

Chochete vom 5. November 2025 (Tisch 2)

Insalate

Formentiono con uovo e speck

Dressing
6 cl Olivenöl
3 cl weisser Essig
2 EL Senf
3 EL Quittengelee
3 cl Milch
Basilikum, Kräutersalz, Pfeffer

Insalata

2 Eier
1 Päckchen Speckwürfel
240 gr. Nüsslisalat

Dressing

Alle Zutaten gut durchmischen



Insalata

Eier 8 Minuten kochen, abtropfen lassen und unter kaltem Wasser abkühlen, die Eier schälen und in einem Eierschneider in kleine Stückchen schneiden. Speckwürfel in der Bratpfanne knusprig braten, ohne Öl oder Fett beizufügen. Den Nüsslisalat mit der Sauce vermischen, Eierstückchen und Speck darüber streuen und nach Belieben mit selbstgemachten Croutons garnieren.

Crespelle alla Bolognese - die Klassische



Bolognese

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Karotten
1 Stange Staudensellerie
3 EL Olivenöl
275 Gramm Beefsteakhack (am besten Bio)

Salz

Zucker

1 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
5 Zweige Thymian
0,25 TL Paprikapulver edelsüß

Pfeffer (frisch gemahlen)

1 Pack Speckwürfel
1 Dose geschälte Tomaten
50 Milliliter Rotwein
125 Milliliter Rinderbrühe (oder Rinderfond)

75 Milliliter Tomatensaft

Schlagsahne (nach Belieben)

Crespelle

2 Eier
175 Milliliter Milch
2 EL Olivenöl
100 Gramm Mehl
1 EL Butter (zum Anbraten)

Helle Soße

30 Gramm Butter
30 Gramm Mehl
200 Milliliter Brühe
200 Milliliter Milch
2 EL Parmesan (frisch gerieben; zum Bestreuen)

Tomatensauce

1 kg Tomaten
6 Basilicumbblätter, abgewaschen und luftgetrocknet
1 TL Salz

Zubereitung

1. FÜR DIE BOLOGNESE

2. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Möhren und Sellerie putzen, abspülen und fein würfeln. 1 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, das Gemüse darin bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten braten. Herausnehmen und beiseitestellen.
3. Restliches Öl in die heiße Pfanne geben. Hack hineingeben und bei großer Hitze etwa 15 Minuten krümelig braun braten. Dabei das Fleisch mit einem Pfannenwender oder einer Gabel immer wieder zerdrücken, damit es krümelig wird. Mit je einer großen Prise Salz und Zucker würzen.
4. Tomatenmark unterrühren und noch weitere 3 Minuten braten. Gebratenes Gemüse, Lorbeer und die abgespülten Thymianzweige zugeben, alles mit Paprika und Pfeffer würzen. Speck, Dosentomaten mit der Flüssigkeit und den Wein dazugeben. Unter Rühren so lange schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
5. Brühe dazu giessen, bei kleiner Hitze etwa mindestens $\frac{1}{2}$, ideal $1\frac{1}{2}$ - 2 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, nach Bedarf etwas Tomatensaft dazu giessen, falls die Soße zu dick wird. Zum Schluss so viel Tomatensaft zugießen, dass sie eine sehr dickflüssige Konsistenz hat.
6. Lorbeer, Thymianzweige herausnehmen. Bolognese umrühren, eventuell etwas Sahne dazu giessen, dadurch wird die Soße weicher und milder. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

FÜR DIE CRESPELLE

7. Eier, Milch und Olivenöl mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl und 1 Prise Salz nach und nach unterrühren.
8. Eine kleine beschichtete Pfanne (Ø 18 cm) dünn mit Butter ausstreichen, erhitzen und nacheinander jeweils mit etwas Butter aus dem Teig 8 dünne Pfannkuchen backen.

FÜR DIE HELLE SOSSE

9. Butter zerlassen, das Mehl zufügen und so lange rühren, bis die Masse glatt ist und leicht köchelt. Topf vom Herd nehmen, Brühe und Milch nach und nach unterrühren. Geriebener Parmesan begeben
10. Soße auf dem Herd 15–20 Minuten bei kleiner Hitze kochen, gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen. Falls die Soße sehr dickflüssig ist, noch etwas Milch dazu giessen.
11. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.
12. Den Boden einer ofenfesten Form mit Tomatensauce bestreichen. Die Bolognese als Streifen auf die Pfannkuchen geben, aufrollen und mit der "Naht" nach unten in die Form legen.
13. Helle Soße als breiten Streifen über den Pfannkuchenrollen verteilen. Parmesan-Käse reiben und darüberstreuen. Im Ofen auf der unteren Schiene etwa 30 Minuten backen. Servieren.

Tomatensauce

Die Tomaten waschen und vierteln, Kerne und Stielansatz entfernen, in einem Topf mit dickem Boden die Tomatenviertel 15 Minuten sanft schmoren, dabei gelegentlich umrühren. Das Fruchtfleisch durchs Passetto geben, ist die Passata noch zu flüssig, weitere 5 Minuten einkochen. Dann Salz sowie Basilikumblätter hinzufügen.

Contorno

Peperonata

4 EL Olivenöl
1 Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
3 grosse Paprikaschoten, von Samen befreit, in Streifen geschnitten
3 reife Tomaten, geviertelt
Paar Blätter Basilikum, Salz, Pfeffer

In einem Topf das Öl erhitzen. Darin die Zwiebeln goldbraun braten. Dann die Paprikastreifen hinzufügen und 10 Min. mitgaren. Tomaten, Basilikumblätter, Salz und Pfeffer untermengen.

Bei aufgelegtem Deckel und ganz niedriger Temperatur 30 Minuten garen, dabei gelegentlich durchrühren. Nach Bedarf 1 Kelle heisses Wasser hinzufügen.

Dolci

Ananas an Maraschino und Rahm

Grüne Krone waagrecht wegschneiden. Die Ananas aufstellen und den Ananasschneider von oben durch die Frucht drehen. Die Ananasscheiben halbieren, auf Teller verteilen, mit Maraschino beträufeln und nach Belieben Schlagrahm zufügen.

