

# *„Autunno“*

\*\*\*\*\*

*Crema di Porcini*

\*\*\*\*\*

*Cicoria e Radicchio con Rucola*

\*\*\*\*\*

*Funghi misti in Umido*

\*\*\*\*\*

*Fegato alla Veneziana con riso*

\*\*\*\*\*

*Pere cotte al Forno -*

\*\*\*\*\*

*...Ristretto con Grappa*

\*\*\*\*\*

# *Crema di Porcini*

*Steinpilzcremesuppe für 6 Personen*

*750 g frische Steinpilze oder 750g Zuchtchampignons  
und 40g getrocknete Steinpilze*

*6 EL Olivenöl, 1 mittelgrosse Zwiebel, 1l Rinderbrühe*

*6 EL Creme fraîche, Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
für die Croûtons: 3 Scheiben Weissbrot, 1 EL Butter*

*Frische Pilze säubern und in Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die gehackte Zwiebel darin in 3 bis 4 Minuten glasig werden lassen. Die Pilze 6 bis 7 Minuten darin dünsten. Mit der Brühe aufgiessen, zum Kochen bringen und 20 Minuten köcheln lassen.*

*(Getrocknete Pilze in lauwarmen Wasser 10 Minuten einweichen. Die frischen Pilze mit der Zwiebel braten, dann die getrockneten mit dem Wasser und der Brühe zugeben. Etwa 30 Minuten köcheln lassen.)*

*Bei beiden Zubereitungsarten am Schluss den Topf beiseite stellen und die Mischung pürieren. Die Masse wieder in den Topf geben, die Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und langsam erhitzen. Für die Croutons das Brot in kleine Würfel schneiden und in der Butter braten.*

# *Cicoria e Radicchio con Rucola*

*Gemischte Blattsalate für 6 Personen*

*300g Cicorée  
300g Radicchio  
200g Rucola  
Saft von 1 Zitrone  
6 EL Olivenöl  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer*

*Die verschiedenen Salate waschen und trockenschleudern.  
Den Chicorée und den Radicchio in Streifen schneiden  
und mit der Rucola mischen.  
Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und  
über die Salatblätter träufeln.*

# *Funghi misti in Umido*

*Gedünstete Waldpilzen für 6 Personen*

*600g gem. Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Maronen)*

*1 kleine Zwiebel, 1 grosse Tomate*

*5 EL Olivenöl, 2 Lorbeerblätter*

*1 Rosemarinzweig*

*Salz und Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer*

*Die Pilze säubern, nach Möglichkeit nur abreiben und nicht waschen. Die Zwiebel in Ringe schneiden, die Tomate abziehen und klein würfeln. Das Öl in einer grossen Pfanne heiss werden lassen und die Zwiebel darin goldgelb anbraten. Tomatenwürfel, Lorbeerblätter und Rosmarin zugeben und kurz mitraten. Dann die Pilze dazugeben und etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.*

# *Fegato alla Veneziana con riso*

*Kalbsleber Venezianer Art mit Reis für 6 Personen*

*300g Zwiebeln, 6 EL Olivenöl  
600g Kalbsleber, Mehl zum Wenden  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
3 EL Weinessig  
2 EL gehackte frische Petersilie*

*Die Zwiebel grob hacken und in einer grossen Pfanne im Olivenöl langsam glasig werden lassen (sie dürfen auf keinen Fall zu dunkel werden).*

*Sobald sie gar sind, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen, bis die Leber fertig ist.*

*Die Leber in schmale Streifen schneiden, im Mehl wenden - dabei das überschüssige Mehl abschütteln - und in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze braten.*

*Die Leberstreifen dabei mehrmals wenden.*

*Die Zwiebel wieder dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Den Weinessig darüber schütten, kurz einkochen lassen und mit etwas Petersilie garniert servieren.*

*Reis genau gemäss Packungsbeilage. :-)*

# *Pere cotte al Forno*

*Gebackene Birnen in Rotwein für 6 Personen  
6 Birnen (Conference oder eine andere feste Sorte)*

*0.5 L trockener Rotwein*

*1 Zimtstange, 5cm lang*

*einige Nelken*

*Schale von 1 Zitrone*

*200g Zucker*

*Die Birnen waschen und eng nebeneinander in eine hohe Auflaufform füllen.*

*Den Wein darüber giessen und Zimt, Nelken und Zitronenschale dazugeben.*

*Die Hälfte des Zuckers darüber streuen.*

*In den kalten Backofen stellen und bei 200 Grad 45 Minuten garen, dabei die Birnen immer wieder mit der Flüssigkeit bestreichen. Dann den restlichen Zucker darüber treuen und weitere 10 Minuten garen.*

*Vor dem Servieren auskühlen lassen.*

*Wenn zuviel Flüssigkeit übrig bleibt, diese am Ende kurz einkochen lassen und über die noch warmen Birnen giessen.*