

Menue del 13. Settembre 2019

IL TEMPO DELLE MELE APFELZEIT



ANTIPASTO

Insalata di misticanza con bresaola, mele e noci

Pflücksalat mit Bresaola, Äpfeln und Nüssen

PRIMO PIATTO

Spaghetti con porro, scampi e mele croccante su crema di ricotta Spaghetti mit Lauch, Scampi und knusprigen Äpfeln auf Ricottacreme

SECONDO PIATTO

Arrosto di maiale con verdure
e pometti al forno
Schweinebraten mit Gemüse und gebackenen Äpfeln

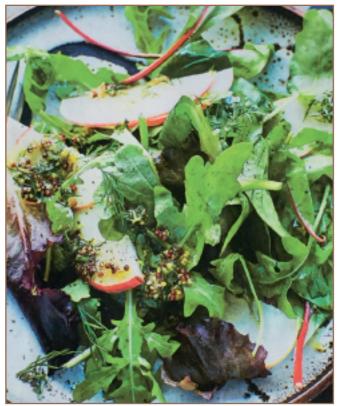
DESSERT

Torta di mele con crema inglese
Apfelkuchen mit Englischer Creme

Crema inglese Englische Creme

Vino bianco e Vino rosso Digestif e Caffè

Insalata di misticanza con bresaola, mele e noci



Pflücksalat mit Bresaola, Äpfeln und Nüssen

Zutaten für 4 Personen

170 g Pflücksalat 150 g Bresaola 1 Apfel 1 TL Zitronensaft 1½ EL Weinessig 2 EL Olivenöl Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz Walnüsse

Zubereitung

Salat verlesen, waschen und trocken schleudern.
Apfel waschen und trocken reiben, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln, mit Zitronensaft beträufeln und unter den Salat mischen. Salz, Pfeffer, Essig, Öl gut verrühren und über den Salat geben. Den Salat mit Nüssen und Schinken garnieren.

Spaghetti con porro, scampi e mele croccante su crema di ricotta



Spaghetti mit Lauch, Scampi und knusprigen Äpfeln auf Ricottacreme

Zutaten für 4 Personen

320 g Spaghetti 200 g Scampi (gekocht, geschält) 1 Knoblauchzehe 250 g Ricotta 2 EL Sahne 2 Stangen Lauch 2 Äpfel Olivenöl Pfeffer und Salz

Zubereitung

Lauch waschen und in feine Stücke schneiden, in der Pfanne mit etwas Olivenöl und einer Prise Salz andünsten, Ricotta hinzufügen und mit der Sahne geschmeidig rühren und langsam erwärmen. Scampi einige Minuten in einer Pfanne mit Öl und dem kleingehackten Knoblauch anbraten. Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Äpfel mit der Schale in Würfel schneiden und einige Minuten goldbraun anbraten.

Spaghetti, Ricotta-Lauchcreme, Scampi und Äpfel in einer großen Pfanne mischen, kurz anbraten und sofort servieren.

Arrosto di maiale con verdure e pometti al forno



Schweinebraten mit Gemüse und gebackenen Äpfeln

Zutaten für 5 bis 6 Personen

1 kg Schweinebraten

4 Karotten

2 Zwiebeln

2 Zucchini

1 gelbe Paprika

1 rote Paprika

4 Knoblauchzehen

2 Äpfel

1 kleine Dose Tomatenfruchtfleisch

Gemüsebrühe

Olivenöl

grobes Salz

Pfeffer

2 Stängel Salbei

2 Stängel Rosmarin



Zubereitung

dazugeben.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zuerst das Fleisch mit Salz und Pfeffer, kleingeschnittenen Knoblauch (1 Zehe), Salbei und Rosmarin einreiben und in einer Pfanne in etwas Öl von jeder Seite bei starker Hitze kurz anbraten. Öl in einen Bräter geben und das Fleisch darin 30 Minuten bei 200 Grad schmoren lassen. Das Gemüse (Karotten, Zwiebeln, Zucchini Paprika) in grobe Stücke schneiden und nach 30 Minuten

Das Fleisch wenden. Tomatenfruchtfleisch hinzufügen und alles immer wieder mit Gemüsebrühe ablöschen.

Den Braten und das Gemüse 1½ Stunden schmoren lassen. In den letzten 20 Minuten die in Viertel geschnittenen Äpfel mit der Schale nach oben auf das Gemüse setzen.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit dem Gemüse und den Äpfeln servieren.



Torta di mele con crema inglese



Apfelkuchen mit Englischer Creme

Zutaten für ca. 8 Personen

100 g weiche Butter
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz, 150 g feinen Zucker
2 Eier
Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 Vanillezucker
75 ml Milch
750 g Äpfel
1 TL weicher hellbrauner Zucker
½ TL Zimt

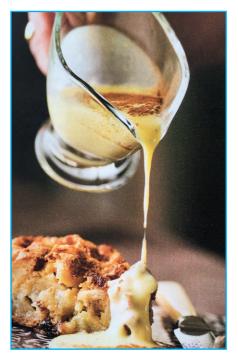
Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Springform mit Butter bestreichen.

Butter schaumig rühren, nach und nach mit Zucker und Eiern zu einer sehr guten Schaummasse rühren.

Geschmackzugaben zugeben. Mit dem Holzlöffel das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterheben und die Milch dazugeben.

I Apfel halbieren, schälen, entkernen und eine Hälfte in etwa 1 cm große Würfel schneiden, diese zum Teig geben und unterrühren. Den Teig in die Springform füllen. Die restlichen Äpfel schälen, entkernen, in feine Scheiben schneiden und auf dem Kuchenboden anrichten. Den braunen Zucker und das Zimtpulver verrühren und die Äpfel damit bestreuen. Etwa 30 Minuten backen.



Crema inglese Englische Creme

Zutaten6 Eigelb 75 g Zucker 500 ml Milch 1 Vanilleschote

Zubereitung

Eigelb und Zucker verrühren bis sich der Zucker gelöst hat. Das Mark der Vanilleschote in die Milch geben und diese leicht erhitzen. Die warme Milch zu der Eimasse geben und vorsichtig im heißen Wasserbad erhitzen, ständig rühren bis eine sämige Creme entsteht. Die Kuchenstücke mit der Creme dekorieren.

Vino bianco e rosso



Digestif e Caffè



