



Schluss-Chochete vom 08.04.2026

Menü

Jahreszeiten - Salat

Spargel – Zitronen – Risotto (Sonntagsvariante)

Risotto all'Amarone

Risotto all milanese mit Saltimbocca

Typisches Dessert aus dem Alto Adige

En Guete wünscht Markus

Jahreszeiten - Salat

Zutaten

Salat

300	g	Radicchio in mundgerechte Stücke gezupft
1		Fenchel dünn geschnitten oder gehobelt
2		Birnen in feine Schnitze geschnitten
150	g	Feta zerbröckelt
		Nüsse, z.B. Haselnüsse, Walnüsse oder Pekannüsse. Geröstet und gehackt
		Frische Kräuter, z.B. Dill, Peterli, Basilikum grob gehackt, diese werden nach dem Mischen des Salates zum Ausgarnieren gebraucht.

Dressing

70	g	Weissweinessig
50	g	Zitronensaft
1	EL	Senf
20	g	Honig
2	TL	Zitronenzesten
1 ½	dl	Oliveöl
		Salz und Pfeffer



Spargel – Zitronen – Risotto (Sonntagsvariante)

Zutaten

1		Bio Zitrone
1		Zwiebel
1		Knoblauch
260	g	Risottoreis
2	dl	Weisswein
8	dl	Gemüsebouillon
80	g	Parmesan (gerieben)
		Butter
500	g	Grüne Spargeln
4	Stk.	Riesenscampi



Zubereitung

- Zitrone waschen und Schale mit Zestenmesser abreiben, Saft auspressen.
- Zwiebel und Knoblauch feinschneiden, und mit etwas Butter glasig anschwitzen, Reis hinzugeben und kurz dünsten bis die Körner glasig sind, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Anschliessend mit Weisswein ablöschen und diesen unter ständigem Rühren einkochen lassen.
- Danach portionenweise mit heisser Gemüsebouillon und liebevoller Rühreinheiten den Risotto al dente kochen.
- Den Risotto am Schluss mit Parmesan und Butter binden und mit Zitronensaft abschmecken.
- Spargeln rüsten und schräg in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden.
- Spargelspitzen in etwa 5 cm grosse Stücke schneiden, diese werden für die Garnitur verwendet.
- Spargeln al dente kochen.

Sonntagsvariante:

- Riesenscampi marinieren und im heissen Olivenöl ringsum kurz anbraten
- Das Risotto mit den Scampi und den Spargelspitzen krönen.

Risotto all'Amarone

Zutaten

5	dl	Amarone
40	g	Schalotten
30	g	Olivenöl
60	g	Butter
400	g	Risotto
1	Liter	Gemüsebouillon
80	g	Parmesan (gerieben)
		Salz und Pfeffer



Zubereitung

- Amarone auf ein Drittel der Menge einköcheln lassen.
- Schalotten fein schneiden, in Butter und Olivenöl bei mittlerer Hitze andünsten. Den Reis zugeben und einige Minuten unter ständigem Rühren glasig dünsten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den reduzierten Amarone beifügen, Temperatur erhöhen. Wenn der Reis den Wein aufgenommen hat, Bouillon portionenweise unter ständigem Rühren begeben. Reis 17-18 Minuten kochen, er sollte aber zum Servieren noch bissfest sein.
- Risotto mit Salz abschmecken, Butter und Parmesan unterrühren und frisch gemahlener Pfeffer darüber geben.
- Servieren mit frisch gehobeltem Parmesan.

Risotto alla milanese mit Saltimbocca

Zutaten

1		Schalotte
500	g	Schweinsfilet
10	Scheiben	Rohschinken
200	g	Risottoreis
1	Flasche	Champagner
80	g	Parmesan (Gerieben)
1	Liter	Kalbsfond
100	g	Butter
1	g	Safran
1	dl	Kalbsjus



Zubereitung

Risotto:

- Schalotten fein schneiden, mit etwas Butter glasig anschwitzen, Reis zugeben und kurz andünsten, bis die Körner glasig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Risotto mit Champagner und Kalbsfond nach und nach ablöschen und unter stetem Rühren einkochen lassen.
- Beim ersten Ablöschenden Safran dazugeben.
- Das ganze ca. 15 – 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen, bis der Reis cremig ist und noch einen leichten Biss hat.
- Anschliessend den Käse und die Butter unterrühren.
- Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Saltimbocca:

- Schweinsfilet in Medaillons von 40 g schneiden, und leicht flachklopfen.
- Nur mit Pfeffer würzen.
- Medaillons mit Salbei und Rohschinken belegen.
- Die Fleischstücke leicht mit Mehl bestäuben
- In einer heissen Bratpfanne zuerst die Schinkenseite braten, bis eine Goldbraune Kruste entsteht, kurz wenden und auf der zweiten Seite nur kurz fertig braten.

Anrichten

Auf dem Teller eine gleichmässige Schicht Risotto ausbreiten, darauf die Saltimbocca legen und mit etwas Kalbsjus übergiessen.



Typisches Dessert aus dem Alto Adige

Zutaten

Vanilleglace (Alternativ: Fiore di Latte Glace oder Sauerrahmglace)
Himbeeren (Frische oder gefrorene)

Zubereitung

- Beeren in der Pfanne erwärmen
- Glace in die Dessertschalen verteilen und die heissen Beeren darüber verteilen.

Mit Rahm und Hüppen ausgarnieren

