

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“
Montag, 11. September 2017
(Benno und Marco)**



Spaghetтата Spettacolosa

Insalata estate

Rigatoni alla Norcina

Pesto Sicilia

Papardelle Porcini e Parma

Alla Rodolpho

Da Cà

EUGENIO C

ALL'ARRABIATA

AL SPINACI

FORMAGGIO CON MAESTRO NIK DUSS

GENERELLE INFORMATION

Am besten ist es, wenn man die Teigwaren möglichst bald zu Sauce gibt: Dadurch verkleben die Teigwaren nicht und die Sauce klebt besser an ihnen.

Nach dem al dente Kochen die Teigwaren kurz kalt abschrecken, damit der Kochprozess gestoppt wird. Alsdann die Teigwaren in die Sauce geben und alles zusammen nochmals aufwärmen.

Tipp: Gleich eine grössere Menge Sauce kochen und einen Teil aufbewahren.

INSALATA ESTATE

(Für 4 Personen)

Zutaten:

1Dose	Kichererbsen à 250 g
1	Granatapfel
200 g	Cherrytomaten
1	kleine rote Zwiebel
1	Bund glattblättrige Petersilie
200 g	Feta
160 g	Pouletbrust
4 EL	Balsamicoessig
8 EL	Olivenöl
	Senf, Pfeffer, Salz

mise en place:

1. Kichererbsen waschen und ca. 2 Minuten blanchieren
2. Granatapfelkerne auslösen
3. Cherrytomaten vierteln
4. Zwiebel in feine Streifen schneiden
5. Petersilie zupfen
6. Feta in kleine Würfel schneiden (ca. 1 cm)
7. Pouletbrust braten und lauwarm servieren

Zubereitung :

1. Sauce zubereiten und mit den Salatzutaten mischen
2. Poulet in feinen Tranchen dazugeben

RIGATONI ALLA NORCINA

(Für 4 Personen)

Zutaten:

500 g	Teigwaren
1	kleine Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
1 EL	Olivenöl
200 g	Schweinswurst
1 dl	Weisswein
2,5 dl	Doppelrahm
50 g	Parmesan, frisch gerieben
	Salz, schwarzer Pfeffer

mise en place:

1. Zwiebel in feine Ringe scheiden
2. Wurst häuten und in kleine Stücke schneiden
3. Den Käse reiben.

Zubereitung:

1. Zwiebel im heissen Olivenöl dünsten.
2. Wurst zu den Zwiebeln geben und mit dem Wein ablöschen.
3. Einreduzieren und dann den Rahm beugeben.
4. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Nach Belieben mit Salz würzen.
6. Teigwaren al dente kochen und mit dem geriebenen Käse mischen.
7. Sauce aufwärmen und mit den Teigwaren verrühren.
8. Nach Belieben schwarzer Pfeffer.

PESTO SICILIA

(Für 4 Personen)

Zutaten:

4	Stück Knoblauchzehen
50 g	Basilikumblätter (etwa 3 Bund)
125 g	Mandelkerne geschält
4 Stück	Tomaten mittel, reif
400 g	Spaghetti
1.5 dl	Olivenöl
1 Stück	Pecorino oder Parmesan (zum Reiben)
	Salz und Pfeffer schwarz, aus der Mühle

mise en place:

1. Knoblauchzehen schälen und vierteln
2. Basilikumblätter in Streifen schneiden
3. Mandelkerne in grobe Stücke hacken
4. Mix-Becher vorbereiten

Zubereitung:

1. In einem grossen Topf reichlich Wasser aufkochen.
2. Die Tomaten kurz ins siedende Wasser tauchen, dann sofort kalt abschrecken. Das Wasser salzen, nochmals aufkochen, die Spaghetti hineingeben und bissfest garen.
3. Die Tomaten häuten, in grobe Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben. Knoblauch, Basilikum, Mandeln und Olivenöl beifügen und alles zu einer cremigen Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen.
4. Die Spaghetti abschütten, in die Pfanne zurückgeben und mit dem Pesto mischen.
5. In vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit geriebenem Pecorino oder Parmesan bestreuen sowie mit Basilikumblättchen garnieren.

Pesto schmeckt übrigens auch gut zu Fisch oder kurz gebratenem Kalbfleisch oder auch zu Pouletbrust; in diesem Fall kurz im Bratensatz wärmen und 1/2 dl Bouillon beifügen. Zudem lässt er sich problemlos etwa eine Woche im Kühlschrank aufbewahren.

PAPARDELLE PORCINI E PARMA

(Für 4 Personen)

Zutaten:

380 g	Steinpilze (auch Tiefgekühlt)
2	Knoblauchzehen
1 dl	Weisswein
1 dl	Bouillon oder Kochwasser
600 g	Bandnudeln
12 Stück	Parmaschinken (Scheiben)
	Salz und Pfeffer schwarz, aus der Mühle

mise en place:

1. Knoblauch mit grossem Messer zerdrücken
2. Steinpilze in ca. 5 mm Scheiben schneiden

Zubereitung:

1. Knoblauch in Olivenöl dünsten.
2. Steinpilze begeben und ca. 7 Min. weiter dünsten, mit dem Weisswein ablöschen.
3. Wasser salzen und aufkochen, etwas vom Kochwasser der Pilze begeben und die Teigwaren bissfest garen (al dente).
4. Die Teigwaren unter die Sauce mischen und anrichten.
5. Nun mit dem Parmaschinken dekorieren und servieren.

SPAGHETTI ALLA RODOLPHO

(Für 4 Personen)

480 g	Spaghetti
200 g	gekochter Schinken
200 g	Rohschinken
200 g	Petersilie
2	Zwiebeln
5	Knoblauchzehen
200 g	Champignons
400 g	Tomate concasse
2 dl	Tomatenjus
2 dl	Weisswein
2 dl	Rahm
250 g	geriebener Sbrinz
1 dl	Öl
50 g	Butter

mise en place

1. Tomate concasse: Frische Tomaten schälen in kleine Würfel schneiden,
2. feingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch in heissem Olivenöl anziehen
3. Tomaten dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten kochen lassen.
4. Zwiebeln fein schneiden, Knoblauch zerdrücken,
5. Schinken in Julienne schneiden,
6. Champignons waschen und in Scheiben schneiden und Petersilie hacken.

Zubereitung

1. Öl und Butter in Pfanne heiss werden lassen
2. Zwiebeln und Knoblauch anziehen, Schinken, Champignons, Petersilie, Basilikum dazu geben mit Weisswein ablöschen,
3. Tomate concasse und Rahm beifügen und einkochen lassen.
4. Spaghetti separat in Casserolle al dente kochen, abschütten und sofort in zubereitete Sauce geben,
5. Sbrinz dazugeben vermischen, anrichten und servieren.

SPAGHETTI DA CÀ (HAUSMACHERART)

(Für 4 Personen)

480 g Spaghetti
18 Knoblauchzehen
18 Mandeln
12 grosse Scampi
Olivenöl
glattblättrige Petersilie

Zubereitung

1. Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.
2. Knoblauch und Mandeln der Länge nach zerkleinern.
3. Mit den Scampi in Olivenöl goldbraun backen, über die Spaghetti anrichten.

SPAGHETTI EUGENIO C

(Für 4 Personen)

2	grosse Tomaten
200 g	kl. Champignons
1 ½ EL	Olivenöl
400 g	Kalbfleisch gehackt
1	Zwiebel gehackt
1	Knoblauchzehe
2 ½ dl	Rahm
40 g	geriebener Parmesan
2 EL	Petersilie
	Oregano
	Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle

Mise en place

1. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen und in Würfel schneiden.
2. Champignons in Scheibchen schneiden und sofort mit den Tomaten mischen.
3. Petersilie kleinhacken.

Zubereitung

1. Fleisch in 2 EL Olivenöl unter ständigem Rühren 3 – 4 Min. braten, aus der Pfanne nehmen
2. Zwiebeln, Tomaten, Champignons und durchgepressten Knoblauch beifügen und 5 Min. dünsten.
3. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
4. Rahm zugeben. 3 Min. kochen lassen.
5. Fleisch wieder beifügen und langsam erwärmen, aber nicht mehr kochen.
6. Die gekochten Spaghetti mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und sofort mit Käse mischen.
7. Sauce darüber verteilen und mit Petersilie bestreuen.

SPAGHETTI ALL'ARRABIATA

(Für 4 Personen)

2	Peperoncini
3 EL	Olivenöl
2	halbierte Knoblauchzehen
400 g	Pelati oder frische Tomaten
4 EL	geriebener Pecorino
400 g	Spaghetti
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. In einer Casserolle das Öl erhitzen und Peperoncinistreifen und Knoblauch hineingeben.
2. Leicht salzen und bei grosser Hitze 2 – 3 Min. dünsten.
3. Die geschälten Tomaten, etwas zerkleinert, ohne weitere Zutaten in die Casserolle geben und bei starker Hitze etwa 5 Min. gut durchmischen und vom Herd ziehen.
4. Die inzwischen gekochten Spaghetti mit der Sauce übergiessen und mit geriebenem Pecorino bestreuen.

SPAGHETTI AL SPINACI

(Für 4 Personen)

2	Knoblauchzehen
200 g	frischer Spinat
100 g	Rohschinken
20 g	Pinienkerne
30 g	getrocknete Tomaten
1	mittelgrosse Zwiebel
2 dl	Vollrahm
1 dl	Weisswein
	Olivenöl
	Frische Parmesanspäne
	Glattblättrige Petersilie
	Muskat
	Salz, Pfeffer aus Mühle

Mise en place

1. Knoblauch pressen
2. Zwiebel hacken
3. Rohschinken in grosse Stücke reissen
4. getrocknete Tomaten hacken
5. Parmesan hobeln

Zubereitung

1. Zwiebel in Olivenöl anbraten, Knoblauch und Spinat dazugeben mit Weisswein ablöschen.
2. Einreduzieren
3. Mit Rahm auffüllen. Leicht einkochen, würzen

vor dem Servieren

Pinienkerne mit Rohschinken und Tomaten leicht anbraten.

Anrichten

Spaghetti mit Sauce mischen, dann mit Pinienkernen, Rohschinken, Tomaten, Parmesan und Petersilie dekorieren.