Chochete vom 1. September 2003

Acquacotta dell'Umbria

Tomatensuppe, Italien

Trota alla Salvia

Forelle mit Salbei, Piemont

Salzkartoffeln

Gemüseauflauf Oestereich

Käseplättli

Acquacotta dell'Umbria

Tomatensuppe, 3-4 Personen

1 Lf	Olivenöl	in einer weiten Pfanne erwärmen
2	Zwiebeln, feine Scheiben	
2-4	Pfefferminzblättchen, gehackt	zugeben, leicht andünsten
500 g	Tomaten, geschält, entkernt, feine Würfeli oder Pelati, gehackt	zugeben, gut andünsten
3 dl	Gemüsebouillon	
1 Prise	Salz und Pfeffer	
2-4 Topfen	Tabasco	ablöschen, zugedeckt mindestens 30 Minuten kochen lassen
		falls die Suppe zu stark eingekocht ist, ewtas Boillon nachgiessen, abschmecken
4-8	Weissbrotscheiben, getoastet, oder altes Brot	in einen Suppenteller oder Suppentasse legen
4-8 Lf	Olivenöl	
wenig	Salz + Pfeffer aus der Mühle	jede Scheibe mit Olivenöl beträufeln und würzen
		mit der Tomatensuppe übergiessen
3-4 Lf	Parmesan, frisch gerieben	über der Suppe veteilen und sofort servieren

Trota alla Salvia

Forelle mit Salbei, Piemont

4	Forellen à ca 200-250 g	waschen, trockentupfen mit Haushaltpapier
wenig	Salz und Pfeffer	Fische innen und aussen würzen
2-4 Lf	Mehl in einem Teller	Fisch beidseitig leicht bemehlen, überschüssiges Mehl abschütteln
3-5 Lf	Kochbutter	in einer Bratpfanne schmelzen
8-10 Blätter	Salbei	zugeben, gut mischen bis es aufschäumt
	vorbereitete Forellen	in die Pfanne legen beidseitig anbraten, bis sich eine braune Kruste gebildet hat
4 Lf	Weisswein	
4 Lf	Weinbrand (Cognac)	ablöschen, bei mässiger Hitze 5 Minuten dünsten
	P.G.	auf vorgewärmten Tellern servieren
		Garnitur: knusperig gebratene Salbeiblätter
		Weissbrot oder Toast passt gut dazu

Hauptspeise: 4 Personen
Vorspeise: 6-8 Personen

Gemüseauflauf

120 g	Rosenkohl	
200 g	Blumenkohl	in Röschen geschnitten in wenig Salzwasser knapp weich dämpfen auskühlen lassen
70 g	Erbsen grün	
100 g	gelbe Rüben	in Julienne geschnitten
50 g	Champignons	blättrig geschnitten
1 Bund	Peterli geh.	
1/2	Zwiebel geh.	
wenig	Steuwürze	
1 El	Butter	darin gut andämpfen auskühlen lassen
		Bechamelsauce
60 g	Butter	schmelzen
6 El	Mehl	beifügen, dünsten
3 dl	Milch	beifügen
	Salz, Muskat, Pfeffer	würzen, kochen, bis die Sauce dicklich ist auskühlen lassen
5	Eigelb	sorfätig daruntermischen
5	Eischnee	
		Bechmelsauce, Eischnee und Gemüse sorgfältig mischen In eine Auflaufform füllen backen: 220 C / 45 min / 2. Rille v. u.

je nach Saison auch andere Gemüse verwenden