IHRE KOCHEVENT

MIT

CORNELIA POLETTO

13. SEPTEMBER 2024

MENÜ

HANDGEMACHTE KARTOFFELAGNOLOTTI
MIT STEINPILZEN & GEBACKENEN KRÄUTERN

***

ZWEIERLEI VOM DRÜLTER BAUERNGOCKEL
MIT SELLERIEPÜREE & PFEFFERSCHAUM

***

LEMON TARTE ALLA POLETTO
MIT MASCARPONECREME & SORBET

PARMESANSTICKS MIT SÜDTIROLER SCHINKENSPECK

Rezept für 40 Sticks

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
Für die Pamesansticks:	
1 Paket Brick-Teig 200 g geklärte Butter 100 g fein geriebenen Parmesan	Die Brickteigblätter vierten und mit der flüssigen, geklärten Butter einpinseln. Dünn mit dem Parmesan betreuen und zu Röllchen formen. Im Kühlschrank erkalten lassen. Die Parmesanstangen bei 160 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.
Zur Fertigstellung:	
20 dünne Scheiben Südtiroler Schinkenspeck	Die Schinkenspeckscheiben mittig halbieren. Um jeden Parmesanstick ½ Scheibe Schinkenspeck wickeln und sofort servieren.

GOUGÈRES

Rezept für ca. 40 Stück

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
Für die Gougères:	
200 g Gruyère Käse	Den Gruyère sehr fein würfeln.
50 g Parmigiano	Den Parmesan reiben.
250 ml Salzwasser	Salzwasser, Butter und Mehl in einen Topf geben und
100 g Butter	aufkochen. Das Mehl zufügen und „abbrennen“. Die
200 g Mehl	Masse aus dem Topf in eine Schüssel füllen und 10-15
5 Eier	Minuten abkühlen lassen.
Feines Meersalz, Pfeffer	Den Backofen auf 220°C Ober- Unterhitze (!!!)
aus der Mühle	vorheizen.
Muskatnuss	Die Eier zugeben und mit einem Kochlöffel kräftig verrühren. Den gewürfelten Käse zugeben und erneut gut durchrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken.
	In einen Spritzbeutel füllen und nicht zu kleine Windbeutel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.
	Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldgelb backen.

HANDGEMACHTE KARTOFFELAGNOLOTTI
MIT STEINPILZEN & GEBACKENEN KRÄUTERN

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

Für den Pastateig:

125 g Semola di grano duro
75 g Mehl „Typo 00“
2 Eier (Kl. M)
1 Prise feines Meersalz

Für die Pastafüllung:

4 mittelgroße Kartoffeln
500 g grobes Meersalz
250-300 ml Milch
100 g Butter
100 g geriebener Parmesan
1 Eigelb
Feines Meersalz
Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle

Für den Sud:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
Pilzabschnitte
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 Zweige Petersilie
50 ml Weißwein
400 ml Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG

Semola und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier in die Mulde schlagen und Salz zufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Die gewaschenen Kartoffeln auf dem groben Meersalz im Ofen bei 160°C ca. 45 Minuten weich garen, etwas auskühlen lassen und pellen.
Die Milch mit der Butter und den Gewürzen zum Kochen bringen.
Die warmen Kartoffeln in der Zwischenzeit durch die Kartoffelpresse geben und mit der heißen Milchmischung verrühren.
Die Milchmischung nach und nach dazugeben, damit die Masse nicht zu dünn wird.
Die Kartoffelmasse mit dem geriebenen Parmesan und dem Eigelb abschmecken und auskühlen lassen.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln. In der Butter anschwitzen. Die Pilzabschnitte und Kräuter zugeben, ebenfalls kurz anschwitzen und mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen. Um gut die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
Für die Agnolotti:	
1 Eiweiß Semola di Grano duro zum Verarbeiten	Pastateig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, in Quadrate mit ca. 10 cm Seitenlänge schneiden. Jeweils 1 TL Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, zu Agnolotti formen und aufrecht auf ein Pastagitter stellen.
Für die Kräuter:	
4 Zweige Rosmarin 4 Zweige Thymian 4 Zweige Petersilie Erdnussöl zum Frittieren	Die Kräuter von den Stielen zupfen und in heißem Öl knusprig backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, leicht salzen.
Für die Pilze:	
200 g Steinpilze 1 EL Butter 4 Zweige Kerbel Salz, Pfeffer aus der Mühle	Die Pilze putzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Kerbel abschmecken.
Zur Fertigstellung:	
4 dünne Scheiben Ladro di colonnata (nach Wunsch)	Einen großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Hitze leicht reduzieren, die Agnolotti hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Sud in einer Pfanne erhitzen, die gegarten Agnolotti hineingeben und durchschwenken. Die Pasta auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten. Die Pilze darum anrichten. Mit den gebackenen Kräutern und dem Lardo di colonnata fertig stellen.

ZWEIERLEI VOM DRÜLTER BAUERNGOCKEL
MIT SELLERIEPÜREE & PFEFFERSCHAUM

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

Für das Kraut:

200 g Sauerkraut
1 EL Gänseschmalz
2 Schalotten
2 EL Kastanienhonig
Je 50 ml Grauburgunder, Apfel- und Orangensaft
1 Gewürzsäckchen mit
1 Nelke
2 Lorbeerblättern
5 Pimentkörnern
1 TL weißem Pfeffer
Feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Für die Keulen:

2 Bauernhuhnkeulen
4 Thymianzweige
4 Rosmarinzweige
½ Knoblauchknolle
Schwarze Pfefferkörner
Grobes Meersalz
500 g Gänseschmalz
1 Apfel, halbiert
4 Schalotten, geschält und halbiert
1 Thymianzweig
100 ml Mineralwasser
4 Zweige Majoran
2 EL Geflügelfond

ZUBEREITUNG

Das Sauerkraut kurz abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in dem Gänseschmalz glasig anschwitzen. Den Kastanienhonig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Alle restlichen Zutaten dazugeben, aufkochen lassen und das Sauerkraut auf mittlerer Temperatur ca. 2 Stunden köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Keulen mit Meersalz, schwarzem Pfeffer würzen, den Knoblauch grob zerkleinern und mit den Kräuterzweigen dazugeben. Die gewürzten Keulen mit Folie abgedeckt im Kühlschrank ca. 12 Stunden marinieren lassen. Nach 6 Stunden einmal wenden. Das Gänseschmalz in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Das Mineralwasser dazugeben. Die Keulen, den Apfel, Thymianzweig und die Schalotten einlegen und ca. 2,5 Stunden leicht köcheln lassen. Die Keulen vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und auskühlen lassen. Die Haut vom Fleisch abziehen und das Fleisch vom Knochen zupfen. Das Fleisch würfeln und mit dem Geflügelfond und Majoranblättchen abschmecken.

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
Für den Pfefferschaum:	
1 Schalotte 20 g Butter 2 EL weiße Pfefferkörner 2 cl Cognac 100 ml Riesling 200 ml Geflügelfond 50 ml flüssige Sahne	Die Schalotte schälen, fein würfeln und in schäumender Butter glasig anschwitzen. Die Pfefferkörner zugeben. Mit dem Cognac und Riesling ablöschen, alles um die Hälfte einkochen lassen. Dann mit dem Geflügelfond und der Sahne auffüllen. Nochmals alles um die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken.
Für das Selleriepüree:	
400 g Knollensellerie 100 ml Sahne 100 ml Milch ½ BIO Zitrone 100 g Butter Muskatnuss	Den Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in der Sahne-Milchmischung, mit der halben Zitrone weich garen. Die Zitrone herausnehmen, den Sellerie pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Butter in einem Topf erhitzen und goldbraun werden lassen. Durch ein feines Sieb in das Selleriepüree geben und unterrühren.
Für die Hühnerbrust:	
2 Bauernhuhnbrüste Olivenöl zum Braten 1 angedrückte Knoblauchzehe 2 Rosmarinzweige	Die Hühnerbrüste auf der Haut knusprig anbraten. die Aromaten dazugeben und im Ofen bei 120 C auf eine Kerntemperatur von 62 °C garen. Warmhalten.
Zur Fertigstellung:	
200 g Knollensellerie Erdnussöl zum frittieren	Den Sellerie schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Im heißen Fett knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Das geschmorte Fleisch mit dem Selleriepüree in 4 Ringen schichten und auf die vorgewärmten Teller verteilen. Das Grauburgunderkraut dazu anrichten. Die Hühnerbrüste in Tranchen aufschneiden und mit Salt Flakes würzen. An das Kraut setzen. Den Pfefferschaum aufschäumen, angießen und mit den Selleriechips fertigstellen.

LEMON TARTE ALLA POLETTO
MIT MASCARPONECREME & SORBET

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
Für das Sorbet:	
225 g Zucker 75 ml Wasser Saft und Abrieb von 1 Amalfi-Zitrone 750 g Schmand	Zucker, Wasser, Zitronensaft und Abrieb erwärmen bis der Zucker aufgelöst ist. Die Mischung etwas abkühlen lassen und den Schmand einrühren. In der Eismaschine gefrieren lassen.
Für den Lemoncurd:	
4 Eier 100 g Butter 370 g Zucker 130 ml Zitronensaft	Alle Zutaten in den Thermomix geben und bei 90°C Stufe 2 für 20 Minuten rühren lassen. Danach auf Stufe 7 in 30 Sekunden stark mixen.
Für den Mürbteig:	
100 g Butter 60 g Puderzucker 20 g gem. Mandeln 1 Prise Salz 1 Eigelb 160 g Mehl Type 550	Aus allen Zutaten einen Mürbteig herstellen und diesen im Kühlschrank min. 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig dann ca. 0,5 mm dick ausrollen und im 160°C heißen Backofen ca. 6-10 Minuten goldgelb backen.
Für das Baiser:	
50 g Eiweiß 50 g Puderzucker 50 g Zucker	Eiweiß zu Schnee schlagen und mit Zucker festigen. Den Puderzucker unterheben. Den Eischnee 1 cm dick auf eine Backmatte streichen und im 130°C heißen Ofen ca. 15 Minuten backen, danach bei 90°C 3 Stunden trocknen. Baiser zerkleinern.

ZUTATEN

Zur Fertigstellung:

4 EL Mascarpone
Vanillemark
Abrieb von 1 Zitrone
Puderzucker
Minzspitzen
Zitronenzesten

ZUBEREITUNG

Den Mascarpone mit dem Vanillemark aufschlagen und mit Puderzucker, 2 EL Lemoncurd und Zitronenabrieb abschmecken. Jeweils einen Löffel Lemoncurd auf 4 Tellern verteilen. Die Mascarponecreme darum tupfen. Den Mürbteig in Stücke brechen und an die Creme stellen. Mit Baiser, Minze und Zitronenzesten garnieren. Zuletzt jeweils eine Nocke Schmandsorbet auf die Teller geben und sofort servieren.