz mitrösten. Die Brotcroûtons sollten aussen knusprig und innen noch weich sein. Beiseite stellen. Bärlauch klein schneiden. Zur Suppe geben und kurz aufkochen. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Hälfte des Sauerrahms darunter mixen. Mit Salz und Muskat abschmecken. In vorgewärmte Schalen giessen. Restlichen Rahm darauf verteilen. Croûtons darüber streuen. Sofort servieren.



### **Insalata di asparagi e papaia**

(für 4 Personen)

- 500 g grüne Spargel
- Salz
- 1 Papaya
- 125 g Kresse
- 2 Schalotten
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 3 EL Aceto balsamico bianco
- Pfeffer

Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden frisch anschneiden. Spargeln quer halbieren. In Salzwasser 5 Minuten bissfest garen. Abkühlen lassen.

Für die Vinaigrette Schalotten fein hacken. Mit Öl und Essig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Papaya schälen und längs halbieren. Kerne mit einem Löffel herausnehmen. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Spargeln und Papaya auf einer Platte anrichten. Mit Vinaigrette beträufeln, 5 Minuten ziehen lassen. Die Kresse unter den Salat mischen.



# Kochclub Kaiseraugst

## Piatto principale

### **Agnello con salsa al timo**

- 1 Lammcarrée\* 1 kg  
(oder entsprechend Lammfilet)
- Salz und Pfeffer
- 30 g Olivenöl extra vergine
- 20 g Butter

*\* Lammcarrée ausbeinen und sauber parieren, d.h. Fett und Sehnen komplett entfernen. Auf Bestellung wird der Metzger das gerne besorgen.*

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, in der Mischung aus Olivenöl und Butter ca. 5 Minuten braten und anschliessend ca. 10 Min. an der Wärme abstehen lassen.



### **Salsa al timo**

- 1 dl Weisswein
- Sträusschen Thymian
- 2 dl Lammfond
- 50 g kalte Butter
- Salz und Pfeffer

Die Thymianblättchen von den Stengeln streifen und zusammen mit dem Weisswein in einer Sauteuse geben, aufkochen und auf einen Drittel reduzieren. Mit Lammfond auffüllen und die Flüssigkeit auf 1,5 dl einkochen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit der kalten Butter aufmontieren und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Galette di mais**



- 2 Eier
- 50 g Cornflakes
- 125 g Maiskörner (frisch, evtl. gefroren)
- 30 g Butter
- Salz und Pfeffer
- Butter zum Braten

75 g Maiskörner mit den beiden Eiern im Mixer pürieren. Die restlichen Maiskörner und die Cornflakes in eine Schüssel geben und das Purée beifügen. Alles gut vermischen: Die Cornflakes dabei leicht zerdrücken. Nun die 30 g Butter erhitzen, bis sie haselnussbraun ist, und dem Teiglein beifügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Galetten-Masse zunächst zum Quellen etwa 20 Min. ruhen lassen. Dann etwa 10 g Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und jeweils einen gehäuften Esslöffeln der Masse in die Pfanne geben und zu runden, ½ cm dicken Galetten formen und diese langsam braten.



# Kochclub Kaiseraugst

## Ratatouille sul letto di zucchini

- 100 g Auberginen
- 100 g Peperoni (rot, gelb, grün)
- 100 g Zucchini
- 50 g Champignons
- 100 g Tomaten, geschält und entkernt
- 30 g Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise frische Gartenkräuter, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 40 g Olivenöl extra vergine
- 1 dl Bouillon
- 1 Zucchini für die Rosetten
- 10 g Butter



Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Gemüse und Champignons in gleichmässige Würfel (1/2 cm) schneiden. Zwiebel und Knoblauch ganz fein hacken und im Olivenöl anziehen, bis sie glasig sind. Auberginen und Peperoni beifügen, leicht anziehen lassen, dann die Kräuter dazugeben und mit der Bouillon auffüllen. Aufkochen und anschliessend etwa 5 Min. köcheln lassen. Zucchini und Champignons in einer separaten Pfanne in wenig Olivenöl anziehen und beifügen. Alles zusammen nun noch einige Minuten weiterköcheln, bis die Gemüse fast gar sind. Zuletzt die Tomatenwürfel dazugeben und kurz fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zucchini für die Rosetten in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, diese mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Butter kurz braten. Die Scheibchen rosettenartig auf die Teller legen und das Ratatouille darauf geben.

## Dolce

### **Fragole con aceto balsamico** (für 2 Portionen)

- 300 Erdbeeren
- 2 EL Staubzucker (zum Marinieren)
- 2 cl Balsamicoessig (beste Qualität)
- 100 ml Schlagrahm
- Staubzucker (für den Schlagrahm)
- 1 Vanilleschote (Mark) oder Vanillezucker
- Zartbitterkuvertüre (oder Schoko-Hobel)

Die Erdbeeren vierteln. Den Staubzucker mit dem Balsamicoessig verrühren und die Erdbeeren damit marinieren. Etwa 50 Gramm der Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Den Schlagrahm mit

etwas Staubzucker und Vanillemark (bzw. Vanillezucker) steif schlagen und das Erdbeermark darunter heben. Die Masse in Gläser füllen und die marinierten Erdbeeren darüber verteilen. Mit gehobelter dunkler und weisser Kuvertüre dekorieren.

