



Pfannegugger-Chuchi Basel

Sauce Napoli mit frischen Tomaten (6 Personen)

Zutaten (mise en place):

- 1 ½ Bund Basilikum
- 1 ½ Stk. Knoblauch, gehackt
- 6 Fleischtomaten
- 1 ½ EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 ½ Schuss Rotwein
- 1 ½ Prise Zucker
- 1 ½ Zwiebel gehackt
- 600 gr. Spaghetti
- Italienische Gewürzmischung
- Optional: Tomatenpüree zum binden



Beschreibung:

Tomaten häuten, Stielansätze entfernen und in Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch im heissen Olivenöl anbraten, dann den Rotwein angiesen und bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Die Tomaten zu dem Knoblauch und den Zwiebeln in den Topf geben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti in Salzwasser „al dente“ kochen.

Sobald die Tomaten weich sind, etwas gehacktes Basilikum dazu geben.

Abschmecken mit der italienischen Gewürzmischung.



Pfannergugger-Chuchi
Koch

Piccata milanese (6 Personen)

Zutaten (mise en place):

12 Kalbsschnitzel à 60 gr.
Salz, Pfeffer
6 Eier
180 gr. geriebener Parmesan
6 EL Mehl
6 EL Bratbutter
3 Zweige glattblättrige Petersilie



Gut zu wissen...

Piccata ist ein Begriff aus der italienischen Küche und bezeichnet eine feingeschnittene Scheibe Kalbfleisch, die in der weiteren Zubereitung zumeist mit Zitrone und Petersilie in Butter gebraten wird. In der Internationalen Gastronomie ist *Piccata alla milanese* als ein Gericht aus sehr kleinen Kalbschnitzel bekannt. Die Kalbsschnitzel werden mit Mehl, Ei und geriebenen Hartkäse wie Parmesan oder Grano Padano- paniert, in Butter gebraten und mit Tomatensauce serviert.

Beschreibung:

Fleisch zwischen Klarsichtfolie oder Backpapier flach klopfen. Salzen und pfeffern.

Eier verquirlen, Parmesan dazugeben, gut mischen.

Mehl in separatem Teller bereitstellen.

Schnitzel im Mehl wenden, Mehl leicht abklopfen.

Bratbutter in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Schnitzel durch die Ei-Käse Masse ziehen. Bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 3 Minuten goldgelb braten. Herausheben, auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Piccata mit der Tomatensauce und Petersilie anrichten. Mit Spaghetti servieren.



Pfanngugger-Chuchi

3000

Crostata alla Marmelatta

Zutaten (mise en place):

100 gr. Butter
1 Stk. Ei
1 Stk. Eigelb
200 gr. Konfitüre, Aprikosen
200 gr. Mehl
1 prise Salz
1 Pack Zitronenschale gerieben
120 gr. Zucker



Beschreibung:

Zubereitung Mürbeteig:

Das Mehl in eine Schüssel geben, danach die Zitronenschale, Ei, Eigelb, Zucker und Salz dazugeben und gründlich miteinander vermengen.

Dann die frische Butter in Stückchen dazugeben und rasch, jedoch kurz durchkneten, sodass eine Kugel entsteht. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 60 Minuten in den Kühlschrank legen.

Zubereitung Crostata alla Marmellata:

Den kühlen Teig auswallen und eine mit Butter ausgefettete Wähenform damit auskleiden, etwas andrücken und den überstehenden Teig abschneiden. Diesen für das Gitter aufbewahren. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Konfitüre auf den Teig verteilen.

Nun den übrigen gebliebenen Teig auswallen, zu ca. 2 cm breiten Streifen schneiden und als Gitter über den Kuchen legen. Den Rand davon zusammendrücken.

Schliesslich die Crostata alla Mamellata im Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für ca. 35 Minuten backen.