

Kochabend vom 4. April 2018 Tisch 1

Menu

Vitello Tonnato

FILETTO ROSSINI

Zuppa Inglese alla Romana

Vitello Tonnato

Zutaten für 4 Personen

Kalbfleisch, gekocht und kalt

Sauce

200g Thunfisch

3 Sardellenfilets

2 Eigelb

Saft ½ Zitrone

2 EL Kapern

200ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

Essig

Zubereitung

Thunfisch, Sardellenfilets, Eigelb, Zitronensaft und 1 EL Kapern mit dem Mixer fein pürieren und nach und nach das Olivenöl untermengen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Essig abschmecken.

Servieren

Das Fleisch mit der Sauce bedecken und mit den restlichen Kapern und einigen Zitronenscheibchen garnieren.

Filetto Rossini

Zutaten für 4 Personen

400 g Rinderfilet

50 g Butter

150 ml Marsala-Wein

4 geröstet Bortschnitten

Morcheln

Sardellen

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Das Filet in 4 Portionen schneiden und diese zu runden Scheiben zusammenbinden. In der Hälfte der Butter anbraten, auf beiden Seiten nicht länger als ca. 5 Minuten – das Filet muss innen fast roh bleiben. Mit dem Marsala übergiessen und darin ziehen lassen.
2. Das Brot auf die Grösse des Filets zurechtschneiden, rösten und auf eine Servierplatte legen.
3. Die restliche Butter mit den Morcheln und den fein zerhackten Sardellen gut verrühren, auf das Röstbrot streichen, salzen und pfeffern.
4. Das Filet aufs Brot legen und mit dem Bratensaft übergiessen, mit einigen Morchel Scheibchen belegen.

Zuppa Inglese alla Romana

Zutaten für 4 Personen

Biskuit

2,5 Eier

75 g Zucker

125 g Mehl

½ TL Backpulver

Ramazzotti (Menge nach Gusto)

Konditorcreme

¼ l Milch

1 Vanilleschote

1 Prise Salz

2 Eigelb

50 g Zucker

20 g Speisestärke

Dekoration

2 Eiweiss

75 g Zucker

Etwas Puderzucker

Zubereitung Biskuit

1. Eier und Zucker schaumig schlagen, das gesiebte Mehl mit dem Backpulver unterheben und zu einer homogenen Masse verrühren.
2. In eine gefettete Springform von 26 cm Durchmesser füllen und in den auf 150° C vorgeheizten Ofen geben. Nach 20 min. mit einem dünnen Spieß hineinstecken, um zu sehen, ob die Teigmasse noch flüssig ist.
3. Den Kuchen fertigbacken, herausnehmen, auf eine Platte stürzen, über Nacht ruhenlassen.
4. Am nächsten Tag den Biskuit in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die eine Hälfte der Teigscheiben mit Ramazzotti tränken, die andere mit Rum.

Zubereitung Konditorcreme

1. Milch mit der ausgeschabten Vanilleschote und 1 Prise Salz aufkochen.
2. Eigelb und Zucker schaumig schlagen; dann die Speisestärke begeben.
3. Die heisse Milch unter ständigem Rühren nach und nach zugiesen. Erneut unter Rühren aufkochen lassen.
4. Im kalten Wasserbad kalt rühren.

Zubereitung Zuppa Inglese alla Romana

1. Auf den Boden einer eingefetteten, feuerfesten Form eine Biskuitscheibe legen; diese mit etwas Konditorcreme bestreichen.
2. Darauf im Wechsel Biskuit und Creme geben, wobei sich die mit Rum und Ramazzotti getränkten Biskuitscheiben abwechseln sollten.
3. Zum Abschluss kommt auf die letzte Biskuitscheibe eine Schicht Creme.
4. Eiweiss fest schlagen und den Zucker in kleinen Portionen hinzufügen. Den Kuchen mit dem geschlagenen Eiweiss bedecken.
5. Zuletzt noch mit etwas Puderzucker bestäuben und dann im Ofen bei 150° C etwa 20 min. Farbe bekommen lassen.
6. Kalt servieren!