



Kochabend 26.01.2009 Fritz Menzi

Salat mit Wurzelgemüse Für 4 Personen

- 1 frische rote Randen
- 3 Rüebli
- 1 Stauden-Sellerie-Herz
- ½ kleiner Radicchio
- 1 Bund Radieschen
- 1 Fenchel-Knolle
- alles hauchdünn geschnitten
- Meersalz
- Frisch gemahlener Pfeffer



Chili Dressing

- 3 rote Chilischoten (Haut und Samen entfernen und Rest fein hacken)
- 10 EL Olivenöl extra vergine
- 3 ½ EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 kleiner Bund Minze, die Blätter abgezipft und fein gehackt
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Hauptgang

Linguine alla carbonara di salsiccia
Für 4 Personen

4 Schweins-Bratwürste
Olivenöl
4 dicke Scheiben Frühstücks-Speck, gewürfelt
Meersalz
Frisch gemahlener Pfeffer

500 gr. Linguine (Band-Nudeln)
4 grosse Eigelb
100 gr. Rahm
100 gr. frisch geriebener Parmesan
Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Stängel Peterli, gehackt

Die Würste mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen. Das Brät herauslösen und mit nassen Händen zu Bällchen von der Grösse dicker Murmeln formen. Im Olivenöl die Bällchen langsam braten und Speck noch einige Minuten mitbraten. – Inzwischen die Pasta al dente kochen!

In einer Schüssel die Eigelbe mit der Sahne, der Hälfte des Parmesans, der Zitronenschale und der Peterli mit einem Schneebesen gründlich verschlagen. Die Pasta abseihen - wobei ein Glas Kochwasser auf die Seite stellen – und gleich wieder in den grossen Topf füllen. Rasch die Ei-Mischung daruntermischen, dann die heissen Fleisch-Bällchen und den Speck untermischen.

Durch die Hitze der Nudeln gart das Eigelb so, dass es noch nicht stockt und krümelig wird, sondern nur eindickt und zu einer wundervoll cremigen Sauce wird. Sollte das Ganze etwas zu trocken wirken, lockern Sie es mit ein wenig von dem aufgefangenen Kochwasser auf.

Streuen Sie den restlichen Parmesan darüber, pfeffern Sie nach Geschmack und träufeln Sie zuletzt etwas Olivenöl darüber.

→ Keine Sekunde länger warten mit dem Servieren!!



Dessert

Apfel-Zitronen-Quark

4-6 Personen

300g Halbfettquark

1 Becher saurer Halbrahm (180g)

1 Zitrone, abgeriebene Schale
und Saft

6 Esslöffel Zucker

zusammen vermischen

2-3 Äpfel

schälen, ganze Äpfel bis zum
Kerngehäuse direkt in die
Quarkmasse raffeln, sofort
mischen.

1 dl Rahm steifgeschlagen

darunterziehen

Servieren:

In Coupgläser füllen und bis zum Servieren zugedeckt 1-2 Std.
kühl stellen.



**E Guetä wünscht
dr Fritz**