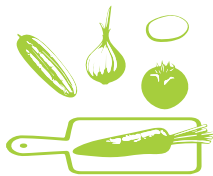




Gnudi



2 Portionen



Zutaten

200 gr Ricotta
250 gr Spinat
1 Ei
2 Eigelb
100 gr geriebener Sbrinz (Schweizer
Parmesan, wenn man den nicht
findet, dann darf's auch Parmesan
oder Pecorino sein)
4 EL Mehl (teilweise etwas mehr,
wenn der Teig zu flüssig ist)
etwas Muskatnuss
etwas Salz
etwas Chili

Für die Sauce
80 gr Butter
1 Handvoll Salbeiblätter
etwas Walnüsse

Zubereitung

Zuerst kochst Du den frischen Spinat, den Du vorher abgewaschen hast, in der Pfanne weich. Wundere Dich nicht, er reduziert sich extrem. Ca. 5 Minuten, er sollte nicht verbrennen. Den Spinat nimmst Du aus der Pfanne und formst ihn zu einer Kugel. Vorsicht, der ist verdammt heiß. Du nimmst ein frisches Geschirrtuch, legst den Spinat hinein und drückst ihn solange aus, bis der Spinatklumpen sämtliche Flüssigkeit verloren hat. Jetzt den flüssigkeitsfreien Spinat mit dem Messer ganz fein hacken.

Den Sbrinz reiben. Nun gibst Du Spinat, Ricotta, Ei, Eigelb, Mehl und Parmesan in eine Schüssel und vermengst das Ganze zu einer homogenen Masse. Mit Muskatnuss (gerieben), Chili und Salz würzen.

Aus der Masse formst Du ca. 4 cm große eiförmige Gnudis mit zwei Löffeln. Du kannst schon mal Salzwasser in einem großen Topf erhitzen. Das Wasser soll kochen, aber nicht sprudeln. Gib die Gnudis vorsichtig ins Wasser und lass sie so lange ziehen, bis sie von selber wieder an der Oberfläche erscheinen. Entweder mit einem Schaumlöffel rausholen oder das Wasser vorsichtig in einen Seier oder ein Sieb abgießen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Salbeiblätter und Walnüsse dazugeben. Kurz anbraten und dann über die Gnudis geben.

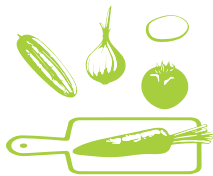


Weißbier-Risotto mit Saltimbocca



2 Portionen

Zutaten



Für das Risotto

200 g Risotto-Reis (Arborio oder Carnaroli)
1 Liter Weißbier
2 kleine Schalotten
1 Zitrone unbehandelt
Salz
Weißer Pfeffer
50 ml Olivenöl
50 gr Sbrinz (Schweizer Parmesan, wenn man den nicht findet, dann darf's auch Parmesan oder Pecorino sein)

Für das Saltimbocca

3 dünne Putenschnitzel
6 Salbeiblätter
3 Scheiben Putenschinken
50 ml Gemüsebrühe
3 EL Balsamico
3 EL Öl
Etwas Salz
Etwas Pfeffer

Mein Tipp: Verwende eine beschichtete Pfanne, dann brennt Dir Dein Risotto nicht an und Du musst nicht ständig rühren.

Zubereitung

Saltimbocca

Falls die Putenschnitzel immer noch etwas dick sein sollten, dann klopf sie mit der Handfläche noch etwas platt. Würze die Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer. Bitte auf die Dosierung achten! Schneide die Fleischscheiben jeweils in zwei gleich große Hälften. Jetzt müsstest Du insgesamt sechs Stück haben. Auf diese legst Du jeweils ein Stück vom Putenschinken und ein Salbeiblatt. Diese rollst Du dann zusammen und fixierst sie mit dem Zahnstocher, damit sie nicht mehr auseinanderfallen können.

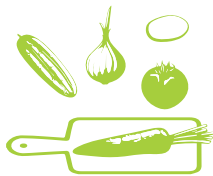
Erhitze die Pfanne und gib Öl rein. Jetzt kannst Du alle Schnitzel dazugeben und von beiden Seiten stark anbraten. Aber achte darauf, dass die Seiten nicht zu schwarz werden. Gib die Gemüsebrühe dazu. Vorsicht, es spritzt! Wenn sich das ganze Inferno beruhigt hat, kannst Du mit dem Balsamico aufgießen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, damit die Flüssigkeit noch etwas verdampft.

Risotto

Die Zitrone waschen und mit einem Sparschäler schälen und die Zesten sehr klein schneiden. Die Schalotten fein hacken. Olivenöl in eine heiße Pfanne geben und Schalotten darin goldgelb anbraten. Reis zwei Minuten mit rösten und mit einem guten Schluck Weißbier ablöschen. Die klein geschnittenen Zesten zum Reis geben. Unter nicht ständigem Rühren nach und nach mehr Weißbier angießen und den Reis bissfest garen. Sbrinz ins Risotto reiben und Risotto mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Dunkelbier Tarte



Zutaten

250 gr Mehl
100 gr Kakaopulver
200 gr Zucker
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
125 ml Sonnenblumenöl
330 ml Chocolate oder Coffee
Porter oder einfach nur dunkles
Bier
1 Becher Sahne

Für eine runde ø 26 cm Springform

Zubereitung

Alle Zutaten in Pulverform in eine große Schüssel geben und gut durchrühren. Dann das Öl und schlückchenweise das Bier unterrühren. Man darf sich auch zwischendrin selber einen Schluck gönnen. Wenn alles gut vermischt ist, eine Kuchenform einfetten und den Kuchen für ca. 45 Minuten bei 175° C backen. Mit dem Holzstab ab und zu einen Test durchführen, ob der Teig schon trocken ist. Dieser darf ruhig noch etwas feucht sein.



was wo wieviel

was:

Spinat, Salbeiblätter, Schalotten
Zitrone

Ricotta, Sbrinz (Schweizer Hartkäse)

Eier, Butter

Weißbier

Walnüsse

Putenschnitzel

Putenschinken

Olivenöl

Anderere: Kakaopulver Dunkles Bier

Risotto-Reis

Das braucht man noch zu Hause:

Mehl, Zucker, Muskatnuss, Salz,

Chili, Pfeffer, Gemüsebrühe,

Balsamico, Sonnenblumenöl

wo:

Beim Trübenecker

Caseus am Markt

Lindner

Hochreiter Biergarten

Gewürzwerk

Stephani´s Geflügelparadies

Reitmayer´s Wild und Geflügel

Mercado Latino

Preis pro Person:

9 €

Platz für eigene Notizen:

