



Chochete vom 3. März 2025

Cicchetti Veneziani

**Fegato alla Veneziana con
Risotto**

Tiramisù Originale

Cicchetti Veneziani



Cicchetti Veneziani

Zutaten:

- Baguette oder Ciabatta
- Crema di Carciofi
- 450g abgetropfte Artischockenherzen
- 1 Knoblauch
- Handvoll Basilikum
- 2 EL Crème fraîche
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- 2 EL Olivenöl
- Salz&Pfeffer

Variante 1: Artischocke & geröstete Kapern

- Crema di Carciofi
- 4 marinierte Artischockenhälfte
- Geröstete Kapern

Variante 2: Salami Sopressa, Olive & geröstete Kaper

- Crema die Carciofi
- 12-16 Schreiben Salami
- 8-12 halbe Oliven
- Geröstete Kapern

Zubereitung:

1. Die Artischockenherzen abtropfen lassen und zusammen mit den anderen Zutaten, außer dem Olivenöl, in ein hohes

Gefäss geben und mit dem Mixstab pürieren. Dann soviel Olivenöl zufügen, bis eine cremige Paste entsteht.

2. Brotscheiben nach und nach in einer mit Knoblauch ausgeriebenen Pfanne in etwas Olivenöl rösten. Alternativ mit Knoblauch und Olivenöl bestreichen und bei 200°C im Backofen rösten.
3. Kapern waschen und trocknen. Anschliessend in Olivenöl in kleiner Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Zusammenstellen der Cicchetti, gemäss Varianten.

Risotto

Risotto

Zutaten:

- 1 L Gemüsebouillon
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 350g Risotto-Reis z.B. Carnoroli
- 100ml Weisswein
- 4 EL Parmesan gerieben
- 100g Butter
- Salz&Pfeffer

Zubereitung:

1. Gemüsebouillon aufkochen und zur Seite stellen.
2. Zwiebeln fein schneiden und andünsten. Wenn Sie glasig werden, den Reis hinzufügen und 1-2 Minuten andünsten. Wein dazu geben und solange köcheln lassen, bis er fast verdunstet ist.
3. Risotto mit einer Kelle Gemüsebouillon auffüllen und einkochen lassen. Solange wiederholen bis die komplette Bouillon eingekocht und die Reiskörner al dente sind.
4. Wenn die letzte Kelle Bouillon im Risotto ist, den geriebenen Parmesan und die Butter einrühren, so dass der Reis cremig wird und glänzt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit der verbleibender Gemüsebouillon gewünschte Konsistenz des Risotto (all'onda) herstellen.

Fegato alla Veneziana



Fegato alla Veneziana

Zutaten:

- 500g Kalbsleber
- 2-3 grosse Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 50g kalte Butter
- 150 ml Weisswein

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen, halbieren und in möglichst dünne Ringe schneiden. Leber putzen, von eventuell noch vorhandenen Häutchen befreien und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
2. Öl und 30g Butter in einer Pfanne bis zum Aufschäumen erhitzen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter öfterem Durchrühren glasig anschwitzen.
3. Hitze erhöhen, Leber salzen, pfeffern, zugeben und unter öfterem Wenden gut anbraten (dauert ca. 2-3 min).
4. Leber mit Wein ablöschen und bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen. Übrige Butterstücke einröhren und die Sauce damit binden. Sauce nicht mehr kochen. Leber wenn nötig nachwürzen.

Tiramisù

Tiramisù

Zutaten:

- 500g Mascarpone
- 100g Puderzucker
- 200g Löffelbiskuits
- 4 Eigelb
- 2 Eiweiss
- 2-3 Tassen Kaffee, abgekühlt
- 2-3 EL Amaretto
- Kakaopulver, ungesüßtes, zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen. Amaretto unterrühren. Mascarpone vorsichtig mit Schneebesen unterheben (nicht mit Mixer). Das Eiweiss steif schlagen und ebenfalls unterheben.
2. Löffelbiskuits kurz in kalten Kaffee tauchen und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.
3. Eine Lage Creme in eine Form geben, darauf eine Lage Biskuits verteilen und so lange wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Kaltstellen, kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.