

Beilage marmite № 6

23

marmite

REZEPTE



**Weihnachts-Menü von
Antonio Colaianni**



Sprüngli

SO
FÜHLT SICH
WEIHNACHTEN
AN

Genussmomente bequem nach Hause bestellen:
spruengli.ch/shop

Confiserie Sprüngli – Schweizer Schokoladentradition seit 1836

Kreationen, die glücklich machen



Chefredaktor
Alex Kühn

Kreative Rezepte für besondere Gelegenheiten sind seit jeher eines der Markenzeichen von marmite. Was lag also näher, als Sie, liebe Leserinnen und Leser, in diesem Jahr mit einer weihnachtlichen Rezeptsammlung zu beschenken?

Für die Auswahl der Gerichte konnte es keinen Besseren geben als Antonio Colaianni. Er ist der wohl sinnlichste Koch im Land und verbindet die Behaglichkeit der Mamma-Küche mit der Raffinesse der Sternegastronomie. Ob Radicchio-Ravioli mit Taleggio-Crème, Salsiccia und Salbeibutter oder Artischockenboden mit mediterranem Gemüse, seine Kreationen machen einfach glücklich. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Nachkochen und eine besinnliche Weihnachtszeit.

COMING SOON

KRÄFTIG & RAUCHIG

Füsse hoch und Kaminfeuer an – hier kommt das Locher Craft Winterspecial: Rauchig, elegant aus Whiskymalz gebraut. Geselle dich dazu.



LOCHERCRAFT.CH



**Radicchio Ravioli
mit Taleggio-
crème, Salsiccia
und Salbeibutter**

7



**Gebrautes Störfilet auf
weissen Bohnen**

15



**Geschmorte ganze
Kalbshaxe**

23



**Artischockenboden
gefüllt mit mediterranem
Gemüse**

11



**Ausgelöste Wachtel auf
Polenta mit
Scamorza, Blattspinat
und Steinpilzen**

19



**Caramelisierte
Rosmarincreme mit
Mandarinsorbe**

27

Impressum

**Rezeptbuch zur
marmite-Ausgabe 6/23**

Herausgeber: marmite verlags
ag, Badenerstr. 587, 8048 Zürich,
+41 44 450 29 49, info@marmite.ch

Verleger: Thomas Abegg
Redaktion: Alex Kühn
Bilder: Édipo Perreira
Rezeptkreation:
Antonio Colaianni
Verkauf: Massimo Angelone,
Michelle Henseler
Grafik: Philipp Tremel,
Adrian Schmid

**Jetzt Abo
bestellen**
marmite.ch/
abo



Privat Sphären

Die Gastro-Kugeln am Lachner Hafen



Farbenfrohe Weihnachtskugeln als Gruppen-Restaurants

Erleben Sie ein rundum kulinarisches und aussergewöhnliches Winter-Highlight! Ideal für vier bis acht Personen – für Ihr Familientreffen, Teamessen oder Dinner mit Freunden

17.11.2023 bis 25.02.2024

Marina Lachen | Hafenstrasse 4 | 8853 Lachen SZ
T +41 55 451 73 73 | www.privatsphären.ch

Radicchio Ravioli mit Taleggio- Crème, Salsiccia und Salbeibutter



Radicchio Ravioli mit Taleggio- Crème, Salsiccia und Salbeibutter

Hauptspeise | Einfach | Für 4 bis 6
Personen | Zubereitung **1 Std.**

Teig

250 gr	Hartweizenmehl
3	Eier
½ TL	Salz
1 TL	Olivenöl

Füllung

2 EL	Olivenöl
200gr	Radicchio in feine Streifen geschnitten
200gr	rote Tropea Zwiebeln in feine Streifen geschnitten
4 EL	Randenaft
90 gr	Parmesan gerieben (davon 40 gr reservieren)
1 EL	Mascarpone
1 EL	Ricotta
1 EL	weisses Paniermehl
	Schwarzer Pfeffer und Salz



Zubereitung Teig:

Alle Zutaten vermengen und zu einem Teig kneten. Im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung Füllung:

Tropeazwiebeln in Olivenöl dünsten bis sie ganz weich sind. Radicchio zugeben mit Salz und Pfeffer gut würzen. Köcheln lassen bis der Pfannenboden trocken ist. Randsaft zugeben und komplett einkochen. In eine Schüssel geben, leicht auskühlen. Ricotta, Mascarpone, Parmesan, Paniermehl und Rosmarin zugeben, gut vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Taleggiocrème

3 dl Rahm

1 EL Maizena Express

80 gr Taleggiokäse

Zubereitung Taleggiocrème:

Rahm aufkochen und mit Maizena Express binden. Taleggio zugeben und schmelzen lassen. Mit dem Stabmixer aufmontieren. Abschmecken wenn nötig.

Salbeibutter

10 gr Butter pro Person

1 Salbeiblatt pro Person, in feine Streifen geschnitten

Zubereitung Salbeibutter:

Butter und Salbei in einer kleinen Sauteuse erhitzen bis die Butter braun und der Salbei knusprig ist.

Zutaten Salsiccia

120 gr Fenchelsalsiccia ohne Darm, in 1,5 cm Stücke geschnitten

1 EL Olivenöl

Zubereitung Salsiccia

In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen und darin die Salsicciastücke braten. Auf einen Teller legen und zur Seite stellen.

Zubereitung Ravioli

Den Teig so dünn wie möglich auswallen. Die Füllung in haselnuss-grosse Kugeln formen. Auf eine Teigbahn legen und mit einem nassen Pinsel oder mit Wasser gefüllte Sprühflasche den Rand anfeuchten. Mit der nächsten Teigbahn bedecken und vorsichtig andrücken und dabei achten, dass die Ravioli luftdicht sind. Mit einem Teigring ausstechen.

Die Ravioli in leicht siedendem Salzwasser ca. 2 Minuten lang köcheln lassen und mit einer Schaumkelle rausnehmen und in eine Sauteuse mit etwas Kochwasser und wenig Butter geben.

Anrichten

Die Taleggiocrème auf 4 tiefe Teller zu einem Spiegel machen und 3-4 Ravioli pro Person darauf legen. Mit dem reservierten Parmesan bestäuben und die Salbeibutter darüber verteilen. Zum Schluss die Salsicciawürfel verteilen und nach Belieben mit kleinen Brotcroûtons ausgarnieren.



Chef's Table



Das perfekte Geschenk für
Gourmets: ein Gutschein für
den marmite Chef's Table



Gerne beraten wir
Sie unter 044 450 29 49

Weitere Infos unter
www.marmite-chefstable.ch

Artischockenboden gefüllt mit mediterranem Gemüse



Artischockenboden gefüllt mit mediterrane Gemüse

Hauptspeise | Einfach |
Für 4 Personen | Zubereitung 1 Std.

4 grosse	Artischocken
2 Liter	Wasser
1 EL	Zucker
10 g	Ascorbinsäure (Apotheke)
0,5 dl	Olivenöl

Mediterranes Gemüse

80 g	Zucchini in Rauten geschnitten
80 g	Auberginen geschält in Rauten geschnitten (oder Mini-Auberginen)
$\frac{1}{2}$	Peperoni rot/gelb mit Sparschäler geschält und in Rauten geschnitten
4 Stängel	Baby-Lauch blanchiert

Es kann nach Lust und Laune
variieren

2 EL	Olivenöl
	Salz
4 Stück	Bouquets gewaschenen und gut getrockneten Kräutersalat: Estragon, Kerbel, Dill, Petersilie und gezupfter Frisée
Etwas	kaltgepresstes Olivenöl
1 TL	weissen Modena Essig
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Einige Tropfen Aceto Balsamico

Zubereitung:

In einem passenden Topf 2 Liter Wasser mit Salz, Zucker, Olivenöl und Ascorbinsäure aufkochen. Den Stiel der Artischocken kräftig aus dem Blütenboden drehen, so dass die zähen Fasern mit dem Stiel herausgezogen werden. Die oberen 2/3 der Blütenknospe weg-schneiden, die verbleibenden zähen Aussenblätter mit den Fingern wegknipsen, den Rest des Blütenbodens mit einem scharfen Messer freilegen. Etwaige grüne Kanten mit dem Sparschäler wegschneiden, die Staubgefässe im Inneren der Blüte mit einem Kugelaus-stecher oder einem Teelöffel aus dem Blüteninneren herauskratzen. Den so vorbereiteten Boden in den kochenden Fond legen, aufkochen und 3 Minuten stark kochen lassen. Anschliessend alles zugedeckt zur Seite ziehen und erkalten lassen.

Die verschiedenen Gemüse angefangen bei den Peperoni in etwas Olivenöl langsam dünsten, danach die Auberginen und Zucchini-Rauten beigegeben, mitdünsten und zum Schluss die blanchierten Baby-Lauch-Stengel zugeben, gut mischen. Das Gemüse mit weissem Balsamico abschmecken.

Die Artischockenböden im Fond erwärmen und gut abgetropft verwenden.

Anrichten:

Die Salate mit Olivenöl und weissem Balsamico marinieren und in die Mitte der Teller geben. Die Artischockenböden daraufsetzen, mit der Gemüse-mischung füllen und mit den Kräutern garnieren



EMOTIONALE GENUSSMOMENTE



Festtagsangebot

Oona Caviar N°103 – traditionnel

10 % auf 50 g Dose
CHF 122.– statt CHF 135.–

20 % auf 125 g Dose
CHF 256.– statt CHF 320.–

25 % auf 500 g Dose
CHF 938.– statt CHF 1250.–

Gültig für Bestellungen bis am 17. 12.2023, die Zustellung muss bis Ende 2023 erfolgen. Nur solange der Vorrat reicht.



OONA 
CAVIAR

ECHTER SCHWEIZER
ALPEN KAVIAR

REIN . NATÜRLICH . NACHHALTIG.

Tropenhaus Frutigen
CH-3714 Frutigen
Tel: +41 33 672 11 47
sales@oona-caviar.ch
oona-caviar.ch/shop



Gebratenes Störfilet auf weissen Bohnen

Gebratenes Störfilet auf weissen Bohnen

Hauptspeise | Einfach | Für 4 Personen | Zubereitung **1 Std.**

Stör

400 g Stör ohne Haut sauber pariert

1 KL gehackten Rosmarin

Salz und geschroteter schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Störfilet mit Salz, Pfeffer und gehacktem Rosmarin grosszügig würzen. In eine Bratpfanne mit wenig Olivenöl auf allen Seiten scharf anbraten. Auf ein Kuchengitter geben und im Ofen bei ca. 100° 3-5 Minuten ziehen lassen (je nach Dicke).

Zolfinobohnen

150 Stk. getrocknete weisse Bohnen

1 L Bouillon

ca. 30 g Speckschwarte

2 EL grobe Gemüsewürfel (Sellerie, Karotten, Zwiebeln)

1 Schuss Sherry trocken

2 dl kräftige Bouillon oder Consomme

1 EL Schnittlauch fein geschnitten

20 g Butter

Olivenöl extra vergine

Fleur de sel

Zubereitung:

Zolfinobohnen in lauwarmes Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen kurz abspülen, in ein Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und für 10 Minuten leicht köcheln lassen. Abgiessen und mit Bouillon nochmals ansetzen. Bohnen zugedeckt mit Speckschwarte bei schwacher Hitze weich garen. In einer Sauteuse Olivenöl erhitzen, die geschnittenen Zwiebeln zugeben und andünsten. Danach die Karotten und Selleriewürfel begeben und weich dünsten. Die abgetropften Zolfinobohnen begeben und mit einem Schuss Sherry ablöschen. Die Consomme oder kräftige Bouillon zugeben und mit Butter aufmontieren. Abschmecken und zum Schluss den Schnittlauch beifügen.

Fertigstellung:

Die Bohnen mit genügend Fond in tiefe vorgewärmte Teller geben. Den leicht rosa gebratenen Stör aufschneiden, mit Fleur de Sel leicht salzen und mit extra vergine Olivenöl beträufeln.

Tipp:

Störfilet mit reduziertem Kalbsjus einpinseln. Gibt einen schönen Glanz ab und das gewisse etwas.





FEIERN WIR DIE GLÜCKLICHEN TA



SO GUT, DASS MAN FESTE ERFI

GE?



NDT.

ALIGRO

IHR EINKAUFSMARKT, OFFEN FÜR ALLE!

natürlich gut drauf

jetzt
bestellen &
probieren



Bär-Apéro
Orangenminze
alkoholfrei



Bär-Apéro
Lavendel
alkoholfrei

echo



Ausgelöste Wachtel auf Polenta mit Scamorza, Blattspinat und Steinpilze

Ausgelöste Wachtel auf Polenta mit Scamorza, Blattspinat und Steinpilze

Hauptspeise | Einfach | Für 4
Personen | Zubereitung 1 Std.

Wachteln

4	Wachteln
1	grosse Zwiebel in Mâtignon geschnitten
1	grosses Rüebli in Mâtignon geschnitten
1	Stück Sellerie ca. 50 gr in Mâtignon geschnitten
1	Knoblauchzehe
	Olivenöl
	Butter
0,4 dl	Sherry
2 l	Hühnerbouillon
1	Lorbeerblatt
	Rosmarin, Thymian
	Maizena-Express
20 g	Butter
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Wachteln auslösen, die Brüste vom Fett und Flügelknochen befreien. Bei den Schenkeln den Oberschenkelknochen auslösen. In einem breiten Topf das in Mâtignon (Würfel von ca. 1cm) geschnittenen Gemüse in Olivenöl gut anbraten. Die Wachtel-Carcasse im Ofen auf einem Backblech 30 Minuten bei 180 Grad rösten. Zum Mâtignon-Gemüse zugeben, gut mischen und mit Sherry ablöschen. Mit der Hühnerbouillon knapp zudecken und für mindestens 1 Stunden leise köcheln lassen. Den Fond durch ein Passiertuch geben und zur Hälfte ein reduzieren.

Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt zugeben und 20 Minuten ziehen lassen. Erneut durch ein Sieb passieren, in einen geeigneten Topf geben, Butter beifügen, mit Maizena-Express leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

Wachtelbrüste und –Schenkel mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl in einer Bratpfanne goldbraun braten. Die Brüste sollten noch leicht rosa sein, die Schenkel brauchen eine Minute länger.

Blattspinat mit Pinienkernen

200 g	gewaschener Blattspinat ohne Stiel
	Olivenöl
1 EL	geröstete Pinienkernen
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen, Butter zugeben und aufschäumen, Steinpilze beifügen gut mitdünsten, goldbraun braten und mit Salz gut abschmecken.

Polenta

100 g	Maisgriess, mittelfein gemahlen
5 dl	Hühnerbouillon
1 EL	Parmesan, frisch gerieben
1 EL	Scamorza gerieben
15 g	Butter
	Salz und weisser Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung Polenta:**

Bouillon bis zum Sprudeln aufkochen. Unter ständigem Rühren mit Holzlöffel das Maisgriess einrieseln lassen. Bei verminderter Hitze die Maismasse so lange rühren, bis sie keine Blasen mehr wirft. Bei sanfter Hitze und gelegentlichem Rühren Mais ca. 60 Minuten garen. Butter, Scamorza und Parmesan unterrühren, abschmecken, sofort servieren.

Anrichten:

Polenta auf heissen Tellern anrichten. Die Steinpilze und den Blattspinat um die Polenta drapieren. Die Wachtelbrüste und Schenkel auf die Polenta setzen und mit Sauce übergiessen.



ZWEIFEL
1898

Grosse
Degustation
15. | 16. Dezember
an allen
Standorten!

DREAMING OF A WINE CHRISTMAS

EDLE WEINE FÜR DIE FESTTAGE

Gönnen Sie sich und
Ihren Liebsten etwas
Gutes aus unserem
breiten Sortiment an
Topweinen!

Attraktive
Rabatte bis
31.12.2023

Wir freuen uns, Sie in
unseren Läden oder in
unserem Webshop
zweifel1898.ch begrüßen
zu dürfen. Zum Wohl!





Geschmorte ganze Kalbshaxe

Geschmorte ganze Kalbshaxe

Hauptspeise | Einfach | Für 4 Personen | Zubereitung **1 Std.**

Kalbsfond

2,5 kg	Kalbsknochen, gehackt
	Mirepoix von:
2 Stk.	Zwiebeln
1 Stk.	Karotte
½ Stk.	Knoblauchzehe
¼ Stk.	Sellerieknolle

Zubereitung:

Kalbsknochen auf einem Blech ohne Fett im Ofen bei 220° 40 bis 60 Minuten lang anrösten. Ausgelaufenes Fett abgiessen. Parallel dazu das Mirepoix in einem schweren Topf in Erdnussöl rösten. Nach 15 bis 20 Minuten, wenn es rund um goldbraun ist, das Tomatenpüree zugeben, Zucker darüber streuen und alles nochmals 5 Minuten rösten. Wein dazu giessen, aufkochen und fast gänzlich einkochen. Knochen zugeben und wenden. Kaltes Wasser beifügen, bis die Knochen bedeckt sind. Langsam aufkochen, aufsteigenden Schaum abschöpfen und Gewürze begeben. 4 Stunden sanft auskochen. Immer wieder kaltes Wasser nachgiessen, damit die kleinen Knochen bedeckt bleiben. Passieren und genau so weiter verwenden.

Kalbshaxe

1 Stk.	Kalbshaxe (Hinterhaxe), 1,2 bis 1,4 kg
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehen
2 Stk.	Karotten
½ Stk.	Sellerieknolle
1 EL	Tomatenpüree
1 Prise	Zucker
5 dl	Madeira
je 1 Zweig	Rosmarin, Thymian
2 Liter	brauner Kalbsfond
30 g	Butter

Zubereitung:

Gewürzte Kalbshaxe binden und im Olivenöl rundum anbraten. Aus dem Gemüse 4 mm grosses Mirepoix schneiden, dieses zur Haxe geben und weiter braten. Tomatenpüree und Zucker dazugeben. Leicht anbraten. Mit Madeira aufgiessen. Zuerst aufkochen, dann köcheln lassen und fast vollständig reduzieren. Danach mit 2 Liter Kalbsfond aufgiessen. Die Kräuter zufügen und alles in den auf 150 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Etwa 4 Stunden weich schmoren. Das Fleisch sollte vom Fond stets knapp bedeckt sein. Haxe herausnehmen, Haxenmark auslösen und reservieren. Fleisch mit Alufolie bedeckt warm stellen. Sauce passieren und auf einen Drittel einkochen. Mit der kalten Butter und dem Mark unter Schlagen binden. Haxenfleisch tranchieren und mit der Sauce überträufelt auftragen.



Das Neueste aus der Spitzengastronomie zum Kennenlernpreis.



3 × marmite
für nur
33.–

Geniessen Sie Geschichten, Insights
und Rezepte aus der Schweizer
Spitzengastronomie zum Kennenlernpreis
von nur CHF 33.– für 3 Ausgaben.
(Ausland zzgl. Portokosten)



www.marmite.ch/abo

Caramelisierte Rosmarincrème mit Mandarinensorbet



Caramelisierte Rosmarincrème mit Mandarinsorbet

Hauptspeise | Einfach | Für 4 Personen | Zubereitung **1 Std.**

Rosmarincrème

5 dl.	Rahm
5 dl.	Milch
120 g	Zucker
6	Eigelb
2	Eier
1 Stk.	Vanillestengel
5	Rosmarinzweige

Zubereitung:

Milch, Rahm, Zucker, Vanille aufkochen. Rosmarin dazugeben und 30 Minuten ziehen lassen. Nochmals aufkochen. Zu den aufgeschlagenen Eigelben geben, gut verühren und abpassieren. In passende hitzbeständige Teller oder Formen abfüllen. Im Dampf bei 90° während ca. 15–20 Minuten pochieren oder im Ofen bei Heissluft auf 90° für ca. 30–40 Minuten stocken lassen. Die Crème sollte fest, aber nicht hart sein. Auskühlen lassen. Mit braunem Rohrzucker bestreuen und mit dem Bonzenbrenner caramolisieren oder im Backofen bei Oberhitze gratinieren.

Mandarinsorbet

600g	Mandarinen Mark
100g	Zucker
2g	Stabilisator
60g	Glukosepulver
200g	Wasser

Zubereitung:

Wasser, Zucker, Glukosepulver, kurz zum Kochen bringen und auskühlen lassen. Zum Mandarinsaft geben und gut mischen. In der Eismaschine frieren oder im Pacojet Becher füllen und frieren. Als Ergänzung etwas Mandel Crumble und Mandarinenfilet.



«Pasta darf bei mir an Weihnachten nicht fehlen»

Antonio Colaianni über Weihnachtserinnerungen, den Reiz des Bitteren und einen Fisch, den auch Fleischtiger mögen.

Wo feiern Sie dieses Jahr Weihnachten?

Bei meinem Bruder in Ins im Berner Seeland. Es gibt im Jahr zwei Termine, an denen sich die ganze, inzwischen 25-köpfige Familie trifft – Ostern und eben Weihnachten.

Übernehmen Sie die Zubereitung des ganzen Menüs – und steht schon fest, was es geben wird?

Ich kümmere mich in der Regel ums Fleisch und um die Saucen. Wenn ich einkaufen gehe, habe ich keinen festen Plan, sondern suche nach den schönsten Produkten und lasse mich von diesen inspirieren.

Was darf in Ihrem Weihnachtsmenü auf keinen Fall fehlen?

Pasta! Ich bin schliesslich Italiener – und meine Mamma ist berühmt für ihre Orecchiette, die es auch in meinen Restaurants regelmässig gab. Mit Stängelkohl, in Italien Cime di Rapa genannt, schmecken Orecchiette zum Beispiel ganz vorzüglich. Auch Lasagne liebe ich. Als ich klein war, gab es die nur an Weihnachten. Das machte sie natürlich noch spezieller.

Unter den Gerichten, die Sie für dieses Rezeptbüchlein ausgesucht haben, sind auch Radicchio-Ravioli mit Taleggio-Crème, Salsiccia und Salbeibutter.

Weil ich dieses Gericht unheimlich mag! Es ist saisonal, rustikal, herzlich – und doch raffiniert. Der Clou sind die feinen Bitternoten des Radicchio. Ich bin grundsätzlich ein Fan von Salaten und Gemüsesorten, die leicht bitter schmecken: Artischocken, Cime di Rapa, Catalogna und eben Radicchio.

Apropos Artischocken: Die stehen auch ganz hoch im Kurs bei Ihnen.

Im Winter und im Frühling schmecken sie fantastisch. Und man kann sie sehr gut einmachen. Der Artischockenboden mit mediterranem Gemüse begleitet mich schon viele Jahre und kommt bei den Gästen immer super an. Klar, dass er auch ins Rezeptbüchlein musste.

Für den Fischgang haben Sie Stör ausgesucht, warum?

Mir gefallen Fischgerichte, die ein wenig deftiger sind. Stör ist für diese eine sehr gute Wahl. Gäste, die von sich sagen, dass sie Fisch nicht mögen, kann man mit Stör ausserdem meist auf seine Seite ziehen.





WEIHNACHTSGENUSS

RAUHLACHS ☆ GRAVED LACHS ☆ FRISCHLACHS

KENNELERNEN MIT 10% RABATT

www.swisslachs.ch/genussmomente

Gutscheincode: GENUSS2023

Gültig bis 31.12.2023

