


Cuisine



POLITIQUE

Mit Dino Tamagni
Regierungspräsident SH

NÜSSLISALAT MIMOSA (für 3-4 Personen)

Zutaten:

- Nüsslisalat gewaschen
- Olivenöl
- Condimento balsamico oder Apfelcondimento
- Senf
- Salz, Pfeffer
- Chrütli
- 4 Freilandeier
- Brot für Croutons



Zubereitung:

- Brot in kleine Würfeli schneiden und mit Backpapier auf Backblech legen mit Olivenöl beträufeln, Salz + Pfeffer, bei 200 Grad backen.
- Eier kochen 3-4 Minuten nachher unter kaltem Wasser abschrecken
- Dressing: 6 Esslöffel Olivenöl, 4 Esslöffel Condimento in eine Tasse geben und mit etwas Senf vermengen
- Nüsslisalat auf 4 Teller richten,
- Salz, Pfeffer und Chrütli nach Belieben begeben,
- mit Dressing beträufeln, Brotcroutons beifügen, Ei im oberen Drittel öffnen und in Mitte stellen.
- Servieren und dazu ein leichtes Falkenbier, oder Mineral als Begleiter.

RISOTTO AL LUGANIGHETTA (3-4 Personen)

Zutaten:

- 400 gr. Risottoreis
- 1 Luganighetta (ca. 300gr.)
- 1 Zwiebel,
- Rotwein
- Bouillon
- Olivenöl
- Safran
- 200 gr. Parmesan



Zubereitung:

- 1 lt. heisse Bouillon und 200 gr. frischgeriebenen Parmesan bereitstellen
- Zwiebel hacken und mit Olivenöl in Pfanne dünsten
- Luganighetta aus der Haut drücken und mit Zwiebel anbraten
- Risottoreis hinzugeben kurz erhitzen/anbacken
- Rotwein dazugeben 1-3 dl und weiterkochen bis Reis zu einer Masse verdickt
- Bouillon beigeben und nochmals Bouillon bereitstellen, aufkochen und danach bei mittlerer Hitze kochen, zwischendurch rühren, probieren bis nach eigenem Geschmack gut (al Dente oder durch)
- Safran hinzugeben, vom Herd nehmen und geriebenen Parmesan hinzugeben, rühren bis Risotto sämig ist.
- Auf flachem, vorgewärmten Teller anrichten und sofort geniessen. Auch am nächsten Tag schmeckt der Risotto kurz in der Pfanne angewärmt wunderbar.
- Als Begleitung: ein Glas Schaffhauser Merlot und/oder Mineral.

TORTA DI PANE für 1 Springform Ø 24 cm.

Zutaten:

- 300gr. 3-4 Tage altes Brot/Tessinerbrot
- 8dl Milch
- 50gr. harte Amaretti zerdrückt
- 50gr. Zitronatwürfeli
- 150gr. Weinbeeren
- 1 Apfel entkernt und fein gerieben (z.B. Goldendelicious)
- 150gr. Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 3 EL. Kakao
- 2 Eier
- 1/2 Zitrone abgeriebene Schale und 1 EL Saft
- 1 Prise Salz
- 2 EL Grappa
- 3 EL Pinienkerne.



Zubereitung:

- Springform mit Butter fetten
- Brot in ca. 2cm grosse Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
- Milch aufkochen, über Brot giessen und über Nacht zugedeckt kühl stellen. Mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes zu einer feinen Masse verrühren.
- Restliche Zutaten, ausser Pinienkerne, mit der Brotmasse mischen und in die Form füllen
- Pinienkerne darüber streuen und danach 1 Stunde bei 160° in der Mitte des Backofens backen
- Im Kühlschrank 1 Woche haltbar, im Tiefkühler min. 2 Monate haltbar
- Zusammen mit einem Gläschen Nocino oder eine Tasse Kaffee servieren