


Cuisine



POLITIQUE

Mit Reto Ammann
Kantonsrat GLP TG



HERBST -TAGLIATELLE MIT JAMIES CHICORÉE SALAT (Zutaten für zwei Personen)

Zutaten Salat

- 2 Chicorée (Bio-Chicorée ideal vom Hof Gamper Stettfurt oder Familie Hut - Hof Bürglen)
- 2 EL Rosmarin fein gehackte Nadeln
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- Olivenöl
- Aceto Balsamico
- Salz, Pfeffer
- Pinienkerne (nicht zwingend)

Zutaten Kürbis aus dem Ofen

- 400 Gramm Kürbis (gerüstet)
- 1 grosse Knoblauchzehe (sehr fein geschnitten)
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL flüssiger Honig (Einheimischer Honig, bspw. Talent-Campus Bodensee)
- 40 Gramm (Baum)-Nüsse (z.B. vom Gubler Hörhausen)
- 150 Gramm Blauschimmelkäse (z.B. Roquefort)
- ½ Bund grobblättriger Petersilie
- 3-4 Feigen frische

Tagliatelle

- 450 Gramm
- Salz
- Pfeffer

Öl

Anrichten: etwas Zitronenschale und Petersilie, sowie Salzkörner, Aceto Basamico)

Zubereitung:

Backofen auf 200 - 220 ° Grad vorheizen.

Mit dem Rüsten und Schneiden der Zutaten beginnen.

Kürbis entkernen und in feine ca. 1 -1.5 cm Streifen / Schnitze schneiden. Mit etwas mehr an Kochzeit auch gut dicker schneiden und auf Backpapier legen mit Salz und Pfeffer rund um Würzen.

Knoblauchzehen dünn schneiden und auf Kürbis verteilen

Öl und Honig gut vermischen und Kürbis damit beträufeln

In der Ofenmitte gut 20' backen

Nach 20' Nüsse (kleiner zerstoßen) nach 15' der Garzeit zu den Kürbisschnitzen geben

Petersilienblätter hacken und darüber streuen

Blauschimmelkäse in Stücken darüber geben.

Geviertelte Feigen auch rund 5' backen lassen. (Für Deko am Schluss ein wenig Feigeschnitze über Tagliatelle geben)

In den zwanzig Minuten:

Topf Wasser erwärmen ideal während dem Rüsten

Sobald es kocht, salzen und Öl dazu geben und Tagliatelle ca.10 – 12' ins Wasser. Bei frischen Tagliatelle entsprechend rund Hälfte kürzer 5 – 6'

Chicorée halbieren und in der Grillpfanne grillieren. Ev Pinienkerne darüber streuen. Ganz wenig Öl - ca. 10'

Auf einem grossen Holzbrett Rosmarin klein zerschneiden und Knoblauch auspressen. Rosmarin mit Balsamico mischen und Knoblauch mit Öl, dann beides zusammenmischen und gegarten Chicorée von der Grillpfanne wegnehmen – Sehr grob schneiden und mit der Öl-Balsamico Dressing mischen. Direkt auf dem Holzbrett anrichten.

