



56. Menü vom 1.11.2023 - Paschi

Apéro

Pochiertes Ei auf Bauernbrot mit Avocado und getrockneten Tomaten
begleitet von Château de Châtagneréaz 1er Grand Cru Mont-sur-Rolle

Vorspeise

Ravioli mit Spinat und Ricotta
Burro e Salvia

begleitet von Château de Châtagneréaz 1er Grand Cru Mont-sur-Rolle

Suppe

Mama's weltbeste Kürbiscremesuppe mit einem Schuss Cognac

Hauptgang

Safranrisotto
Rahmwirz mit Cashewnüssen
Kalbsplätzchen an Parmesan-Basilikum-Sauce

begleitet von Berthold Lemberger Trocken

Dessert

Afogatto mit Amaretti

Grappa



Pochiertes Ei auf Bauernbrot mit Avocado und getrockneten Tomaten

**Anzahl
Rezeptgruppe**

1-7 Personen
Apéritif

begleitet von Château de
Châtagneréaz 1er Grand
Cru Mont-sur-Rolle



Zutaten für 1 Person

1 Scheibe knuspriges Bauernbrot bzw.
Steinofenbrot
 $\frac{1}{2}$ Avocado
 1 getrocknetes Tomatenstück
 1 Spritzer Zitronensaft
 Salz & Pfeffer
 1 Ei beste Bio-Qualität
 1 EL Weissweinessig oder weisser Balsamico
 Butter
 frische Gartenkresse

Zutaten für 7 Personen

7 Scheiben knuspriges Bauernbrot bzw.
Steinofenbrot
 4 Avocados
 4 getrocknete Tomatenstücke
 6 Spritzer Zitronensaft
 Salz & Pfeffer
 7 Eier beste Bio-Qualität
 7 EL Weissweinessig oder weisser Balsamico
 Butter
 frische Gartenkresse



Zubereitung

1. Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden.
2. Die Avocado mit der Gabel fein zerdrücken und begeben.
3. Mit einem Spritzer Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Wasser zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren, so dass das Wasser am Sieden ist. Den Essig ins Wasser geben.
5. Das Ei in einer Suppenkelle aufschlagen. Dann mit der Gabel im Wasser einen Strudel erzeugen und das Ei in der Suppenkelle in den Wasserstrudel tauchen. Kurz warten, bis das Eiweiss angefangen hat zu gerinnen, dann die Kelle beiseitelegen.
6. Das Ei für 3-4 Minuten im siedenden Wasser garen.
7. Parallel das Brot mit wenig Butter toasten, die Avocadocreme darauf streichen. Dann das pochierte Ei auf das Brot setzen und mit etwas Gartenkresse garnieren.


Ravioli mit Ricotta und Spinat
Burro e Salvia

Paschi Lehmann - 01.11.2023

Anzahl
Rezeptgruppe
4-8 Personen als Vorspeise
 Vorspeise

Diese feinen Ravioli mit Ricotta und Spinat musst du probieren. Dazu köstliche Salbeibutter. Ravioli selber machen, das können wir nur empfehlen.

Fehlt die Zeit für den Pasta Teig, empfehlen wir den Pasta Teig von der Migros/Coop

begleitet von Château de Châtagneréaz 1er Grand Cru Mont-sur-Rolle


Zutaten für 6-8 Personen als Vorspeise
Pastateig:

200 g Pastamehl oder Weissmehl

2 Eier

1 EL Rapsöl

evtl. wenig Wasser

Tipps: Ist der Teig zu trocken, den Teig mit nassen Händen kneten, bis er geschmeidig ist. Klebt der Teig noch an den Händen, wenig Mehl darunterkneten.

Füllung:

1 Schalotte, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 EL Butter

150 g Blattspinat, aufgetaut, fein gehackt

1 TL Thymian

250 g Ricotta



50 g geriebener Sbrinz AOP

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Burro e Salvia

150 g Butter

Salbeiblätter nach Bedarf

1 Handvoll Baumnüsse, gehackt, geröstet

geriebener Sbrinz AOP, nach Belieben



Zubereitung

1. Pastateig: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eier und Öl zugeben, verrühren und 5-8 Minuten zu einem weichen, elastischen Teig kneten. Bei Bedarf wenig Wasser zugeben. Zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Füllung: Schalotte und Knoblauch in der Butter andämpfen. Spinat zugeben, kurz mitdünsten, Flüssigkeit einkochen und auskühlen lassen. Restliche Zutaten daruntermischen, würzen.
3. Variante mit Raviolibrett: Den Teig in mehrere Teile schneiden, je zu einem Rechteck in der Grösse der Ravioli-Schablone auswallen. Spinatfüllung darauf geben, Teigzwischenräume mit wenig Wasser bestreichen. Mit einem 2. Teigblatt bedecken, Zwischenräume gut zusammendrücken und dabei die Luft entweichen lassen. Ravioli schneiden.
4. Variante ohne Hilfsmittel: Teig von Hand auf wenig Mehl oder mit der Teigwarenmaschine sehr dünn auswallen. Quadrate von 3x3 cm ausschneiden. Je ca. 0.5 TL Füllung auf die Hälfte der Quadrate geben. Je mit 1 Quadrat bedecken. Ränder gut andrücken. Restlichen Teig mit Teigresten wieder zusammenkneten und erneut auswallen, bis Teig (inklusive Resten) und Füllung aufgebraucht sind.
5. Bis zum Garen auf ein mit Mehl bestäubtes Küchentuch legen, damit sie nicht ankleben.
6. Kurz vor dem Servieren die Ravioli portionenweise knapp unter dem Siedepunkt in reichlich Salzwasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Ravioli mit der Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller geben. Burro con Salvia (7) darüber geben, mit Baumüssen (Ohne bei Allergiker (Andy)) und Sbrinz bestreuen, garnieren und heiss servieren.
7. **Burro con Salvia:** Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Salbeiblätter begeben, warm werden lassen, bis die Butter schäumt, nussig riecht und die Salbeiblätter knusprig sind, auf die Ravioli verteilen

Ravioli können gut in grösseren Mengen vorbereitet werden. Nach dem Kochen Ravioli gut trocknen lassen und einfrieren. Haltbarkeit mind. 4 Monate.



Mama's weltbeste Kürbiscremesuppe mit einem Schuss Cognac		Paschi Lehmann - 01.11.2023
Anzahl Rezeptgruppe	<p>6-8 Personen als Vorspeise Suppe</p> <p>Es geht wieder los: Bereits ab August hat Kürbis Saison, ab September gibt's die Frucht fast überall und im Oktober erreicht die Kürbiszeit ihren Höhepunkt.</p> <p>Wie so vieles ist der Kürbis keine europäische Frucht: Seefahrer brachten die Samen des Kürbisses nach Europa und inzwischen ist er hier in vielen Gärten heimisch.</p>	

Zutaten für 6-8 Personen als Vorspeise

600 g Kürbis
 1 Fleischtomate
 1 Kartoffel mittel
 1 Zwiebel mittel
 1 Esslöffel Butter
 1 Teelöffel Korianderpulver
 1 dl Cognac oder (Noilly Prat oder halb Weisswein/ halb Sherry)
 7 dl Gemüsebouillon
 3 Esslöffel Kürbiskerne
 2 Zweige Oregano
 1 dl Rahm
 Salz
 Cayennepfeffer
 Zitronensaft wenig
 8 Esslöffel Doppelrahm
 Kürbiskernöl nach Belieben



Zubereitung

1. Den Kürbis, wenn nötig in grosse Schnitze schneiden, die Kerne und schwammiges Fleisch entfernen, das Fruchtfleisch schälen und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Tomate waagrecht halbieren und entkernen. Die Kartoffel schälen. Beides ebenfalls würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Kürbis, Tomate und Kartoffel beifügen, das Korianderpulver darüber streuen und alles kurz mitdünsten. Den Cognac oder (Noilly Prat oder die Sherry-Wein-Mischung) dazu giessen und einmal kräftig aufkochen lassen. Dann die Bouillon beifügen und alles zugedeckt sehr weichkochen.
3. Inzwischen Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe rösten, dann grob hacken. Die Oregano Blättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls grob hacken.
4. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Den Rahm beifügen, aufkochen und die Suppe mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten, je 1 Esslöffel Doppelrahm darauf geben, mit Kürbiskernen und Oregano bestreuen und nach Belieben mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Sofort servieren.



Safranrisotto		Paschi Lehmann - 01.11.2023
Anzahl Rezeptgruppe	6-8 Personen Beilage zum Hauptgang <p>Eines der ersten Rezepte für einen «Riso alla lombarda» mit Safran findet man im 1618 erschienenen Kochbuch «Il clypeo des gentilhuomo». Doch erst im Laufe des 19. Jahrhundert setzt sich dann die typische Risotto-Zubereitungsart durch, bei der der Reis zuerst in Öl oder Butter leicht angeröstet und durch die Zugabe von Flüssigkeit al dente gegart wird.</p>	

<u>Zutaten für 6-8 Personen als Beilage</u>
<p>2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 4 Esslöffel Olivenöl 300 g Risottoreis z.B. Acquerello, Arborio oder Vialone 2 dl Weisswein 7 dl Gemüsebouillon 2 Briefchen Safran 4 Esslöffel Rahm 30 g Butter 60 g Sbrinz AOP gerieben</p> <p>Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle</p>



Zubereitung

1. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin goldgelb dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Unter ständigem Rühren vollständig einkochen lassen.
3. Jetzt 1/3 der Bouillon beifügen. Die Flüssigkeit unter Rühren vollständig vom Reis aufnehmen lassen.
4. Das zweite Drittel der Bouillon dazu giessen. Wieder vollständig einkochen lassen.
5. Den Rest der Bouillon beifügen. Den Risotto noch so lange kochen lassen, bis er nur gerade bissfest ist. Jetzt den Rahm, die Butter und den Käse unterrühren, anschliessend den Safran beifügen. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt noch 3-4 Minuten ziehen lassen.

Dann sofort servieren und bei Bedarf mit **Safranfäden** garnieren.



Beilagen zum Hauptgang

Rahmwirz mit Cashewnüssen		Paschi Lehmann - 01.11.2023
Anzahl Rezeptgruppe	4-8 Personen als Vorspeise Gemüse	


<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 8 Personen</u>
1 Kopf Wirz mittel, ca. 350 g	1 Kopf Wirz mittel, ca. 600 g
1 Zwiebel gross	2 Zwiebel gross
2 Knoblauchzehen	4 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Butter	4 Esslöffel Butter
2 dl Weisswein	4 dl Weisswein
0.5 dl Noilly Prat (trockener, französischer Wermut)	1 dl Noilly Prat (trockener, französischer Wermut)
2 dl Bouillon	4 dl Bouillon
1.5 dl Vollrahm	3 dl Vollrahm
2 Messerspitzen Currypulver	4 Messerspitzen Currypulver
Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle	Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle
100 g Cashewnüsse	200 g Cashewnüsse
1 Esslöffel Öl	2 Esslöffel Öl



Zubereitung

1. Den Wirz vierteln, grobe Strunkteile entfernen, dann das Gemüse in feine Streifen schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
3. In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Wirz beifügen und kurz mitdünsten. Weisswein, Noilly Prat und Bouillon dazugiessen und das Gemüse zugedeckt weich dünsten. Dann den Deckel entfernen und die Garflüssigkeit auf grossem Feuer fast vollständig einkochen lassen.
4. Nun den Rahm dazugiessen und den Wirz mit Curry, Salz und Pfeffer pikant würzen. Den Rahm sehr gut einkochen lassen.
5. Inzwischen die Cashewnüsse in wenig Öl golden braten. Leicht abkühlen lassen, dann grob hacken. Am Schluss unter den Rahmwirz mischen.



Kalbsplätzchen an Parmesan-Basilikum-Sauce		Paschi Lehmann - 01.11.2023
Anzahl Rezeptgruppe	2-8 Personen Hauptgang	

<u>Zutaten für 2 Personen</u>	<u>Zutaten für 7 Personen</u>
1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 4 Zweige Basilikum 6 Kalbsschnitzel (insgesamt ca. 250 - 300 g) Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle 1 Esslöffel Bratbutter 1 dl Noilly Prat ersatzweise eine Mischung von halb Weisswein/halb trockenem Sherry oder weissem Portwein 1 dl Gemüsebouillon 1 dl Rahm 50 g Parmesan gerieben	4 Schalotte 4 Knoblauchzehe 10 Zweige Basilikum 24 Kalbsschnitzel (insgesamt ca. 1000 - 1200 g) Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle 4 Esslöffel Bratbutter 4 dl Noilly Prat ersatzweise eine Mischung von halb Weisswein/halb trockenem Sherry oder weissem Portwein 4 dl Gemüsebouillon 4 dl Rahm 200 g Parmesan gerieben



Zubereitung

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und in Streifchen schneiden.
3. Die Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Kalbsschnitzel darin auf der ersten Seite gut 1 Minute braten, dann wenden und auf der zweiten Seite nur noch 30 Sekunden weiterbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 15-20 Minuten nachgaren lassen.
4. Im Bratensatz Schalotte und Knoblauch andünsten. Den Noilly Prat oder die Weisswein-Sherry-Mischung dazu giessen und alles in eine kleine Pfanne geben. Die Bouillon beifügen und die Sauce gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm dazu giessen und die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Nochmals 3-4 Minuten kochen lassen.
5. Unmittelbar vor dem Servieren den Parmesan und das Basilikum zur Sauce geben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann kurz mit dem Stabmixer aufschäumen und sofort über die Kalbsplätzchen geben. Nach Belieben mit einigen Basilikumblättchen garnieren.



Affogato		Paschi Lehmann - 01.11.2023
Anzahl Rezeptgruppe	<p>2-8 Personen</p> <p>Dessert</p> <p>Heiss und kalt ist diese köstliche Kombination aus einem Espresso und einer Kugel Vanilleglace.</p> <p>Affogato (ertrunken) kommt aus Italien und heisst hier im übertragenen Sinn «im Kaffee ertrunkene Glace».</p> <p>Dazu die weltbesten Amaretti</p>	

<u>Zutaten für 2 Personen</u>	<u>Zutaten für 7 Personen</u>
2-4 Kugeln Vanilleglace 2 Espresso oder Starker Kaffee Schokoladenspäne, zum Garnieren, nach Belieben	7-14 Kugeln Vanilleglace 7 Espresso oder Starker Kaffee Schokoladenspäne, zum Garnieren, nach Belieben

Zubereitung

1. Je 1 Kugel Glace in die Gläser verteilen. Espresso oder Kaffee direkt über die Glace giessen. Je nach Hunger noch eine zweite Kugel Glace zufügen. Nach Belieben mit Schokoladenspänen garnieren, sofort servieren.

Die Glace soll eiskalt sein, damit sie im heissen Espresso nicht ganz schmilzt.

Tipp: Für heisse Sommertage: Kugeln in die Gläser verteilen, Gläser in den Tiefkühler stellen.



Die weltbesten Amaretti		Paschi Lehmann - 01.11.2023
Anzahl	1 Portion (ca. 35 Stück)	
Rezeptgruppe	Beilage zu Dessert	
Wein	Als wäre es erst gestern gewesen: Wir erinnern uns noch immer an die sagenhaft leckeren und saftigen Amaretti morbidi, die wir vor Jahren auf Sizilien stets zum Kaffee genascht haben	

Zutaten für 1 Portion (ca. 35 Stück)	
<p>400 g geschälte Mandeln, gemahlen 70 g kleingehackte Pistazienkerne (ungesalzen) 285 g Zucker 1 Prise Salz 1 Pack Vanillezucker 2 Fläschchen Bittermandelöl (z.B. von Dr. Oetker) 3 Eiweisse ca. 100 g Puderzucker</p>	<p>Patissier · Pistazien · gehackt (Migros)</p>



Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. In einer grossen Schüssel die gemahlene Mandeln und Pistazienkerne mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz gut vermischen.
3. In einer etwas kleineren Schüssel das Eiweiss mit einem Schwingbesen kurz schaumig, aber nicht steif schlagen (es soll nur leicht aufgeschäumt sein). Das Bittermandelöl kurz unterschlagen. Die Mandel-Zucker-Mischung hinzufügen und alles gründlich untermengen, bis ein gleichmässiger, leicht klebriger Teig entsteht.
4. Den Puderzucker in einen tiefen Teller geben. Mit dem Teig walnussgrosse Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen und diese jeweils in dem Puderzucker wälzen, bis sie dick überzogen sind. Mit etwas Abstand auf das Blech setzen.
5. In der Ofenmitte ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Amaretti sind fertig, wenn die Unterseite ganz leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Anschliessend in eine luftdicht verschliessbare Dose füllen. Die Amaretti sind darin ca. 2 Wochen haltbar.



Etwas zum Wein	Eigenschaften	
	<p>Château de Châtagneréaz 1er Grand Cru Mont-sur-Rolle</p> <p>Entdecken Sie seine faszinierende Welt mit 6 aussergewöhnlichen Jahrgängen Kollektion von 6 Jahrgängen 1er Grand Cru du Château de Châtagneréaz 2013 - 2014 - 2015 - 2016 - 2017 - 2018</p> <p>Machen Sie die einzigartige Erfahrung, 6 Jahrgänge eines Chasselas 1er Grand Cru zu entdecken</p>	
 <p>Exzellenter Wein für jede Gelegenheit. Schenken Sie sich zum Degustieren eines Weines stets einen richtig schönen Schluck ins Glas ein, nie nur ein paar Tropfen. So</p>	<p>REBSORTE</p>	<p>FASS NR. 5 LEMBERGER</p> <p>LEMBERG IN SEINER SCHÖNSTEN FORM</p>
	<p>AUSBAU</p>	<p>TROCKEN - IM BARRIQUE GEREIFT</p>
	<p>BOUQUET</p>	<p>Rauchige Noten, dezentes Toastaroma, druckvoll, komplex und enorm nachhaltig. Dieser Topwein besticht durch seine Komplexität, sowie seine vielen Aromen, die er aufzeigt. Durch die lange Reifephase, die er bekommen hat, wurde er von Jahr zu Jahr besser. Hier können Sie den Lemberger in seiner schönsten Form geniessen.</p>
	<p>ALKOHOLGEHALT</p>	<p>14 % Vol. Alkohol</p>
	<p>TEMPERATUR</p>	<p>18° C.</p>
<p>LAGERHALTUNG</p>	<p>Bis 2028</p>	
<p>EIGNUNG</p>	<p>Pasta, Fleisch</p>	



können Sie Farbe, Bouquet und Geschmack am besten prüfen.

Wenn Sie das Glas nun gegen das Licht halten oder - etwas dezenter - es zum Beispiel leicht gegen ein weisses Tischtuch neigen, leuchtet Ihnen beim FASS NR. 5 Lemberger 2020 ein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen entgegen. Das lässt auf perfekt reife Trauben schliessen und eine gewisse Intensität in Duft und Geschmack erahnen.

Tatsächlich: Er ist damit ein exzellenter Wein für jede Gelegenheit, der perfekt zu schmackhaften Gerichten unter der Woche passt, aber auch gehobene und festliche Menüs hervorragend begleitet.