

Gonzo's März Menü

Vorspeise

Steinpilz-Rotwein-Risotto

Hauptspeise

Kalbs- Involtini auf Curry Gemüse

Dessert

Klassisches Tiramisu



Kochabend vom 1. März 2016 mit Gonzo

Vorspeise

Steinpilz-Rotwein-Risotto

Zubereitung: ca. 45 min

Zutaten für 4 Personen

Risotto:

- 300 g Risotto
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chicorée
- 7dl Hühnerbouillon heiss
- 30 g getrocknete Steinpilze
- 3 dl heisses Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 2 dl Rotwein
- 1 TL Rohrzucker
- 60 g Pecorino

- 1 Lorbeerblatt



Butter, Salz, Pfeffer

1. Steinpilze im Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Inzwischen Knoblauch fein hacken.
2. Chicorées längs vierteln.
3. Steinpilze abgiessen, Einweichflüssigkeit durch ein feines Sieb abgiessen und zur Bouillon geben. Pilze etwas ausdrücken
4. Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Pilze darin andünsten.
5. Reis dazugeben, glasig dünsten.
6. Mit Rotwein ablöschen, vollständig einkochen lassen.
7. Lorbeerblatt dazugeben.
8. Bouillon nach und nach dazugeben, mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Rühren ca. 18 Minuten bissfest garen.
9. Inzwischen restliches Öl erhitzen, Chicorées darin rundum ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz würzen und mit Zucker bestreuen.
10. Chicorées rundum kurz caramolisieren lassen. Pecorino fein reiben.
11. Pecorino und nach Belieben wenig zusätzliches Olivenöl unter den Risotto rühren.
12. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Risotto auf Teller verteilen, gebratene Chicorées darauf anrichten.
14. Nach Belieben mit etwas Pecorino bestreuen.

Hauptgang

Kalbs-Involtini auf Curry Gemüse

Vorbereitung: ca. 30 Min.

Zutaten für 4 Personen

8 Kalbsschnitzel à ca. 60 g
Salz, Pfeffer
Bratbutter oder Bratcrème
8 Tranchen Schinken à 20 g
400 g Kalbsbrät

2 Bund Schnittlauch
500 g Kürbisgemüse
200 g Wirz
8 EL Olivenöl

2 TL milder Curry

4 dl Rahm, Salz Pfeffer



1. Schnitzel einzeln zwischen Metzgerpapier oder in einem Tiefkühlbeutel ca. 2 mm dünn klopfen.
2. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken auf die Schnitzel legen.
3. Brät darauf verteilen und ausstreichen. Schnittlauch fein schneiden, über das Brät streuen. Schnitzel aufrollen.
4. Je 2 Schnitzelröllchen auf einen Spiess stecken.
5. Kürbis in Würfel à ca. 1 cm schneiden. Wirz in Streifen schneiden.
6. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Kalbfleischröllchen bei mittlerer Hitze rundum ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne heben.
7. Olivenöl, Curry und Kürbis in dieselbe Pfanne geben. Kürbis bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten braten. Wirz und Rahm dazugeben.
8. Fleischröllchen auf das Gemüse legen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen.
9. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbfleischröllchen mit Gemüse und Sauce anrichten

Dessert

Tiramisù

Vorbereitung: ca.30 Min.

Kühlstellen: 1-2 Std.

Zutaten für 4 Personen

4 cl Espresso
2 cl Amaretto
2 Eier
50 g Zucker
250 g Mascarpone
2 cl Grand Manier
1dl Rahm

16 Löffelbiskuits
3 EL Kakao Pulver
1 Bio Orange



1. Espresso und Amaretto mischen. Etwas auskühlen lassen.
2. Eier trennen. Eigelb und Zucker mit dem Mixer ca. 5 Minuten zu einer hellen festen Creme aufschlagen.
3. Orangenschale dazu reiben. Mascarpone und Grand Marnier begeben und alles zu einer glatten Creme rühren.
4. Eiweiss mit dem Mixer schlagen.
5. Rahm mit dem Mixer steif schlagen.
6. Zuerst Eiweiss unter die Mascarponecreme ziehen.
7. Dann Rahm unter die Mascarponecreme ziehen.
8. Gratin Form mit einer Lage Löffelbiskuits auslegen. Die Hälfte des Amaretto-Espresso über die Biskuits giessen.
9. Mit der Hälfte der Mascarpone-Masse bedecken. Restliche Biskuits darauflegen und mit Espresso tränken. Creme darauf verteilen und glattstreichen.
10. Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben.
11. Mit Klarsichtfolie zugedeckt im Kühlschrank 1–2 Stunden kühl stellen.
12. Zum Servieren in Stücke schneiden und auf Tellern anrichten

Varianten

- Tiramisu mit Schokoladenspänen: Tiramisu statt mit Kakaopulver mit Schokoladenspänen garnieren. Dazu von 1 Tafel dunkler Schokolade längs mit dem Sparschäler Späne abhobeln.