

alle Mengen für 16 Personen



## Prussiens con prociutto crudo

### Zutaten

2 rechteckig ausgewallte Blätterteige

200 g Frischkäse

300 g Rohschinken

2 Eier (verschlagen)

### Zubereitung

Blätterteig mit Frischkäse bestreichen. Rohschinken darauf verteilen

Teig von beiden Längsseiten bis zur Mitte hin aufrollen, ca. 10 Minuten kühlstellen

Rollen in etwa 6 mm dicke Scheiben schneiden

Prussiens auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen

Etwa 18 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen

Auf einem Gitter etwas abkühlen





## Zucchine ai pinoli

### Zutaten

ca. 250 g Broccoli

1 Kopfsalat

3 Zucchini

6 Esslöffel Pinienkerne

Granatapfelkerne

Champignons

Basilikumblätter in Streifen

Sauce: 3 Esslöffel Aceto di Modena

3 Esslöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Salz, Pfeffer

6 Esslöffel Olivenöl

### Zubereitung

Broccoli in Röschen teilen, Stiele so abschneiden, dass die Röschen noch zusammenhalten. Stiele schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alles 2 bis 3 Minuten in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abtropfen lassen

Kopfsalat-Blätter, dünne Champignon- und Zucchini-Scheiben auf flachen Tellern verteilen

Pinienkerne rösten und zusammen mit den Granatapfelkernen darüberstreuen

Sauce: Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut verrühren, Olivenöl darunterühren und alles über den Salat verteilen





## Lasagne al forno

### Zutaten

3600 g Rindshackfleisch  
HOLL-Sonnenblumenöl  
8 Zwiebeln  
8 Knoblauchzehen, fein gehackt  
16 Esslöffel Tomatenpürree  
1200 g Rüebl  
400 g Sellerie  
1,2 Liter Rotwein  
12 dl Bouillon  
2 Esslöffel Majoran  
2 Esslöffel Rosmarin, beides fein gehackt  
70 Lasagne-Blätter  
300 g geriebener Parmesan  
Bechamelsauce:      16 Esslöffel Butter  
                                 16 Esslöffel Mehl  
                                 3,2 Liter Milch  
                                 Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Hackfleisch portionenweise in der Pfanne anbraten, auf die Seite stellen  
Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, bis die Zwiebeln glasig sind; Tomatenpürree kurz mitdämpfen,  
Sellerie in Würfeli schneiden, Rüebl rein raffeln, ca. 2 Minuten weiterdämpfen, Fleisch wieder  
begeben, mischen  
Rotwein und Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren  
Majoran und Rosmarin begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten schmoren  
Nach Belieben würzen

alle Mengen für 16 Personen



**Bechamelsauce:** Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Mehl begeben, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten (das Mehl darf keine Farbe annehmen)

Milch auf einmal dazu giessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren

mit Salz und Pfeffer würzen, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist

**Lasagne einschichten:** abwechslungsweise 16 Esslöffel Bechamelsauce, Lasagneblätter und ein Viertel der Fleischfüllung einschichten. Wenn die Lasagneblätter und die Fleischfüllung aufgebraucht sind, mit restlicher Bechamelsauce abschliessen; Parmesan darüberstreuen.

**Gratinieren:** rund 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad





## Pere al Marsala con gelato

### Zutaten

200 g weicher Honig

8 Esslöffel warmes Wasser

8 Eigelb

3 Messerspitzen Zimt

8 Esslöffel Amaretto

1 Liter Vollrahm

Birnen: 16 reife Birnen

24 Esslöffel Zucker

24 Esslöffel Wasser

2 Flaschen Marsala (knapp 8 dl)

### Zubereitung

Honig, warmes Wasser und Eigelb gut verrühren, im knapp siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse dicklich ist. Schüssel ins kalte Wasser stellen, weiterschlagen, bis die Creme leicht ausgekühlt ist

Zimt und Amaretto darunter rühren

geschlagenen Rahm darunterziehen, in Portionenförmchen füllen, mindestens 3 Stunden gefrieren

**Birnen:** Zucker und Wasser zusammen aufkochen, unter Rühren weiterkochen, bis der Zucker hellbraun ist, Pfanne vom Herd ziehen

mit Marsala ablöschen, aufkochen, Caramelzucker auflösen

die geschälten und halbierten Birnen darin zugedeckt weichkochen, einmal wenden, anrichten, Flüssigkeit sirupartig einkochen, auskühlen

abgetrennte Stiele eventuell halbiert in die Birnen stecken, die Birnen mit Sirup überziehen, Glace dazulegen

