

Restaurant Rico's

Seestrasse 160

8700 Küsnacht

www.ricozandonella.ch



Rezepte



Lasagnetta mit Langustinen



Zutaten Lasagne Teig:

420 g Mehl
120 g Hartweizengriess
2 Eigelb
7 Eier
1 TL Olivenöl
2-3 Prisen Salz
Zitronensauce
1 EL Zucker
3 Zitronen, nur Saft
2 Limetten, nur Saft
2 dl Hühnerbouillon
5 Stangen Zitronengras, in feinen Würfeln
5 Kaffirblätter
25 cl Rahm
1 Messerspitze Ingwer
1 Vanilleschote, ausgekratzt
Salz
Pfeffer

Zutaten Füllung:

1 Zucchini, in feinen Würfeln
1 Granatapfel (Kerne auslösen)
Olivenöl
Hühnerbouillon
8 Scampi (Grösse 6:9)
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Griess und Salz in einer Schüssel vermengen und eine Mulde in die Mitte drücken. In die Vertiefung Eigelb, Eier und Olivenöl geben. Kneten, bis ein fester, elastischer Teig entsteht. Nudelteig in Frischhaltefolie einschlagen und 12 Stunden kalt stellen.

Den Teig vierteln, flachklopfen, im Mehl wenden und mit der Nudelwalze so dünn wie möglich ausrollen. Rechteckige Lasagneblätter (12×5 cm) ausschneiden. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser erkalten lassen. Die Lasagneblätter herausnehmen und mit etwas Olivenöl bestreichen, damit die Blätter später nicht zusammenkleben.

Für die Zitronensauce den Zucker karamellisieren und mit Zitronen- und Limettensaft ablöschen. Bouillon dazugeben und danach alle restlichen Zutaten daruntermischen. Zu zwei Dritteln einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den heissen Sud im Mixer fein pürieren und durch ein Spitzsieb passieren. Nach Belieben mehr Rahm hinzufügen, um die Säure zu neutralisieren.

Die Zucchiniwürfel mit den Granatapfelkernen in etwas Olivenöl und Geflügelbouillon knackig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Scampi schälen, Darm entfernen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer würzen. Bei Mittelstufe in einer Pfanne glasig garen.

Zum Anrichten die Lasagneblätter in Hühnerbouillon und Olivenöl erhitzen. Das erste Lasagneblatt auf den Teller legen und die Zucchini-Granatapfel-Würfel daraufgeben. Mit den längs halbierten Scampi bedecken und der schaumig geschlagenen Zitronensauce nappieren. Mit dem zweiten Lasagneblatt zudecken. Sofort servieren.

Carbonnara al Tarfufu nero



Zutaten:

12 Scheiben geräucherter Speck

Taglierini

250 g Mehl

2 Eier

2 EL Olivenöl

1 Prise Salz

Rahmsauce

2 Schalotten, fein geschnitten

1 EL Butter

1 TL Mehl

1 dl trockener Weisswein

3 dl kräftige Hühnerbouillon

2 dl Rahm

Trüffeljus

1 Spritzer roter Portwein

1 dl Kalbsjus

1 eingelegte schwarze Trüffel, geschält, in kleinen Würfeln

1 TL Butter

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Pochierte Eier

4 Eier

Weissweinessig

Zubereitung:

Speck in feine Streifen schneiden und in einer Teflonpfanne ohne Fett-zugabe knusprig braten. Auf ein Krepppapier geben.

Für den Pastateig alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Haushaltsfolie wickeln und etwa eine Stunde ruhen lassen. Ausrollen und in gewünschte Form schneiden.

Für die Rahmsauce die fein geschnittenen Schalotten in Butter glasig anschwitzen. Mit Mehl bestäuben. Mit einem Holzlöffel gut rühren, damit die Schalotten keine Farbe annehmen. Mit dem Weisswein ablöschen und mit Hühnerbouillon auffüllen. Zur Hälfte einkochen und den Rahm hinzugeben. 10 Minuten bei Mittelstufe köcheln lassen. Mixen, durch ein Spitzsieb passieren.

Portwein mit dem Kalbsjus zur Hälfte einreduzieren und die Trüffelwürfel dazugeben. Mit einem Flocken Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Pochieren die Eier je in einer Tasse aufschlagen. In einem Topf reichlich Wasser mit einem Schuss Essig zum Kochen bringen. Die Eier vorsichtig hineingleiten lassen und schnell mit zwei Holzlöffeln rund formen. In siedendem Wasser 3-4 Minuten pochieren. Anschließend herausheben, in Eiswasser oder ganz kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Taglierini in Salzwasser al dente kochen. Nudeln absieben und mit der Hälfte der Rahmsauce vermengen und warm halten.

Die pochierten Eier in etwas Bouillon mit Olivenöl erwärmen, sodass der Eidotter noch flüssig bleibt. Den Speck im Ofen nebenbei auf einem Backblech mit Backpapier erwärmen.

Die Taglierini auf einem tiefen Teller anrichten, das Ei darauf-setzen. Die restliche Rahmsauce schaumig schlagen und um das Ei herum nappieren. Trüffeljus und den knusprigen Speck ebenfalls um das Ei herum anrichten. Zum Schluss noch etwas Olivenöl und Meersalz über das Ei geben. Sofort servieren.

Weisse Schokoladen-Limetten mit Himbeeren und Minz-Vinaigrette



Tarteboden

Zutaten:

1 Ei (50 g)
100 g Zucker
150 g Butter, weich, in Würfeln
250 g Mehl

Zubereitung:

Das Ei mit dem Zucker in der Küchenmaschine verrühren, Mehl und Butter dazugeben und alles schnell zu einem glatten Teig kneten. Flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Granache aus weisser Schokolade und Limette

Zutaten:

150 g Vollrahm
1 Limette, abgeriebene Schale
15 g Honig
½ Stängel Vanille, das Mark ausgekratzt
350 g weisse Kuvertüre-Drops

Zubereitung:

Den Rahm mit dem Vanillemark, der Limettenzeste und dem Honig leicht köcheln lassen. Die Kuvertüre über einem Wasserbad separat schmelzen (oder im Thermomix bei 50 °C). Den Rahm in drei Schritten zur geschmolzenen Kuvertüre giessen, die Masse mit dem Mixer glattrühren.

Minz-Vinaigrette

Zutaten:

50 g Kokoswasser
50 g Zucker
1 Bund Minze, gehackt
50 g weisse Schokolade-Drops

Zubereitung:

Kokoswasser und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Den Sirup etwas abkühlen lassen, dann die Schokolade einrühren und schliesslich die Minze mit dem Stabmixer einarbeiten. Achtung: Minze oxidiert sehr schnell, wenn man sie schneidet, deshalb erst kurz vor dem Untermixen hacken. Im Tiefkühlfach aufbewahren und kurz vor dem Servieren etwas antauen lassen. Die Vinaigrette soll eiskalt sein.

Fertigstellen:

50 g Himbeeren, halbiert
Die Arbeitsfläche etwas bemehlen und den Teig etwa 2,5 Millimeter dick rund ausrollen. Eine grosse oder mehrere kleine Tarteformen mit dem Teig auslegen und bei 180° Heissluft etwa 15 Minuten backen, danach auskühlen lassen. Die halbierten Himbeeren auf dem Tarteboden verteilen, die Ganache drübergiessen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Tarte mit frischen Himbeeren und der Vinaigrette servieren.