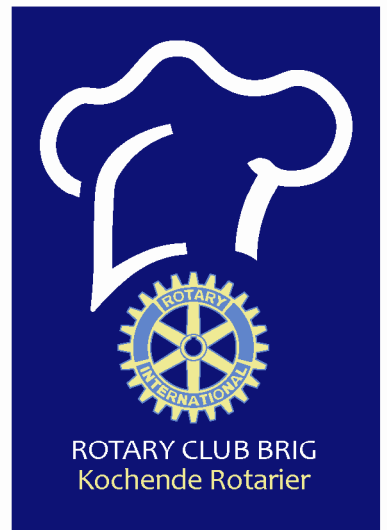




REZEPTESAMMLUNG

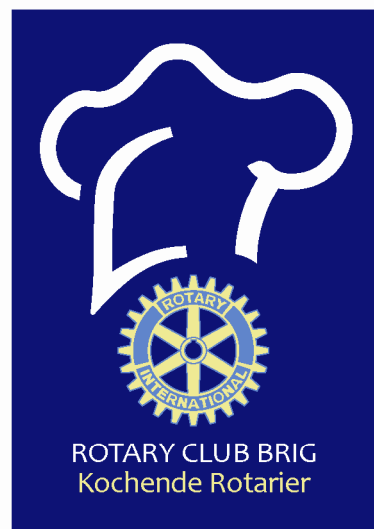
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Knoblauch-Butter

250 g weiche Butter
Schnittlauch fein gehackt
4 Knoblauchzehen
4 TL gekörnte Gemüse-Brühe
In Backpapier rollen und kalt stellen, später in Scheiben schneiden

Burro all'aglio

250 g di burro morbido
erba cipollina tritata finemente
4 spicchi d'aglio
4 cucchiaini di brodo vegetale granulare
Arrotolare in carta da forno e raffreddare, poi tagliare a fette



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Garnelen Tartar

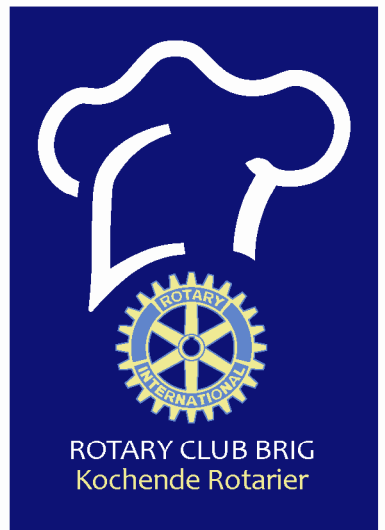
400 g ungekochte Garnelen
3 Knoblauchzehen fein gehackt
frischer Koriander
etwas Butter
3-4 EL Creme Fraiche
Chilisalz und Pfeffer
Zitrone zum Abschmecken

Die Garnelen ausbrechen, den Darm entfernen.

Etwas Butter in der Pfanne schmelzen, die Garnelen zusammen mit den Knoblauchstückchen darin kurz anbraten, bis sie aufgehen und knackig sind. Mit Chilisalz abschmecken. Abkühlen lassen und Garnelen in kleine Würfelchen schneiden.

Die Korianderblätter fein hacken und zusammen mit den Garnelenstückchen und dem Creme Fraiche vermengen. Mit etwas Zitronensaft und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Wird auf getoastetem, mit Butter bestrichenen Weissbrot als Apérohäppchen serviert.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Tartara di gamberi

400 g di gamberi crudi
3 spicchi d'aglio tritati finemente
coriandolo fresco
un po' di burro
3-4 cucchiaini di creme fraiche
sale e pepe al peperoncino
limone a piacere

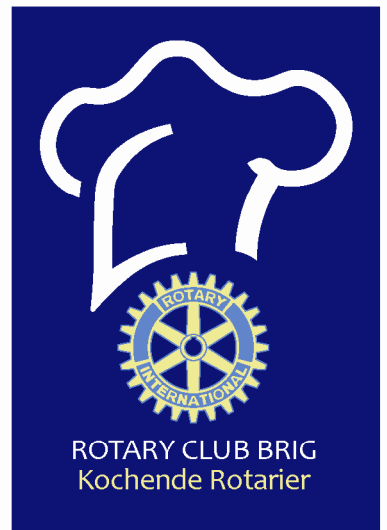
Rompere i gamberi, togliere l'intestino.

Sciogliere un po' di burro nella padella, friggervi brevemente i gamberi insieme ai pezzi d'aglio finché non salgono e sono croccanti. Condire con sale al peperoncino.

Lasciare raffreddare e tagliare i gamberi in piccoli cubetti.

Tritare finemente le foglie di coriandolo e mescolarle con i pezzi di gambero e la crème fraiche. Condire con un po' di succo di limone e pepe macinato.

Servire su pane bianco tostato e imburrito come aperitivo.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Avokadomousse

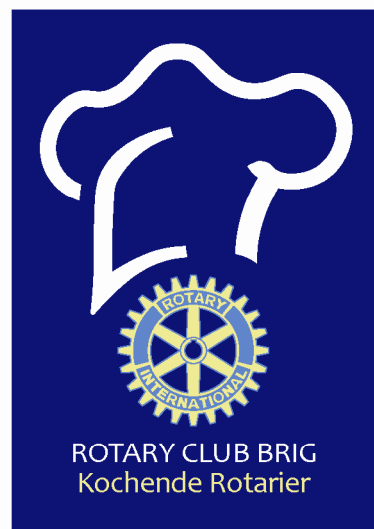
4 Avocados
2 Äpfel in kleine Würfel schneiden
Cherry-Tomaten
eine Prise Paprika edelsüss
Salz und Pfeffer
250 gr. Creme Fraiche
Zitronensaft
Ein paar Spritzer Tabasco
Blätterteig-Pastetchen

Mit einem Messer entlang des Kerns die Avocado einschneiden, und mit beiden Händen die Avocado, durch drehen in entgegengesetzte Richtungen, in 2 Hälften teilen. Danach den Kern entfernen und auf die Seite legen, um später in die fertige Creme zu legen als Oxidationsschutz.

Das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels aus der Schale kratzen und in eine Schüssel geben, mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer und Tabasco pikant abschmecken. Mit ein wenig Zitronensaft beträufeln, Sauerrahm und die Apfelwürfel untermischen. Kaltstellen und ziehen lassen.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und in den Blätterteig-Pastetchen drapieren. Mit Vierteln von Cherry-Tomaten verzieren.

Rezept für ca. 50-60 Häppchen



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Mousse di avocado

4 avocado
2 mele tagliate a cubetti
pomodori ciliegia
un pizzico di paprika dolce
sale e pepe
250 gr. di creme fraiche
Succo di limone
qualche pizzico di Tabasco
Polpette di pasta sfoglia

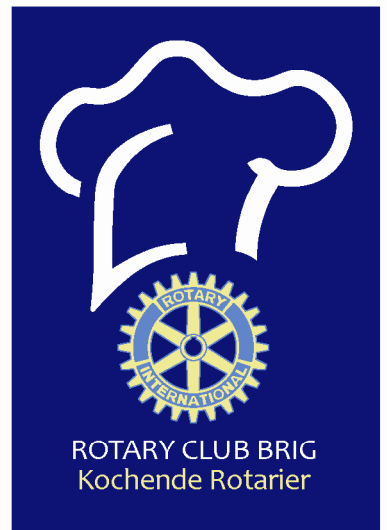
Tagliare l'avocado con un coltello lungo il nocciolo, e con entrambe le mani, dividere l'avocado in 2 metà girandolo in direzioni opposte. Poi togliete il nocciolo e mettetelo da parte per metterlo più tardi nella crema finita come protezione contro l'ossidazione.

Con un cucchiaino, raschiare la polpa dalla pelle e metterla in una ciotola, frullare con un frullatore a mano e condire a piacere con sale e pepe e Tabasco.

Irrorare con un po' di succo di limone, mescolare con la panna acida e la mela riposare.

Versare il composto in una sacca da pasticciere e drappeggiare le polpette di pasta sfoglia.
Decorare con quarti di pomodorini.

Ricetta per circa 50-60 morsi



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Nudelteig für Tortellini

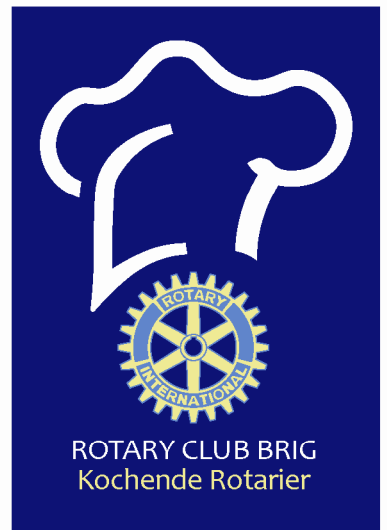
5 grosse Eier
200 g Weizenmehl
300 g Hartweizenmehl
2EL Olivenöl
etwas Salz

Beide Mehlsorten in einer Schüssel zusammenmischen.
Nacheinander die beiden Eier sowie das Öl und Salz zugeben und ca. 10 Minuten verkneten.
Den Teig abdecken und etwa eine Stunde ruhen lassen.

Pasta per tortellini

5 uova grandi
200 g di farina di grano
300 g di farina di grano duro
2 cucchiaini di olio d'oliva
un po' di sale

Mescolare entrambi i tipi di farina in una ciotola.
Aggiungere le due uova una alla volta, così come l'olio e il sale, e impastare per circa 10 minuti.
Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per circa un'ora.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Füllungen für Tortellini / Ripieno per tortellini

Ricotta/Basilikum Füllung

Ricotta
Basilikum grob gehackt
Parmesan gerieben
Chilisalz und Pfeffer

Frischkäse/Lachs Füllung

Frischkäse
Lachs in kleine Würfel geschnitten
Dill fein gehackt
etwas Abrieb einer Zitrone
Salz und Pfeffer

Ripieno di ricotta/basilico

Ricotta
Basilico tritato grossolanamente
Parmigiano grattugiato
Sale e pepe al peperoncino

Ripieno di crema di formaggio/salmone

formaggio cremoso
Salmone tagliato a cubetti
aneto tritato finemente
un po' di limone grattugiato
sale e pepe