

# Le Club GV vom 18.12. 2025



Frohe  
Weihnachten

## Menü:

- Apéro: Focaccia mit Oliven und Tomate secci
- Vorspeise: Cozze ripiene (eine Spezialität aus Apulien IT)
- Hauptgang: Kalbskopfbäggli mit Wasabi- oder Peterliölhärdöpfelstock
- Dessert: Panna cotta mit Amaretto, Feigen und Himbeersorbet

En guete Appetit

Guido Tüscher



# TOMATEN-FOCACCIAS MIT OLIVENÖL

## Teig

500 g	Halbweissmehl
1 ½ TL	Salz
½ Würfel	Hefe (ca. 20 g), fein zerbröckelt
3 ½ dl	Wasser
3 ½ EL	Olio d'oliva extra vergine
140 g	getrocknete Tomaten, fein geschnitten

## Belag

3 EL	Fine Food Olio d'oliva extra vergine
1 EL	Wasser
½ TL	Fleur de Sel
70 g	grüne Oliven
2 EL	Rosmarinnadeln

## Utensilien

Für eine rechteckige Backform (ca. 24 x 30 cm),  
Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

## **UND SO WIRDS GEMACHT**

Teig

Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben, mischen. Wasser und Öl da zugießen, mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Tomaten beigeben, gleichmäßig darunter kneten. Teig in die vorbereitete Form geben, zudeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufgehen lassen.

### **Belag**

Mit geölten Fingern den Teig ausziehen, Öl, Wasser und Fleur de Sel verrühren, über den Teigträufeln, mit den Fingern "Dellen" eindrücken. Oliven und Rosmarin darauf verteilen, leicht andrücken.

## Backen

Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Focaccia auf einem Gitter etwas auskühlen.

Meilen, 16.12.2025 Guido Tüscher

## Cozze ripiene

### (Rezept aus Apulien IT)



#### Zutaten für 4 Personen (oder 8 – 10 Personen als Vorspeise)

Frische Miesmuscheln	1 Kg
Trockener Weisswein oder Noilly Prat	2.5 dl
Tomatenfruchtfleisch	500 gr. (Dose oder frisch, dann ist aber der Kochprozess deutlich länger)
Peterli glatt	1 Bd. (je nach VPE und Gusto etwas weniger)
Basilikum	1 Bd. (je nach VPE und Gusto etwas weniger)
Eier	2 St.
Frisch geriebener Pecorino	3 EL (kann auch Parmesan sein, schmeckt aber mir pers. mit Pecorino besser)
Zwiebel	1 Stk.
Knoblauchzehen mittlere. Gr.	3 Stk.
Grobe Semmelbrösel	4 EL (möglichst frische gerieben.) f. m. Gusto besser Panko!
Olivenöl	3 EL
<b>Salz, Pfeffer aus der Mühle</b>	<b>nach Gust abschmecken</b>
Cayennepfeffer	1 Prise (wenn man es ein bisschen schärfer mag)

- 1.) Miesmuscheln nach einem Salzbad, oder unter fliessendem Wasser gründlich putzen, entbarten, waschen und abbürsten. Bereits geöffnete Muscheln heraussuchen und entsorgen.
- 2.) Muscheln in einem grossen Topf geben, 2.5 dl Weisswein (oder Noilly Prat) angieissen und etwa 5 min. garen bis sich die Muscheln öffnen. Geschlossene Muscheln aussortieren und diese ebenfalls wegwerfen. Muscheln herausnehmen und beiseitestellen.

- 3.) Muschelsud durch ein feines Sieb passieren und auch beiseitestellen. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe sehr fein zerkleinern. Im Topf 3 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. 500 Gr. Tomatenfruchtfleisch (gestückelt und mit Flüssigkeit) darunter rühren. Muschelsud angießen, salzen und pfeffern. Zu einer dicken Sauce einköcheln lassen.  
Tomatensauce in eine grosse, flache, feuerfeste Form füllen. Backofen auf 225° vorheizen.
- 4.) Abgekühlte Muscheln vorsichtig in der Mitte auseinanderbrechen, die leeren Schalenhälften wegwerfen. Die Schalen mit dem Muschelfleisch nebeneinanderlegen.
- 5.) Für die Füllung 2 Eier mit einer Gabel kräftig verquirlen. Peterli und Basilikum fein schneiden, 2 Knoblauchzehen fein hacken und mit den Eiern vermischen. 4 EL Semmelbrösel unterrühren, die Paste mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Cayennepfeffer würzen.
- 6.) Jede Muschelhälfte mit 1 TL Kräuterpaste belegen, danach vorsichtig in die Tomatensauce setzen (die Sauce darf die Muscheln nicht bedecken!)  
Mit 3 EL frisch geriebenen Pecorino bestreuen (Tipp; Pecorino direkt darüber reiben, nicht zuerst in ein Gefäß, da der geriebene Käse durch die Feuchte, gleich wieder verpapppt!)  
2 EL Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen.  
Die Muscheln in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 10 Min. überbacken (oder Grillstufe ca. 5 Min. überbacken.  
Zu geröstetem Weissbrot servieren.

Bemerkung: Dieses Gericht eignet sich auch sehr gut zum, bis auf den letzten Prozess des Überbackens alles Vorbereiten. Ideal wenn man Gäste erwartet.

Guido, 15.12.2024

# Kalbskopfbäggli mit Wasabi Kartoffelstock oder grünem Kartoffelstock (Peterlöl)



## Zutaten:

- 4 Kalbskopfbäggli (150 – 200 g.)  
Salz, Pfeffer, Kochbutter
- 3 Schalotten, fein geschnitten
- 1 Rüebli, geschält und gewürfelt
- 3 Champignons, ohne Stiel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pfefferkörner, im Mörser zerstossen
- 1 TL Tomatenmark
- 5 dl Blauburgunder oder leichten Rotwein
- 1 L Kalbsfond (Migros Konzentrat, gemäss Anleitung verdünnt und erhitzt)
- 20 g Butter

## Zubereitung

Kalbskopfbäggli mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten und zur Seite stellen.

Im selbem Bräter das Gemüse zusammen mit den Kräutern und den Gewürzen andünsten.

Das Tomatenmark beigeben und etwas mitrösten, mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und diesen fast vollständig einkochen, mit dem zweiten und letzten Drittel genauso verfahren.

Kalbsfond und Bäggli beigeben. Zugedeckt im Ofen für 10 Min. bei 180° dann für ca. 2 – 3 Stunden bei 140° schmoren Stunde schmoren.

Das Fleisch herausnehmen, die Sauce durch ein feines Sieb streichen und um etwa die Hälfte reduzieren. Zum Schluss die Butter (und evtl. Maizena) einrühren und das Fleisch darin nochmals erhitzen.

(JELLINEST) GEMÜSESTUFA

## **Kartoffelstock Wasabi**

Kartoffelstock gefroren (Migros in Schaumform) erwärmen und mit Wasabi beliebig ergänzen. Ja nach Gusto und Schärfe

## **Grüner Kartoffelstock**

- $\frac{1}{4}$  Olivenöl
- 1 Bund glattblättriger Peterli, entstielt
- Salz
- $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe, Keim entfernt

Vorgängig alle Zutaten im Mixer fein mixen, Kartoffelstock wie vor, zubereiten und dann mit dem Peterliöl langsam vermengen.

Guido Tüscher, 18.12.2025

Guten Appetit!

# **Panna cotta mit Amaretto**



## **Zutaten für 4 Personen**

4 Blätter Gelatine

1 Vanillestängel

6 dl Halbrahm

2.5 EL Zucker

2 EL Amaretto

4 Feigen

4 EL Amaretto

Gelatine ca. 5 Min. in kaltes Wasser einlegen, abtropfen. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Samen und Stängel mit dem Rahm und Zucker in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren ca. 10 Min. auf ca. 5 dl einköcheln. Vanillestängel entfernen, Pfanne von der Platte nehmen. Amaretto und Gelatine unter die heiße Flüssigkeit rühren, durch ein Sieb in einen Messbecher gießen, auskühlen.

Förmchen kalt ausspülen. Creme glattrühren, in die Förmchen füllen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen.

Feigen in Schnitze schneiden, mit dem Amaretto beträufeln, kurz ziehen lassen. Panna cotta mit den Fingerspitzen sorgfältig vom Förmchenrand lösen, auf Teller stürzen. Förmchen und Teller leicht schräg halten und schütteln, bis sich das Panna cotta löst. Mit den marinierten Feigen anrichten.

# Himbeeren Sorbet

Ergibt ca. 1 Liter

## Zutaten:

- $\frac{3}{4}$  Cup (170g) Zucker
- $\frac{3}{4}$  Cup (180ml) Wasser
- 300g gefrorene Himbeeren
- 1 Esslöffel frischgepressten Zitronensaft
- Eiweiss eines Eis, fast steif geschlagen



## Zubereitung

1. Zucker und Wasser in einem mittelgrossen Kochtopf geben. Bei geringer Hitze erhitzen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze erhöhen und für 2 Minuten simmern lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen
3. Gefrorene Himbeeren in eine Schüssel geben und auftauen lassen. Wenn sie gerade fertig aufgetaut sind, die Himbeeren mit dem Saft pürieren bis das Püree weich ist. Püree durch ein Sieb passieren., damit die Himbeerkernen entfernt werden.
4. Das Himbeerpüree, den Zuckersirup, Zitronensaft und das geschlagene Eiweiss in das Eisgefäß geben, Zeit von ca. 30 bis 40 Minuten einstellen und mit der Eiszubereitung starten.
5. Wenn Eis fertig ist, in der Eismaschine kühl halten und die Konsistenz prüfen und evtl. Gefäß kurz vor dem Anrichten in den Gefrierschrank stellen. Dann jedoch