



## 40. Menü vom 14.12.2019 - Paschi

### Apéro

Succo d'uva e Prosecco o Franciacorta - Traubensaft mit Prosecco oder Franciacorta  
Bastoncini di pasta sfoglia - Blätterteigstangen

### Antipasto - Vorspeise

Filetti di trota marinati - Marinierte Forellenfilets

Monferrato Chiaretto DOC "Edenrose"  
70% Barbera, 30% Grignolino

### Zuppa di Paschi - Suppe

Minestrone

### Primo piatto - 1. Hauptgang

Orecchiette con broccolo - Orecchiette mit Brokkoli

Barbera del Monferrato  
Cappella III  
100% Barbera del Monferrato

### Secondo piatto - 2. Hauptgang

Filetto di manzo con funghi porcini - Rindsfilet mit Steinpilz  
Cipolle ripiene della Stefania - Gefüllte Zwiebeln nach Stefania  
Carote glassate - Glasierte Karotten

Tenuta Tenaglia  
Barbera del Monferrato Superiore  
1930 - una buona annata  
100% Barbera





## Dessert

Biscotto natalizio - mela- tiramisu / Lebkuchen-Apfel-Tiramisu

Caffè - Kaffee

Grapa



## Succo d'uva e Prosecco o Franciacorta

Traubensaft mit Prosecco oder Franciacorta

Paschi Lehmann - 14.12.2019

Anzahl 1 Person

Rezeptgruppe Aperitif



### Zutaten für 1 Person

2/3 Franciacorta oder Prosecco

1/3 Traubensaft rot

### Zubereitung

Dieser Aperitif, der einen grossen Erfolg auf der Fattoria während und nach der Weinlese hat, besteht aus Traubensaft, möglichst hausgemacht, welcher den verschiedenen "Perlen" beigemischt wird:

2/3 Franciacorta oder Prosecco, 1/3 Traubensaft, alles gut eisgekühlt und in "flûtes" serviert, die mit einer einzelnen Weinbeere oder einer kleinen Weintraube dekoriert wurden.

Sie können ihn auch zu Hause mit gut reifen und biologischen roten Trauben zubereiten, die mit einer handbetriebenen Passiermühle gemahlen werden (..... also ein "Saft" aus Trauben).

Übrigens: Die Traube **Prosecco** heisst jetzt Glera und der daraus gekelterte Wein - Prosecco. Nach einer seit Januar 2010 geltenden Regelung bezeichnet Prosecco nun eine Herkunftsbezeichnung für Schaumweine aus der Glera-Traube, die in den Provinzen Veneto und Friaul wächst.

Sie liefert leichte, zart duftende Weine, die trocken ausgebaut werden. Prosecco gibt es in zwei Varianten: Für den Perlwein wird der stille Prosecco-Wein mit dem Charmat-Verfahren im Drucktank ein zweites Mal vergoren, anschliessend filtriert und abgefüllt. Spumante ist der klassische Sekt-Typ, der den lebhaften Prosecco-Charakter besonders betont. Bei der Frizzante-Herstellung wird für die zweite Gärung weniger Zucker zugegeben, weshalb er etwas weniger prickelt.

**Franciacorta** ist eine noch junge italienische Weinbauregion in der Lombardei mit DOC-Status (Denominazione di origine controllata) seit 1967. Im Jahr 1995 erhielten die Weine das Prädikat „kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung“ (Denominazione di Origine Controllata e Garantita - **DOCG**), die Appellation wurde zuletzt am 7. März 2014 modifiziert.

## Die Kochlöffel

Seit 2013



Trotz seiner guten Lage auf mineralischen Böden von Alpenausläufern sowie des milden Klimas in der Nähe des Iseosees hatte der Wein der Franciacorta nur örtliche Bedeutung erreicht. Erst in den 1960er-Jahren stellte das Weingut Berlucchi die ersten professionell hergestellten Schaumweine vor. Die Nachfrage nach dem im Stil eines Champagner hergestellten Spumante wuchs rasch an und brachte der Region einen Boom.



**bastoncini di pasta sfoglia**  
**Blätterteigstangen**

Paschi Lehmann - 14.12.2019

Anzahl                    6 Personen  
Rezeptgruppe         Aperitif



**Zutaten für 6 Person**

1 Blätterteig, ausgewallt  
wenig Wasser  
1 Prise Salz  
1 Eigelb

**Zubereitung**

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Den Blätterteig auf einer Ablage ausbreiten. Die Hälfte des Blätterteigrechtecks mit etwas Wasser bepinseln und mit wenig Salz bestreuen. Die nicht benetzte Teighälfte sorgfältig über die benetzte Teighälfte legen. Leicht anpressen.

Die Teigplatte mit dem Wallholz leicht ausrollen (nicht dünn, nur flach rollen). Die Teigplatte mit dem Eigelb bestreichen, **halbieren** und mit einem scharfen, glatten Messer **in 2 cm breite Streifen schneiden**.

Jeden einzelnen Teigstreifen ablösen und möglichst satt um die eigene Achse drehen. Die Blätterteigstreifen aufs Backblech legen.

Ca. 10 Min. goldgelb backen. Aus dem Backofen nehmen und das Gebäck auskühlen lassen.



## Filetti di trota marinati

### Marinierte Forellenfilets

Anzahl	4 Personen
Rezeptgruppe	Antipasto - Vorgericht
Wein	Monferrato Chiaretto DOC "Edenrose" 70% Barbera, 30% Grignolino



### Zutaten für 20 Personen

10 geräucherte Forellenfilets

2 Glas Milch (3dl)

2 Glas Wasser (3 dl)

3½ rote Zwiebel

250 g in Essig eingelegte Kapern (abgetropft)

8 EL Olivenöl Extravergine

1 Stück pro Person. Mit Olivenöl bestreichen, Salz und Pfeffer nach Belieben

### Zubereitung

Die Forellenfilets zwei Stunden lang in Wasser und Milch einlegen. Danach unter fließendem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit einem scharfen Messer zuerst in Streifen und dann in Stücke schneiden. Geben Sie die Fischstückchen (8-tung Fischgräte alle entfernen) zusammen mit den Kapern und der geputzten, gewaschenen und in Stückchen geschnittenen Zwiebel (die Sie eine halbe Stunde in kaltes Wasser gelegt haben, damit ihr Geschmack - und Geruch! - im Mund weniger stark ist) in eine Schüssel, machen Sie das Ganze mit dem Öl an und vermengen Sie alles gut. Schon ist Ihr leckeres Antipasto fertig, das Sie mit geröstetem Weissbrot servieren.



## Zuppa di Paschi

### Minestrone

Anzahl	20 Personen
Rezeptgruppe	Zuppa - Suppe
Wein	No Wein



### Zutaten für 20 Personen

- 100 g Olivenöl
- 100 g Speck geräuchert - ohne Speck für Vegetarier
- 160 g Zwiebeln, geschält
- 300 g Lauch, grün, gerüstet
- 200 g Wirz, gerüstet
- 160 g Knollensellerie, geschält
- 240 g Karotten, geschält
- 60 g Tomatenpüree
- 300 g Kartoffeln, Typ A, geschält
- 80 g Spaghetti
- 80 g Borlottibohnen, getrocknet
- 160 g Tomaten, geschält, entkernt
- 200 g Parmesan, gerieben
- 4,1 l Gemüsebrühe
- Salz und weisser Pfeffer

### Pesto

- 60 g Olivenöl
- 40 g Pinienkerne
- 12 g Knoblauch, geschält
- 8 g Petersilie, glattblättrig
- 8 g Basilikum



### Zubereitung

1. Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, abgiessen und anschliessend Vorkochen.  
Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, vierteln, entkernen und in Würfelchen schneiden.  
Gemüse in Paysanne (feinblättrig) oder in kleine Würfel schneiden.  
Speckwürfelchen und Zwiebeln im Olivenöl andünsten.  
Tomatenpüree zum Schluss begeben und kurz mitdünsten.
2. Zwiebeln, Rübli, Sellerie, Lauch, Wirz und Knoblauch dazugeben, dämpfen.
3. Mit Bouillon ablöschen. Bohnen beifügen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Min. köcheln.
4. Tomatenwürfel, Kartoffeln und die gebrochenen Spaghetti 10 Minuten fertig garen.
5. Kurz vor dem Servieren Pesto in die Suppe einrühren.
6. Minestrone mit Sbrinz servieren





Paschi Lehmann - 14.12.2019

## Orecchiette con broccolo

### Öhrchen mit Brokkoli

Anzahl	6 Personen
Rezeptgruppe	Prima Piati
Wein	Barbera del Monferrato Cappella III 100% Barbera del Monferrato



### Zutaten für 4 Personen

125 g Parmesan mit Rinde

1 grosser, grüner Brokkoli

200 g violetter Brokkoli

1 geh. EL kleine Kapern

1 kleine Dose (30 g) Sardellenfilets in Öl

1 kleine getrocknete Chilischote - **ohne Kernen**

3 Knoblauchzehen

2 Zweige Thymian

500 g Orecchiette

Die Orecchiette werden mit Unterstützung von Antonietta Arnet-Solida erstellt



[www.atavolasalentu.ch](http://www.atavolasalentu.ch)



## Zubereitung

Vom Parmesan die Rinde abschneiden und beiseitelegen. Den Käse in der Küchenmaschine reiben, in eine Schüssel umfüllen. Den grünen Brokkoli in Röschen zerteilen, den Strunk halbieren. Den violetten Brokkoli in Röschen zerteilen, die zarten Stängel klein schneiden. Beiseitestellen. Kapern abtropfen lassen. In die Küchenmaschine das Flügelmesser einsetzen. Halbierter Brokkolistrunk mit den Sardellen samt ihrem Öl und den Kapern in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Getrockneten Chili darüber zerkrümeln. Knoblauch schälen und zufügen. Mit der Impulstaste zu einer Paste verarbeiten. Wasser in einen grossen, hohen Topf füllen, auf starke Hitze stellen. 3 EL Olivenöl in eine grosse Pfanne geben, die Paste einfüllen und umrühren. Thymian abrausen, trockenschütteln, Blättchen in die Pfanne zupfen, holzige Zweige wegwerfen. Ein Weinglas Wasser zugliessen, die Parmesanrinde dazulegen. Gut umrühren und auf mittlere Hitze schalten. Ab jetzt die Pfanne im Auge behalten, ab und zu umrühren. Die Orecchiette (CF Stufe 3) mit etwas Salz in den grossen Topf mit kochendem Wasser geben und mit halb aufgelegtem Deckel nach Packungsanweisung etwa 12 Minuten garen.

Orecchiette (italienisch: Ohrchen) sind eine Pasta-Art, die aus Apulien in Italien stammt. Man nennt sie daher auch Orecchiette pugliesi. Sie sind das Symbol der Stadt Bari, werden jedoch in allen Teilen Apuliens verzehrt und sind wie ein Nationalgericht.

Die Orecchiette werden aus semola di grano duro (Hartweizengriess) hergestellt und sind hutförmig, 2 bis 3 Zentimeter im Durchmesser und haben einen verdickten umlaufenden Rand und eine leicht gerunzelte Oberfläche. In Apulien wird diese Pasta traditionell mit Stängelkohl, einem mit Broccoli verwandten Kreuzblütler (italienisch: Cime di Rape) oder mit einer Tomatensosse gegessen, wobei es aber viele andere regionale Zubereitungen auf Basis der Orecchiette gibt.



## Orecchiette - Pastateig selber machen

Paschi Lehmann - 14.12.2019

<b>Zutaten für eine Person</b>	50 g Griessmehl 25 g Weismehl ca. 0,5 dl lauwarmes Wasser Salz
<b>Zutaten für 20 Personen</b>	1 kg Griessmehl 0,5 kg Weismehl Ca 1 Liter lauwarmes Wasser Salz
	Hinweis: Semola per Pasta (Mehl) von Saponi kann NEU im Coop bezogen werden



## Zubereitung

Für die Zubereitung des Pastateiges das Griess- und Weismehl bergförmig auf ein Nudelbrett geben.

Mit den Händen eine Mulde in der Mitte drücken und schliesslich langsam das Wasser hinzugeben und direkt dabei anfangen zu kneten, bis ein weicher Teigball entstanden ist.

Den Teig abgedeckt oder in Frischhaltefolie mindestens 20 Minuten ruhen lassen.

### Da werden wir von Antonietta unterstützt:

Danach ein Stück Teig nehmen und mit den Händen so lange rollen, dass eine etwa 1 cm dicke Rohrform entstanden ist.

Dieses Rohr in ca. 1 cm breite Stücke schneiden und diese schließlich in der Mitte mit dem Messer andrücken.

Das kleine Stück Pasta über den Daumen ziehen, so dass die Ohrform entsteht. Die zwei Kochlöffel mit dem **grössten Talent** werden für den Rest der Öhrchen für die Herstellung von **Antonietta** zugeteilt.



Paschi Lehmann - 14.12.2019

## Filetto di manzo con funghi porcini

Rindsfilet mit Steinpilz

Anzahl	1 Person
Rezeptgruppe	Secondo piatto (zweiter Hauptgang)
Wein	Tenuta Tenaglia Barbera del Monferrato Superiore 1930 - una buona annata 100% Barbera



### Zutaten für 1 Person

1 Rindsfilet (circa 160 g)

5 g Steinpilze getrocknet

1 Lorbeerblätter

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl Extravergine plus einen „Schuss“ zum Abrunden

Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Entfernen Sie sehnige Teile des Fleisches mit einem scharfen Messer. Erhitzen Sie einen Esslöffel Olivenöl in einer Bratpfanne und geben Sie das Filet hinein. Das Fleisch von beiden Seiten 3-4 Minuten scharf anbraten (nehmen Sie zum Wenden eine Küchenzange oder 2 Holzlöffel zur Hilfe). Nach Ablauf der Hälfte der Kochzeit das Filet oben und unten mit Salz und Pfeffer würzen. Dünsten Sie in einer weiteren Pfanne das Lorbeerblatt und den leicht zerdrückten Knoblauch in einem Esslöffel Olivenöl an, geben Sie den Steinpilz (eingeweicht) dazu, lassen Sie das Ganze 5 Minuten garen, anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das Filet auf einen Teller geben, die "Steinpilzmasse" darauf anrichten und einen „Schuss“ Olivenöl darauf träufeln...

Wenn Sie mögen, können Sie das Ganze noch mit einigen Trüffelspänen abrunden.



**Cipolle ripiene della Stefania**  
**Gefüllte Zwiebel**

Paschi Lehmann - 14.12.2019

Anzahl                    10 Personen  
Rezeptgruppe         Contorno - Beilage



**Zutaten für 10 Personen**

10 mittelgrosse, weisse Zwiebeln (circa 100 g pro Stück)

50 g altbackenes Brot

1 Ei

20 g geriebener Pecorino (Schafskäse) oder geriebener Parmesan

180 g Nackenschinken (am besten in 2 dicken Scheiben) - ohne Schinken für Vegetarier

10 g Petersilie

1 Knoblauchzehe

1/2 Glas Wasser

1/2 Glas Milch

10 Kirschtomaten

6-7 EL Olivenöl Extravergine

1 Msp. geriebene Muskatnuss (je nach Geschmack)

Salz



## Zubereitung

Schälen Sie die Zwiebeln und scheiden Sie den oberen Teil (den "Deckel") ab. Aushöhlen und die "Deckel" und das Zwiebelinnere beiseitestellen. Das Brot und den Nackenschinken in Stückchen schneiden und zusammen mit den Petersilienblättchen (gewaschen und trocken getupft) und der Knoblauchzehe im Mixer oder mit dem Fleischwolf grob zerhacken. Die Mischung in eine Schüssel geben und mit dem Ei, dem Käse, der Milch, der Muskatnuss und etwas Salz vermischen; alles sorgfältig vermengen. Füllen Sie in jede Zwiebel reichlich von der Masse, so dass eine kleine "Kuppel" entsteht. Nach und nach, wenn sie gefüllt sind, in eine Ofenform geben. Das beiseitegestellte und gewürfelte Innere und die "Deckel", das Wasser und die halbierten Kirschtomaten zwischen die Zwiebeln auf den Boden der Form geben. Das Ganze reichlich mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen; für circa eineinhalb Stunden in den auf 160 °C vorgeheizten Ofen schieben. Während des Schmorens hin und wieder die Form herausnehmen und die Zwiebeln mit der Sosse übergießen, die sich auf dem Boden gebildet hat. 20 Minuten ruhen lassen und lauwarm servieren. Sie schmecken auch kalt vorzüglich.



Paschi Lehmann - 14.12.2019

## **Carote glassate**

### **Glasierte Karotten**

Anzahl                    4 Personen  
Rezeptgruppe        Contorno - Beilage



### **Zutaten für 4 Personen**

20 g    Butter  
500 g Karotten, geschält  
Salz, nach Bedarf  
5 g    Zucker  
40 g   Gemüsefond

### **Vorbereitung**

Die geschälten Karotten in Rondellen oder Stäbchen schneiden.

### **Zubereitung**

Butter in einer Sauteuse (Pfanne) schmelzen, Karotten begeben und dünsten.  
mit Zucker und Salz würzen.

Mit einem hellen Gemüsefond aufgiessen und zugedeckt knapp weich kochen.

Deckel entfernen und die Karotten durch Schwenken fertig dünsten und glasieren.



## Lebkuchen-Apfel-Tiramisu

Paschi Lehmann - 14.12.2019

Anzahl 6 Personen  
Rezeptgruppe Dolce - Dessert



### Zutaten

125 g Haselnusskerne (gehäutet)  
Zucker (zum Karamellisieren)  
2 Äpfel  
 $\frac{1}{2}$  TL Butter  
2-3 EL Zitronensaft  
120 g Mascarpone  
1 Pack Vanillezucker  
1-2 Msp. Lebkuchengewürz  
150 g Rahm (halbfest geschlagen)  
1 Lebkuchen (ohne Schockoglasur)  
Puderzucker





## Zubereitung

Die Nüsse grob hacken und nach Belieben leicht anrösten. Mit Zucker karamellisieren, danach auskühlen lassen. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch klein schneiden und in Butter andünsten. Mit 75 ml Wasser und Zitronensaft ablöschen. Zugedeckt ca. 5 Minuten weichdünsten. Äpfel nicht zu fein pürieren und auskühlen lassen. Die Mascarpone mit zwei Dritteln der Apfelmasse glatt rühren. Vanillezucker und Lebkuchengewürz unterziehen. Den halbfest geschlagenen Rahm unter die Masse ziehen. Lebkuchen zerbröseln. Etwa die Hälfte davon in Gläser streuen und mit der Hälfte der Creme bedecken. Mit Nüssen bestreuen. Erneut Lebkuchenbrösel und Creme darauf schichten. Alles mit der restlichen Apfelmasse bedecken. Die übrigen Nüsse aufstreuen und mit wenig Puderzucker bestäubt servieren.



Etwas zum Wein	Eigenschaften
	<p>Rebsorte: 100% Barbera</p> <p>Erziehungssystem: Guyot-System</p> <p>Bodeneigenschaften: Lehmböden</p> <p>Geologie: Hügellandschaft auf 400 bis 450 Meter über Meeresspiegel. Südliche Hanglage.</p> <p>Ertrag pro Hektar: 60 Doppelzentner mit Auslese im Berg</p> <p>Erntezeit: Oktober</p> <p>Weinherstellung: traditionell.. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von ca. 28°C in Edelstahl tanks. Malolaktische Gärung zur Hälfte in 1.500-Liter-Fässern, zur Hälfte in Barriques.</p> <p>Veredelung: Lagerung zur Hälfte in 1.500-Liter-Fässern, zur Hälfte in Barriques, dann Lagerung in der Flasche für mindestens 8 Monate.</p> <p>Weinbeschreibung: der Wein ist von einem intensiven Rot mit violetten Reflexen. Der Duft enthält Spuren von schwarzen Beeren. Dem Gaumen präsentiert er sich weich, harmonisch und opulent mit einer Vanille-Note in grosser Ausgeglichenheit.</p> <p>Serviertemperatur: idealerweise bei 18-20°C</p> <p>Alkoholgehalt: ca. 14,5 Prozent</p> <p>Empfohlene Kombinationen: regionale Küche, Polenta, Trüffelgerichte, verschiedene braten, Gemüseaufläufe, alter Käse..</p>



Rebsorte: 70% Barbera, 30% Grignolino

Erziehungssystem: Guyot-System

Bodeneigenschaften: Lehm Böden

Geologie: Hügellandschaft auf 400 bis 450 Meter über Meeresspiegel. Südwestliche Hanglage.

Ertrag pro Hektar: 75 Doppelzentner

Erntezeit: Anfang September

Weinherstellung: Kaltmazeration für 12 Stunden, dann sanfte Pressung. Fermentation unter kontrollierter Temperatur.

Veredelung: Lagerung im Stahltank, dann für einige Monate in Flaschen.

Weinbeschreibung: der Wein ist von einem leichten, leuchtenden Rosé. Der Duft wird dominiert von Noten von Veilchen, Rosen und Kirschen. Im Mund entfaltet der Wein Lebendigkeit, Frische und einen ausgewogenen Charakter. Im Abgang bleiben fruchtige Noten.

Serviertemperatur: idealerweise bei 8-10°C

Alkoholgehalt: ca. 13 Prozent

Empfohlene Kombinationen: Antipasti, leichte Suppen, Fisch und weisses Fleisch. Sehr empfohlen als Aperitiv.



Rebsorte: 100% Barbera

Erziehungssystem: Guyot-System

Bodeneigenschaften: überwiegend tonhaltige Böden

Geologie: Hügellandschaft auf 400 bis 450 Meter über Meeresspiegel. Südliche Hanglage.

Ertrag pro Hektar: ca. 90 Doppelzentner

Erntezeit: Oktober

Weinherstellung: traditionell. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von ca. 28-29°C in Edelstahltanks. Auch die malolaktische Gärung wird in Edelstahltanks durchgeführt.

Veredelung: in der Flasche für 3-4 Monate.

Weinbeschreibung: seine Farbe ist von einem intensiven Rot. Der Duft erinnert an Himbeeren und schwarze Kirschen. Der Wein schmeckt harmonisch, vollmundig und elegant mit Spuren von Gewürzen.

Serviertemperatur: idealerweise bei 17-18°C.

Alkoholgehalt: ca. 13 Prozent

Empfohlene Kombinationen: alle Pastegerichte sowie rotes und weisses Fleisch oder mittelalter Käse.