



Chochete vom 7. April 2014

Spaghetti Val Bedretto

**Rotbarsch Tessiner Art
mit Kartoffeln**

Marsala-Birnen mit Glacé

Spaghetti Val Bedretto

- Zutaten:**
- 400 gr Spaghetti
 - 1 Stk Rüebli
 - 1 Stk Sellerie
 - $\frac{1}{2}$ Stk Lauchstengel
 - 2 Stk Knoblauchzehen, gehackt
 - 1 Stk Zwiebel, klein
 - 1 Dose Tomaten, gehackt (400gr)
 - 200 gr Salami, geschnitten
 - 4 Stk Basilikumzweige
 - 100 gr Sbrinz, gerieben
 - Olivenöl

- Zubereitung:**
1. Rüebli und Sellerie schälen und in kleine Würfel (brunoise) schneiden. Lauchstengel waschen und in dünne Scheiben schneiden.
 2. Salami in feine Streifen schneiden, in einer Bratpfanne leicht knusprig braten und bei Seite stellen.
 3. In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen, Rüebli, Sellerie, Lauch mit dem gehackten Knoblauch sowie der gehackten Zwiebel dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Dose gehackte Tomaten mit dem Saft begeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
 4. Die Salami Streifen in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.
 5. Die in Salzwasser al dente gekochten Spaghetti in einer heissen Schüssel anrichten, auf Teller verteilen, Sauce zugeben und mit dem geriebenen Käse sowie den in Streifen geschnittenen Basilikumblätter bestreuen.

Servieren Sofort heiss servieren

Rotbarsch Tessiner Art mit Kartoffeln

- Zutaten:**
- 4 Rotbarschfilet
 - Salz, Pfeffer, Paprika
 - Zitronensaft
 - Mehl
 - Olivenöl zum Braten
 - 100 gr Speck, gewürfelt
 - 1 Stk Zwiebel, klein
 - 1 Stk Peperoni, grün
 - 1 Stk Peperoni, rot
 - 120 gr Camembert
 - 10 Stk Kartoffeln, klein
 - 1 Bund Peterli
 - Olivenöl

- Zubereitung:**
1. Grüne und rote Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden. Speck und Camembert in Würfel schneiden.
 2. Rotbarschfilet würzen, mit Zitronensaft beträufeln, in Mehl wenden, in heissem Öl beidseitig je 1 ½ Minuten goldgelb braten, in Auflaufform legen.
 3. In einer Pfanne Speck mit gehackter Zwiebel und Peperonistreifen dünsten. Auf die Fischfilets verteilen. Camembert Würfel ebenfalls über die Fischfilets streuen. Im Ofen bei starker (200°) Oberhitze, ca. 10 Minuten, überbacken.
 4. Kartoffeln waschen. Mit der Schale in Salzwasser weich kochen.
 5. Kartoffeln halbieren, neben dem Fischfilet auf einem Teller anrichten. Kartoffeln mit Peterli bestreuen.

Servieren Sofort heiss servieren.

Marsala-Birnen mit Glacé

- Zutaten:**
- 6 El Zucker
 - 6 El Wasser
 - 2 $\frac{1}{2}$ dl süsser Marsala
 - 4 Birnen, geschält, halbiert, Kerngehäuse entfernt
- Vanille Glacé

- Zubereitung:**
1. Zucker und Wasser zusammen in einer Pfanne aufkochen, unter schwenken der Pfanne weiterkochen, bis der Zucker hellbraun ist. Pfanne vom Feuer ziehen.
 2. Mit dem Marsala ablöschen, aufkochen, Karamellzucker auflösen.
 3. Die Birnen in der Marsala Sauce zugedeckt weichkochen, einmal wenden, bei Seite stellen. Flüssigkeit sirupartig einkochen, auskühlen.
 4. Die Birnen auf Teller anrichten, mit dem ausgekühlten Marsala Sirup überziehen. Vanille Glacé Kugel dazulegen.