



Kochabend 31. Januar 2005

Eisbergsalat mit Sultaninen + Erdnüssen

Saltimbocca alla romana
Safran-Risotto

Clementinen-Creme

Zutaten für 4 Personen

Salatsauce

- 2 ½ Löffel Balsamico-Essig
- 2 Löffel Olivenöl
 evt. verdünnen mit Wasser
- 1 Kaffeelöffel Zucker
- Gewürzmischung für Salat
- frischer Schnittlauch
- Sultaninen u. Salznüsse nach belieben beigegeben

Saltimbocca alla romana

Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei

- 8 dünne Kalbsschnitzel (je ca. 70 g)
 z. B. vom Schlüsselriemen
- wenig Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Fleisch beidseitig würzen

- 4 Tranchen Rohschinken, halbiert
- 8 Salbeiblätter

mit Zahnstocher auf jedes Schnitzel je eine halbe Tranche Schinken und ein Salbeiblatt heften

- 2 Esslöffel Margarine oder Butter

in der Bratpfanne warm werden lassen, Schnitzel beidseitig kurz braten, herausnehmen, warm stellen, das Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen

- 1 dl Weisswein oder Marsala

Bratsatz auflösen, etwas einkochen lassen

- 1 Esslöffel Margarine oder Butter

darunterrühren, nicht mehr kochen lassen

- wenig Salz

Sauce nachwürzen, über die Schnitzel verteilen

Das spezielle Safran-Rezept / Risotto milanese

- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Butter
- 250 g Rundkornreis (z. B. Vialone oder Arborio)
- 1 dl Weisswein
- 7 dl kräftige Hühnerbouillon
- 1 Beutelchen oder 1 Messerspitze Safran

1 Knoblauchzehe
je 1 gute Messerspitze Oregano, Thymia und Rosmarin
50 g geriebener Parmesan

Die Zwiebel fein hacken und in der erhitzten Butter andämpfen. Den Reis begeben, glasig werden lassen, dann mit dem Weisswein ablöschen. Etwas einkochen lassen. In einem Drittel der Bouillon den Safran auflösen, dem Reis begeben, ebenso die durchgepresste Knoblauchzehe und die übrigen Gewürze. Den Risotto öfters umrühren. Sobald die Flüssigkeit aufgenommen ist, den zweiten Drittel der Bouillon dazugeben. Unter Umrühren während 12 Minuten weiterkochen. Unmittelbar vor dem Servieren die restliche Flüssigkeit sowie den geriebenen Käse daruntermischen. Der Risotto soll schön feucht sein.

Clementinen-Creme

Vor- und Zubereitungszeit ca. 40 Minuten
für 4 Gläser von je ca. 3 dl
Kühl stellen: ca. 1 Std.

4 Clementinen

50 g Zucker
2 EL Wasser
2 Clementinen, nur Saft
1 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

6-8 Clementinen, nur Saft (ergibt ca. 3 dl)
1 EL Maizena
2 frische Eier
50 g weisse Schokolade, grob gehackt
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
50 g Zucker
2 dl Rahm

Clementinen: Von den Clementinen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Clementine vierteln, dann quer in Scheibchen schneiden. 8 Scheiben beiseite stellen, Rest in Gläser verteilen.

Zucker und Wasser in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen, Clementinensaft begeben, zugedeckt köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Gelatine begeben, mischen, Sirup über die Clementinen-Schnitze giessen, auskühlen.

Creme: Clementinensaft mit allen Zutaten bis und mit Zucker in einer Pfanne gut verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Rahm steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Servieren: Creme in die vorbereiteten Gläser verteilen, mit den beiseite gestellten Clementinenscheibchen verzieren.

TIPP: statt Clementinen Mandarinen verwenden.

Gutes Kochlöffelschwingen mit
Andreas