

CHRISTOPH BÜRGE

AUFGETISCHT

EINFACHE MENÜS FÜR ANSPRUCHSVOLLE GÄSTE



1 DELLA NONNA

Italienisch für italienische Grossmütter

Seite 6

2 HIGHWAY TO HELL

Fleisch für den Motorcycle Club

Seite 18

3 HERZDAMEN

Leichtes für Models

Seite 32

4 KALORIENVERBRENNUNG

Deftiges für Bauarbeiter

Seite 44

5 BLATTSCHUSS

Wild für Jäger

Seite 56

6 HEIMATLAND

Währschaftes für die Trachtengruppe

Seite 68

7 PETRI HEIL

Fisch für Fischer

Seite 80

8 BAUERNREGEL

Marktfrisches für Bauern

Seite 92

9 KINDERSPIEL

Einfaches für Kinder

Seite 104

10 AMEN

Bescheidenes für Mönche

Seite 116

11 SCHLUSS JETZT

Einer geht noch

Seite 128



**ITALIENISCHE GROSSMÜTTER
KANN MAN NUR MIT IHREN
EIGENEN WAFFEN SCHLAGEN.
INDEM MAN AUSSCHLIESSLICH
GERICHTE KOCHT, DIE JEDE
NONNA SELBST IM REPERTOIRE
HAT. ZUM SCHWEIGEN BRACHTE
ICH DIE NONNE DER MISSIONE
CATTOLICA AUS BASEL SO ZWAR
NICHT. ABER SIE WAREN AUCH
NACH DEM ESSEN DURCHAUS
GUTER LAUNE.**





INSALATA DI FINOCCHIO CON SALAMI E PARMEGGIANO

FENCHELSALAT MIT SALAMI UND PARMESAN

Die Frische des Fenchels, kombiniert mit dem weichen Salami und dem mürben Parmesan, schreit schon beim ersten Bissen nach dem zweiten und dritten. Vor allem zusammen mit einem Stück frischem oder getoastetem Weissbrot. Aber ein kleiner Antipasto genügt. Wir wollen dem Appetit nur einen kleinen Kick geben.

2–3 frische Fenchel

12–15 Scheiben Salami

(am besten weichen Salami Felino)

Parmesan am Stück

Meersalz, Pfeffer, Olivenöl

Den fein geschnittenen Salami auf einem kleinen Teller anrichten.

Den Fenchel fein hobeln oder schneiden und locker über dem Salami anrichten.

Den Parmesan ebenfalls fein hobeln oder mit einem Messer in kleinste Stücke brechen und über den Salami und den Fenchel geben.

Zum Schluss mit wenig Pfeffer, Meersalz und einem guten Schuss Olivenöl anrichten.



PENNE CON FAGIOLI E SPECK

PENNE MIT BOHNEN UND SPECK

Ein leichter Pastagang, der auf raffinierte Art und Weise das Gemüse integriert, welches beim Hauptgang fehlt, aber ideal passen würde. Dieses Gericht wird mit langen grünen Bohnen zubereitet, was bei Pasta etwas unüblich und deshalb überraschend ist.

300–400 g lange Bohnen

400–500 g Penne

½ Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

200–250 g Speck, in feine Streifen
geschnitten

8–10 Cherry-Tomaten, halbiert

2–3 EL glatte Petersilie, gehackt

Parmesan, gerieben

Meersalz, Pfeffer, Olivenöl

Die Bohnen in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen und beiseitestellen.

Die Penne in einem grossen Topf Salzwasser al dente kochen.

Unterdessen in einer Bratpfanne die Zwiebeln, den Knoblauch und den Speck dünsten (ohne Olivenöl, Speck gibt genügend Fett ab, um Zwiebeln und Knoblauch anzubraten).

Die Hitze reduzieren, die Bohnen und die halbierten Cherry-Tomaten und nach Bedarf etwas Salzwasser aus dem Pastatopf beifügen.

Die Pasta abseihen und mit den gebratenen Zutaten und einem grossen Schuss Olivenöl mischen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit etwas Petersilie garnieren, anrichten und sofort servieren. Parmesan separat dazu reichen.



SCALOPPINE DI VITELLO CON POMODORO, OREGANO E CAPPERI E CON PATATINE AL FORNO

KALBSSCHNITZEL MIT TOMATE, OREGANO
UND KAPERN UND MIT OFENKARTOFFELN

Mit diesem Gericht kann man nur brillieren. Die Kombination schmeckt so verblüffend gut, wie sie einfach scheint. Am besten verwenden Sie kleine, ca. 5mm dünne Schnitzel. Wer dem Gericht etwas Luxus verleihen will, nimmt Kalbsfilet – dieses dann allerdings in etwa 2cm dicke Schnitzel geschnitten.

500–700g festkochende Kartoffeln, halbiert

Olivenöl

3 Knoblauchzehen, geschält, halbiert

600g Kalbsschnitzel

Mehl zum Wenden

Meersalz, Pfeffer

½ dl trockener Weisswein

400g Pelati, gehackt, aus der Dose

1 EL Butter

2–3 TL frischer Oregano, gehackt (zur Not
die halbe Menge getrockneter Oregano)

2–3 EL Kapern, gewaschen und abgetropft

Die halbierten Kartoffeln in eine ofenfeste Form geben, mit etwas Salz und Pfeffer und ordentlich Olivenöl bei 200 Grad auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben. Nach Bedarf etwas Oberhitze zugeben, damit die Kartoffeln schön kross werden.

Die ca. 30 Minuten, die die Kartoffeln im Ofen benötigen, reichen, um das Fleisch und die Sauce zuzubereiten.

Den Knoblauch im Olivenöl in einer schweren Bratpfanne bei mittlerer Hitze anschwitzen. Den Knoblauch entfernen.

Die Temperatur erhöhen, die Schnitzel im Mehl wenden und auf beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Auf einen vorgewärmten Teller legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei mittlerer Temperatur den Weisswein in die Pfanne giessen und mit einem Holzlöffel den Bratensatz lösen. Die Pelati, die Butter und den Fleischsaft, der sich auf dem Teller gesammelt hat, hinzufügen. Umrühren und leise köcheln lassen. Nach ca. 20 Minuten den Oregano und die Kapern unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kalbsschnitzel zurück in die Pfanne geben und in der Sauce wenden, damit sie wieder warm werden.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.



TORTA CON NOCCIOLE E PAPAVERO

HASELNUSS-MOHN-TORTE

Dieses klassische italienische Dessert ist immer und überall ein «Winner». Und es ist so einfach zuzubereiten, dass es auch eine italienische Nonna kaum besser hinkriegt.

4 grosse Eier, getrennt
120 g weiche Butter, zusätzlich etwas
Butter für die Kuchenform
125 g Zucker
125 g Haselnüsse, gemahlen
30 g Mehl
125 g Ricotta
2 EL Mohnsamen
Aprikosenkonfitüre
50 g schwarze Schokolade, geraffelt
Crème fraîche oder Schlagrahm

Den Ofen auf 190 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eine runde Springform (24 cm) mit Butter einfetten und kalt stellen.

Das Eiweiss steif schlagen und kalt stellen.

Die Butter und den Zucker in einer Schüssel zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Das Eigelb beimischen.

Das Mehl, den Ricotta, die Haselnüsse und die Mohnsamen zufügen.

Das Eiweiss mit einem Holzlöffel unterheben.

Den Teig in die Springform füllen und 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren eine dünne Schicht Aprikosenkonfitüre auf den Kuchen streichen und geraffelte Schokolade darüberstreuen.

In Stücke schneiden und mit einem grossen Löffel Crème fraîche oder Schlagrahm servieren.





EIN BAUARBEITER BRAUCHT ETWA DOPPELT SO VIELE KALORIEN PRO TAG WIE EIN SCHREIBTISCHARBEITER. GUT ÜBER 3000. DIE DÜRFEN ABER DURCHAUS SCHMACKHAFT SEIN, WIE DIE ARBEITER VON PFISTER PARTNER BAUMANAGEMENT AUF DER GROSSBAUSTELLE IM ZÜRCHER HÜRLIMANN-AREAL BESTÄTIGEN. ALSO HER DAMIT, ES GIBT NOCH VIEL ZU TUN.





PANZANELLA

TOSKANISCHER BROTSALAT

Die Panzanella stillt erst einmal den allergrößten Hunger. In dieser knusprigen Variante regt sie aber auch den Appetit an, weil neben dem Brot viele erfrischende Zutaten den Gaumen locker machen.

250 g Ciabatta- oder anderes Weissbrot

1 Knoblauchzehe

2 EL Kapern

2–3 Sardellenfilets

Meersalz, Pfeffer, Olivenöl

Zitronensaft

3–4 reife, feste Tomaten

100–150 g Salatgurke

½ mittelgrosse, milde Zwiebel

½ Bund glatte Petersilie

½ Bund Basilikum

Das Ciabatta-Brot in mundgerechte Würfel schneiden und im Ofen kurz knusprig rösten.

Den Knoblauch, die Sardellenfilets und die Kapern in einer Schüssel mit einem Löffel zerdrücken. 7–8 EL Olivenöl und 3 EL Zitronensaft beifügen und verrühren. Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten entkernen und mit den Gurken in Würfel schneiden. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und die Kräuter grob hacken. Alle Zutaten mit dem Dressing in einer Schüssel vermengen und vor dem Servieren rund 1 Stunde ziehen lassen.



GERSTENSUPPE MIT BÜNDNERFLEISCH

Gerstensuppe ist eigentlich ein Eintopfgericht, das per se schon eine vollwertige Mahlzeit hergibt. Hier kommt eine etwas leichtere Variante zum Zug, die als Vorspeise taugt und dafür mit dem Bündnerfleisch eine besondere Geschmacksnote mitbringt.

30g Butter
1 Stange Lauch
1 Rüebli
1 Zwiebel
50g Knollensellerie
3–4 Wirsingblätter
1 grosse, festkochende Kartoffel
150–200g Bündnerfleisch, in feine
Streifen geschnitten
80g Gerste
1½ l Gemüsebouillon
1 Bund Schnittlauch, gehackt
Meersalz, Pfeffer

Den Lauch, die Rüebli, die Zwiebel, den Sellerie, den Wirsing und die Kartoffel fein würfeln und mit der Butter in einem Topf ein paar Minuten dünsten.

100g Bündnerfleisch und die Gerste dazugeben und nochmals ein paar Minuten weiterdünsten.

Mit Bouillon ablöschen und rund 1½ Stunden zugedeckt köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten und mit dem restlichen Bündnerfleisch und etwas Schnittlauch garnieren.



HACKBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK

Hackbraten einmal anders. Zugegebenermassen ist die Sauce bei gängigen Schmortopfgerichten abgeguckt. Aber warum eigentlich nicht? Sie sorgt dafür, dass der Braten bestimmt nicht zu trocken daherkommt.

Hackbraten:

1 Zwiebel, gehackt
500–700 g Rindfleisch, gehackt
12 Cracker
2 EL Dijon-Senf
2 TL Oregano, getrocknet
1 Ei
Salz, Pfeffer, Olivenöl
1–2 Rosmarinzwige, gerupft und gehackt
8 Scheiben Bratspeck

Sauce:

1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 TL Paprikapulver
1 EL Worcestersauce
1 EL Aceto Balsamico
200 g Kichererbsen, eingeweicht und abgetropft
800 g Pelati, gehackt, aus der Dose
Meersalz, Pfeffer, Olivenöl

Kartoffelstock:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält
2–4 dl Milch
50–100 g Butter
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Für den Hackbraten den Backofen auf 280 Grad oder der grössten Stufe (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Zwiebeln in der Bratpfanne mit etwas Olivenöl goldgelb dünsten, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die Cracker im Mörser oder im Gefrierbeutel zu Bröseln verarbeiten. Die Cracker, Senf, Oregano, Ei, Hackfleisch und eine kräftige Prise Salz und Pfeffer zu den Zwiebeln in die Schüssel geben. Alles von Hand zu einer Masse kneten und zu einem Laib formen. Mit etwas Olivenöl einreiben und in einer ofenfesten Form in den Ofen schieben. Die Hitze auf 200 Grad reduzieren und 30 Minuten garen.

Für die Sauce die Zwiebel und den Knoblauch in einer Bratpfanne mit etwas Olivenöl, dem Paprika und einer Prise Salz und Pfeffer ein paar Minuten goldgelb dünsten.

Die Tomaten inkl. Saft, Kichererbsen, Aceto Balsamico und Worcestersauce begeben und rund 15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach 30 Minuten den Hackbraten aus dem Ofen nehmen. Die Hälfte des Rosmarins in der Ofenform neben dem Hackbraten verteilen. Die Sauce rund um den Hackbraten verteilen. Den restlichen Rosmarin über den Hackbraten streuen. Den Bratspeck über den Hackbraten drapieren und noch einmal für rund 10 Minuten in den Ofen schieben, bis der Speck kross und die Sauce heiss ist.

Für den Kartoffelstock die geschälten Kartoffeln in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Das Kochwasser abgiessen und die Kartoffeln im Topf mit einem Stampfeisen fein zerdrücken. 50 g Butter in kleinen Stücken, 1 dl Milch, eine Prise geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer begeben. Im Topf bei mittlerer Hitze mit dem Schwingbesen aufschlagen. Den Vorgang nach Belieben mit Butter und Milch wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz des Kartoffelstocks entsteht.



SCHOKOLADENKUCHEN MIT ESPRESSO

Dieser Kuchen ist wie ein normaler Schokoladenkuchen. Nur mit mindestens doppelt so viel Schokolade und einem Schuss Espresso. Noch Fragen?

200 g dunkle Schokolade
1 Schuss starker Espresso
1 Schuss Rum
150 g feiner Zucker
150 g Butter
100 g Haselnüsse, gerieben
5 Eier, getrennt
Puderzucker
Schlagrahm oder Crème fraîche

Den Backofen auf 180 Grad vorwärmen.

Die Schokolade, den Espresso, Rum, Zucker und die Butter in einer Schüssel über dem heissen Wasserbad zu einer Masse schmelzen bzw. rühren.

Die Haselnüsse und das Eigelb vorsichtig einrühren.

Das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Die Masse in eine gefettete und bemehlte Springform (24 cm) geben und in den Backofen schieben. Rund 40–50 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker überziehen.

Anrichten und mit etwas Schlagrahm oder Crème fraîche servieren.

