



Italienisches Herbst Menu

Aperitivo

Bastoncini al "Wine and More"
Bruschetta alla Toscanese

Zuppa

Zuppa di Zucca

Primo

Ravioli alla Basilico

Secondo

Saltimbocca di Cervo

Dolce

Zabaione con frutta di bosco

Buon appetito
wünscht Ihnen Wine and More



Vini

Colvendra
Pinot Grigio
Veneto IGP / 75cl, 2015



Terre di Bruca
Chardonnay IGP
Terre Siciliane / 75cl, 2015



Terre di Bruca
"Syrano" Syrah
Terre Siciliane IGP / 75cl, 2013



Bastoncini al Wine and More



Zutaten für 4 Personen

- 100 gr. Polenta Griess
- ½ Liter Milch
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 1 Eigelb
- Fett für Blech
- 1 Bund Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 12 Scheiben roh geräucherter Schinken
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Griess mit der Milch unterrühren und leicht aufkochen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Bei geringer Hitze unter Rühren ca. 15 Minuten garen, bis ein dicker Brei entstanden ist. Dann vom Herd nehmen und das Eigelb untermischen.
2. Den Polenta Brei etwa 1cm dick auf ein kalt abgespültes Holzbrett oder auf ein gut gefettetes Backblech streichen und mindestens 1 Stunde abkühlen lassen. Anschliessend in zwölf gleich grosse Steifen schneiden.
3. Rosmarin abrausen und trocken schütteln. Von 2 Zweigen die Nadeln abstreifen, die übrigen Zweige beiseitelegen. Knoblauchzehen schälen und mit den Rosmarinnadeln fein hacken. Salz und Pfeffer darunter mischen.
4. Polenta-Schnitten in der Würzmischung wenden und diese fest andrücken. Backofen auf 225°C vorheizen. Backblech einfetten und die Polenta schnitten mit je einer Scheibe Schinken umwickeln und auf das Blech legen.
5. Die Polenta-Schnitten mit Olivenöl beträufeln und im Ofen (Umluft 200°C) etwa 10 Minuten backen bis der Schinken zu bräunen beginnt. Eine Platte mit Rosmarinzweigen auslegen und die Polenta-Schnitten darauf anrichten.



Bruschetta alla Toscanese



Zutaten für 4 Personen

50-80 gr scharfer salami, speck prosciutto
Ca. 10 Eier
2 Zwiebeln
0.75-1 Liter Milch
Parmesan gerieben
1 EL Butter
4 Scheiben Toastbrot
Schwarzer Pfeffer
Kresse zum Garnieren

Zubereitung

1. Fleisch in Streifen oder Scheiben schneiden. Eier und Milch verquirlen, Parmesan dazugeben. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Butter in die Bratpfanne erhitzen, Fleisch darin kurz anbraten. Ei-Masse dazugeben, bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren mit der Holzgabel zu einem cremigen Rührei stocken lassen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Achtung: Fleisch ist schon gesalzen.
4. Auf einer Scheibe Toast anrichten und nach Belieben mit Kresse garnieren.

Zuppa di Zucca



Zubereitung

1. Zwiebel und Curry in Butter andämpfen. Kürbis, Rüebl und Kartoffeln dazugeben, mitdämpfen. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt 20-25 Minuten köcheln.
2. Suppe pürieren, abschmecken. In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Ein wenig Crème fraîche darauf geben garnieren.

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel, gehackt
1 TL Curry
Butter zum Dämpfen
400 gr Kürbis gerüstet, in Stücke geschnitten
1 kleines Rüebl, gerüstet, in Stücke geschnitten
1 kleine Kartoffel, gerüstet, in Stücke geschnitten
8 dl Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer aus der Mühle
180 gr Crème fraîche
Kürbiskernöl und Kürbiskerne zum garnieren

Ravioli alla Basilico



Zutaten für 4 Personen



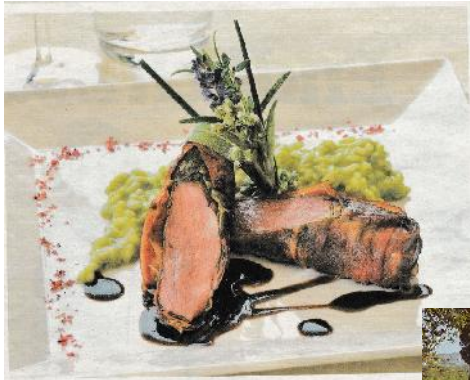
- 500 gr Pasta Teig
- Mehl / 1 Ei
- 90 ml Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 250 gr Ricotta
- 100g Parmesan, frisch gerieben
- Schwarzer Pfeffer, Salz
- 2 kleine Bund Petersilie
- 2 Bund Basilikum

Zubereitung

1. Basilikum waschen, und trocken schütteln. Die Hälfte fein hacken. Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Gehackten Basilikum, Knoblauch, Ricotta, Parmesan, Ei, Salz und Pfeffer zu einer Füllung verrühren.
2. Teig in 2 Portionen teilen und jeweils zu einer etwa 1 mm dünnen Platte ausrollen. Jede Platte zur Hälfte mit teelöffelgrossen Häufchen der Füllung belegen. Zwischen den einzelnen Häufchen jeweils etwa 5 cm Platz lassen.
3. Die unbelegte über die belegte Teighälfte klappen. Mit einem Stempelleisen runde Teigtaschen ausstechen oder mit einem Teigrädchen eckige Teigtaschen ausschneiden. Teigländer mit einer Gabel andrücken. Salzwasser aufkochen.
4. Petersilie und die restlichen Basilikumblätter waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Mit Salbei, Kapern und restlichem Öl pürieren, pfeffern und salzen. Ravioli in Salzwasser 3-4 Minuten kochen, mit der Sauce beträufeln.



Saltimbocca di Cervo



Zutaten für 4 Personen

Saltimbocca: 400 g Hirsch Entrecôte ,
ausgelöst, von allen Sehnen und
Häutchen befreit
80 g Bündner Rohschinken, luftgetrocknet und in
Scheiben geschnitten
16 grosse Salbeiblättchen

Risotto: 50 gr Risotto Reis (Carnaroli, Arborio)
3 dl Gemüse- oder Rinderbrühe;
3 dl Weisswein
2 EL Schalotten fein geschnitten
1 dl Rahm



Schnittlauch Pesto: 20 gr Schnittlauchstängel
2 EL Olivenöl, Extra Vergine;
10 gr Reibkäse oder rezenten Greyerzer

Ausserdem: Olivenöl; Salz und Pfeffer aus der Mühle

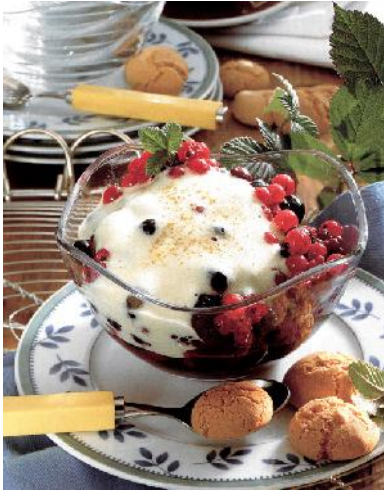
Anrichten:

Das Risotto auf heisse Teller anrichten.
Je eine «Saltimbocca-Stange» diagonal entzweischneiden.
Die beiden Hälften dekorativ auf dem Risotto anrichten.
Etwas Bratensaft darüber- und dazu träufeln.

Zubereitung

- Schnittlauchpesto**
2 EL Olivenöl Extra Vergine in Mixbecher geben. Grob geschnittene Schnittlauchstängel und Reibkäse zugeben. Fein mixen.
- Vorbereiten.**
Wir legen das Hirsch Entrecôte vor uns hin und schneiden dieses der Länge nach in zwei möglichst gleich grosse Teile. Die Hälften werden wiederum längs in zwei gleiche Teile geschnitten, so dass vier etwa 10 cm lange und daumendicke Filetstreifen entstehen.
- Backofen auf 80°C vorheizen. Je zwei Scheiben Rohschinken breitseitig aneinanderlegen, diese mit etwa vier Salbei Blättchen belegen. Das Hirschfleisch wird nun vorsichtig mit wenig Salz und viel Pfeffer gewürzt, dann der Länge nach auf die vorbereiteten Schinkenscheiben gelegt und darin eingerollt. Achtung: Der Rohschinken ist schon gesalzen!
- Die vier Schinkenrollen werden nun etwa 1,5 bis 2 Minuten lang im heissen Olivenöl rundum angebraten. Danach werden sie mit Alufolie locker bedeckt und in den spaltbreit offenen Backofen gelegt. Die Fleischstücke 10 Minuten durchziehen.
- Schalotten Würfel in Olivenöl andünsten. Den Reis dazugeben und so lange mitdünsten, bis er leicht glasig ist. Mit Weisswein ablöschen und, sobald dieser aufkocht, mit wenig Bouillon auffüllen. Sanft köcheln lassen und oft umrühren. Immer dann, wenn die Flüssigkeit einkocht, Bouillon nachfüllen. Hat der Reis noch leichten Biss, wird das Schnittlauch Pesto untergemischt und mit so viel Rahm sämig gemacht, wie nötig ist.

Zabaione con frutta di bosco



Etwas Süsses für 4 Personen

- 450 gr Tiefgekühlte Waldbeeren
- 1 Packung Vanillezucker
- 4 cl italienischer Brandy
- 1 unbehandelte Limette
- 4 Eigelb
- 4 EL Puderzucker
- Je 4 EL Marsala und trockener Weißwein
- 1 Msp. Gemahlener Zimt
- 50 gr Amarettini

Zubereitung

1. Die Beerenmischung zum Auftauen in eine Schüssel geben. Den Vanillezucker darüber streuen und mit dem Brandy beträufeln. Limette heiss waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und über die Beeren streuen.
2. Eigelb mit 1 EL warmen Wasser und dem Puderzucker in eine Metallschüssel oder einen Wasserbadeinsatz geben. Dann von Hand mit einem grossen Schneebesen gründlich zu einer dicklichen, weissen Creme aufschlagen.
3. Wenig Wasser in einem Topf erhitzen. Schüssel oder den Wasserbadeinsatz mit der Ei-Zuckercreme in den Wasserdampf hängen. Nach und nach den Marsala sowie den Weisswein mit einem Schneebesen unterschlagen.
4. Die Weincreme so lange schlagen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat und diese dicklich und schaumig ist. Die Zabaione anschliessend aus dem Wasserbad heben und so lange weiterschlagen bis diese nur noch lauwarm ist.
5. Beeren in Dessertschalen verteilen und die Zabaione darüber geben. Mit dem gemahlene Zimt bestreuen und mit Amaretti garnieren. Sofort servieren, damit die Weinschaumcreme nicht zusammenfällt.





Vini

Aperitivo

**Colvendra
Pinot Grigio
Veneto IGP / 75cl, 2015**

Steckbrief

Jahrgang: 2015
Land: Italien
Region: Veneto
Produzent: Colvendra
Rebsorte: Pinot Grigio
Alkoholgehalt: 12.5%
Temperatur: 10-12 Grad

Passt zu:
Leichten Vorspeisen, Suppen und Fisch



Wein Notiz

Klare strohgelbe Farbe und einen ausgeprägten Geruch nach trockenem Heu und Walnuss, fruchtigen Äpfel und Birnen kombiniert mit einem floralen Duft von Akazien. Geschmackvoll und elegant kühl im Gaumen



Vini

Primo

**Terre di Bruca
Chardonnay
Terre Siciliane IGP / 75cl, 2015**

Steckbrief

Jahrgang: 2015
Land: Italien
Region: Sizilien
Produzent: Terre di Bruca
Rebsorte: Chardonnay
Alkoholgehalt: 12.5%
Temperatur: 10-12 Grad

Passt zu:

Vorspeisen, Pasta a wie auch zu
Fisch und Krustentieren, Meeresfrüchte und
und hellem Fleisch



Wein Notiz

Goldgelb mit grünlichen Reflektionen. Gehaltvoll und intensiv mit einer Pfirsich, Apfel, Feige, Vanille und Meringue Note sowie einem Hauch Nüsse, Honig von Orangenblüten und wenig Holz, alles wunderbar ausbalanciert. Sanft, füllig und kraftvoll im Gaumen. Ausgewogener Säuregehalt und frisch im Geschmack.



Vini

Secondo

**Terre di Bruca
"Syrano" Syrah
Terre Siciliane IGP / 75cl, 2013**

Steckbrief

Jahrgang: 2013
Land: Italien
Region: Sizilien
Produzent: Terre di Bruca
Rebsorte: Syrah
Alkoholgehalt: 14.5%
Temperatur: 18 Grad

Passt zu:
Wild und rotem Fleisch wie auch
Schwertfisch, Dorade im Salzmantel
oder Käse.



Wein Notiz

Rubinrot mit veilchenblauen Nuancen. Schmeckt nach schwarzen Beeren und Gewürzen sowie einem Hauch schwarzem Pfeffer.
Weich, samtig im Gaumen und mit angenehmem Säuregehalt.