

Una notte italiana

Kochabend 19. Juni 2026 von Alex Casotto

Knecht: Jens Neidhart

Pane crostato mit Avocadocrème, Burrata & Kirschtomaten

Carpaccio di manzo

Vitello Tonnato nach Piemonteser Art

Saltimbocca alla Romana mit Tagliatelle an Salbei und Zitronensauce

Amarena mit Zitronen-Minz-Jogurth

Weisswein: Senza Parole

Rotwein: Primitivo di Manduria

Pane crostato mit Avocadocrème, Burrata & Kirschtomaten

Zutaten für 4 Portionen

- 2** Twisterbrot
(à 360 g)
- 2 Stk.** Avocado
essreif
- 6 Stk.** Mini Burrata
- 1 Pck.** Kirschtomaten
- 6 Stk.** Knoblauchzehen
- Balsamicocrème
- Olivenöl



Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver

Zubereitung

1. Twisterbrot in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und bei ca. 240 Grad im Ofen kross backen.
2. Das Avocadofleisch mit der Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauchpulver abschmecken.
3. Die Kirschtomaten waschen und ganz in einer Auflaufform mit den Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Bei ca. 200 Grad im Ofen garen.
4. Die Mini-Burrata mit den Fingern zerkleinern.
5. Die gebackenen Brotscheiben grosszügig mit der Avocadocrème bestreichen. Die Mini-Burrata draufgeben und zum Schluss die Kirschtomaten darauf verteilen.
6. Nach Belieben mit dem übrig gebliebenen Olivenöl von den gegarten Tomaten beträufeln und mit Balsamicocrème verzieren.



Carpaccio di manzo

Zutaten für 4 Portionen

200 g	Rinderfilet
1 Pck.	Rucola
1 Stk.	Italienischer Hartkäse frisch gehobelt
2	Zitronen Saft davon
100 g	Pinienkernen
	Balsamico
	Oliveöl
	Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. 4 Teller mit Balsamico beträufeln und mit einem Pinsel verteilen, so dass der gesamte Teller dünn bedeckt ist.
 2. Die Pinienkerne anrösten und den Rucola waschen.
 3. Die dünnen Rinderfilet-Scheiben, den Rucola und die Pinienkerne auf die Teller geben, und den Grana Padano hauchdünn darüber hobeln. Jetzt mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen, das Olivenöl darüber träufeln. Ich nehme auch noch etwas Balsamico dazu.
- Tipp** *Damit das Rinderfilet leichter in hauchdünne Scheiben geschnitten werden kann, Fleisch mit Klarsichtfolie satt einpacken und ca. 2 Std. im Tiefkühler anfrieren. Zum Schneiden braucht man entweder ein sehr scharfes Messer oder eine Aufschnittmaschine. Hat man beides nicht, kann man die etwas dickeren Scheiben zwischen 2 Gefrierbeutel legen und mit einem Fleischklopfer vorsichtig flachklopfen.*
- Beilage** *Eine Brotscheibe mit Knoblauchöl bestreichen und im Backofen bei ca. 240 Grad kross backen.*



Vitello Tonnato nach Piemonteser Art

Zutaten für 4 Portionen

0.5	Zitrone
	Saft davon
Etwas	Sud (Kochsud) vom Kalbfleisch
2 EL	Weissweinessig
1 Dose	Thunfisch im eigenen Saft à 150 g
3	Sardellenfilets eingelegte
2	Eigelb
200 ml	Olivenöl
2 EL	Kapern
	Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Die Kalbsnuss in einen Topf legen und den Weisswein darüber giessen. Selleriestange, Möhre und die Zwiebel grob zerteilen, zusammen mit dem Lorbeerblatt und den Gewürznelken in die Marinade geben. Das Fleisch zugedeckt 24 Stunden ziehen lassen, dabei einige Male wenden.
2. Jetzt so viel Wasser dazu giessen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist, alles zum Kochen bringen und 1 TL Salz dazugeben. Bei geringer Hitze im offenen Topf knapp 1 Stunde garziehen lassen. Im Sud abkühlen lassen.
3. Für die Sauce den Thunfisch abtropfen lassen. Die Sardellenfilets abspülen und mit Küchenkrepp trocknen und klein schneiden. Thunfisch, Sardellen, Eigelb, Kapern, Zitronensaft und Weissweinessig in einen Mixer geben und fein pürieren, einige Esslöffel des Kochsuds vom Kalbfleisch unterrühren und nach und nach das Olivenöl einfliessen lassen. Zu einer sämigen Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Kalbfleisch in dünne Scheiben aufschneiden und auf einer Platte anrichten. Gleichmässig mit der Thunfischsauce bedecken, abgedeckt kaltstellen und 3 - 4 Stunden durchziehen lassen.
5. Vor dem Servieren die Zitronen in dünne Scheiben schneiden, das Kalbfleisch damit garnieren und 1 EL Kapern darüber streuen.

Beilage *Eine Bratscheibe mit Knoblauchöl bestreichen und im Backofen bei ca. 240 Grad kross backen.*



Tagliatelle mit Salbei und Zitronensauce

Zutaten für 4 Portionen

400 g Mehl

4 Eier

1 Prise Salz

1 Zitrone

1 frischer Salbei

Hand voll

1 TL Butter

Salz und Pfeffer

Etwas frische Schlagsahne



Zubereitung Tagliatelle

1. Das Mehl mit dem Salz und dem Ei in die Rührschüssel geben.
2. Die Zutaten langsam zu einem Teig verkneten.
3. Den fertigen Pastateig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Den Nudelaufsatz in die Küchenmaschine einsetzen.
5. Den Pastateig mit etwas Mehl bestreuen und in zwei ca. gleich grosse Teile teilen.
6. Den Pastateig mithilfe eines Nudelholzes zu einem ca. 10cm breiten Rechteck ausrollen.
7. Den Nudelaufsatz auf die grösste Stufe (Stufe 1) stellen und den Teig mehrmals langsam (mit der Stufe 1-5) durch den Nudelaufsatz laufen lassen, bis glatte Teigstreifen entstehen. Anschliessend den Walzenabstand immer mehr verringern und den Teig mehrmals durch verschiedene Walzenabstände durchlaufen lassen, bis die gewünschte Teigstärke erreicht ist.
8. Den Tagliatelleaufsatz auf der Küchenmaschine montieren und die Teigstreifen einzeln durchlaufen lassen. Die Tagliatelle-Nudeln entweder sofort weiterverarbeiten, zu Tagliatelle-Nestern formen und trocknen lassen oder auf Holzstäben zum Trocknen aufhängen.



Zubereitung Tagliatelle mit Salbei und Zitronensauce

1. Die Tagliatelle ca. 8 Minuten al dente kochen.
2. Während die Tagliatelle garen, die Zitronen waschen, etwas von der Schale abreiben und den Saft komplett auspressen. Den Salbei waschen und in feine Streifen schneiden.
3. Für die Sauce die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Salbei und den Zitronenabrieb zugeben und bei mittlerer Hitze kurz durchschwenken.
4. Die gegarten und abgetropften Tagliatelle in die Pfanne geben und gut mit der Salbei-Zitronen-Butter vermischen. Dann je nach Geschmack mehr oder weniger frische Schlagsahne, sowie den Zitronensaft zugeben und gut unter die Nudeln mischen.
5. Die Pasta mit Salz und Pfeffer würzen und heiss servieren.



Saltimbocca alla romana

Zutaten für 4 Portionen

- | | |
|-------|--|
| 4 | Kalbsschnitzel
sehr dünn geschnitten |
| 4 | Parmaschinken
dünne Scheiben |
| 4 | Salbeiblätter
frische |
| 50 g | Butter zum Braten |
| 50 ml | Weisswein |
| | Salz und Pfeffer |

Zubereitung

1. Die Schnitzel mit je einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken.
2. Die Schnitzel in 3 EL heisser Butter etwa 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen, die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.



Amarena mit Zitronen-Minze-Jogurt

Zutaten für 4 Portionen

1 Bund	Minze
1	Zitrone
500 g	Nature Jogurt
50 g	Mandeln gehobelt
1 EL	Puderzucker
1 Glas (720ml)	Kirschen
1 Pck. (72 g)	Puddingpulver Vanille
4 Stk.	Amaretti
	Evtl. Maizena



Zubereitung

1. Minzblätter abstreifen und fein hacken. Zitrone heiss abspülen und die Schale fein abreiben. Beides zusammen mit dem Jogurt in einer Schüssel vermengen und kaltstellen.
 2. Gehobelte Mandeln in einer kleinen Schüssel mit dem Puderzucker vermengen. Nun in einer Pfanne auf kleiner Hitze karamellisieren. Dabei ständig rühren.
 3. Kirschen über einem Sieb abtropfen, Saft dabei auffangen. 250 ml Kirschsafft und Rohrzucker in einem kleinen Topf erhitzen. Restlichen Kirschsafft und Puddingpulver in einer Schüssel glattrühren und in den erhitzten Saft giessen. Anschliessend unter Rühren so lange köcheln, bis er eindickt.
 4. Nun die Kirschen hinzugeben und alles gut vermengen.
 5. Amaretti grob zerstossen. Nun in 4 Gläser abwechselnd Zitronen-Minze-Joghurt, gebundene Kirschen und Amaretti schichten. Zum Schluss die karamellisierten Mandeln obendrauf geben.
- Tipp** Wenn der Saft nicht genügend eindickt, Maizena dazugeben, bis die Konsistenz stimmt.

