



Le Cleub

26. Februar 2026

Peter Raissig

Gebackene Thonbällchen an Erbsensauce



•

Für 4 Personen

Zutaten THONBÄLLCHEN

- 100 g Weissbrot oder Toast, in kleine Würfel geschnitten
- 300 g Thon in Sonnenblumenöl, abgetropft, zerzupft
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 2 Eier, verquirlt
- ½ Bund Peterli, fein geschnitten
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- Backpapier für das Blech

Zutaten ERBSENSAUCE

- 300 g Tiefkühl-Erbсен, aufgetaut
- 200 g Nature-Frischkäse
- ½ Bund Schnittlauch, geschnitten, 1 EL beiseitegelegt
- ½ Zitrone, heiss abgespült, abgeriebene Schale und Saft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Thonbällchen Brot und die restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig kneten.
2. Aus der Masse mit nassen Händen ca. 20 Bällchen formen, auf das vorbereitete Blech legen.
3. Im auf 200°C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.
4. Für die Erbsensauce alle Zutaten bis und mit Zitronensaft mischen, fein pürieren und würzen.
5. Erbsensauce als Spiegel auf 4 Teller verteilen, Thonbällchen darauf anrichten, mit beiseitegelegtem Schnittlauch garnieren.

Piccata Milanese mit Spaghetti



Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g Kirschtomaten
7-9 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
2 (à 425 ml) Dosen
Kirschtomaten
Salz
Pfeffer
1 EL Zucker
4 Kalbsschnitzel (à ca. 120 g)
120 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse (Stück)
8 EL Semmelbrösel
3 Eier (Gr. M)
4-5 EL Mehl
500 g Spaghetti
1 Bund/Töpfchen Basilikum

Zubereitung

1

Für die Tomatensoße Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch zerdrücken. Tomaten waschen und halbieren. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Alle Tomaten zugeben, aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

2

Schnitzel trocken tupfen. Zwischen einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel mit einem Topfboden dünner klopfen. Käse reiben. Semmelbrösel und Käse mischen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und etwas abtropfen lassen. Zuletzt im Semmelbröselmix wenden und nur leicht andrücken. Spaghetti in 4 l kochendem Salzwasser (ca. 1 TL Salz pro Liter) nach Packungsanweisung garen.

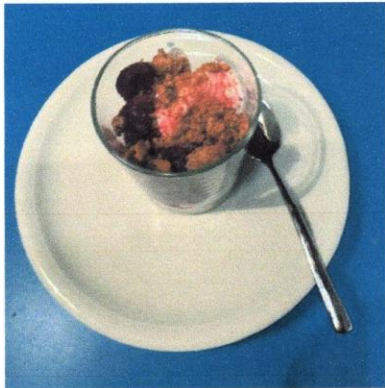
4

Inzwischen 6–8 EL Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel darin in 2–3 Portionen bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Fertige Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen, warm stellen.

5

Spaghetti abgießen, kurz abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Mit der Soße mischen und noch einmal kurz erhitzen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Spaghetti und Schnitzel anrichten und mit Basilikum bestreut servieren.

Fior di Latte mit besoffenen Zwetschgen



Zutaten besoffene Zwetschgen

3 dl Portwein (rot)

2 dl Rotwein z.B. Barbera

100 g Zucker

1 Zimtstange

4 Gewürznelken

1 kg Zwetschgen

Zubereitung

Portwein und Wein mit dem Zucker aufkochen. Zimtstange halbieren und mit den Nelken begeben. Sud bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Zwetschgen gestückelt in den Sud geben und ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Kompott randvoll in ausgekochtes Glas füllen, sofort verschliessen. Auskühlen lassen.

Anrichten

Fior di latte in ein Glas geben, besoffene Zwetschen darüber verteilen, Schokoguetzli darüber zerbröseln.