


Cuisine



POLITIQUE

Mit Ueli Fisch

Grossrat GLP Thurgau

FILETTO DELLA NONNA MIT RISOTTO UND PEPERONATA



RISOTTO

Zutaten und Anleitung

1 Esslöffel Olivenöl	erhitzen
1 Zwiebel	fein hacken, dämpfen
300 g Reis (Carnaroli oder Vialone)	beigeben, leicht dämpfen
2 dl Weisswein aus der Region	zum Ablöschen, etwas einkochen lassen
ca. 1 ½ l Bouillon heiss	langsam beigeben und unter ständigem Rühren kochen bis der Risotto cremig ist, aber noch Biss hat (ca. 25 Minuten)
evt. 2 dl Schlagrahm	am Schluss zum Verfeinern daruntermischen Mit frischem Parmesan servieren.

FILETTO DELLA NONNA

1 grosses Schweinsfilet	Filet längs zweimal einschneiden, Schnittstellen würzen
50 gr. Parmaschinken	auf die Schnittstellen legen
Pfeffer/Kräutersalz	- Filet zuklappen und verschnüren - leicht würzen

3 EL Olivenöl

in erhitzte Bratpfanne geben und Filet während 5 Min. kräftig anbraten

- Ofen auf 120 Grad vorheizen, zurückstellen auf 80 Grad.
- Filet während ca. 60 Min im Ofen backen
- Filet aus dem Ofen nehmen Schnur entfernen und Filet tranchieren

PEPERONATE

2 EL Olivenöl

in Pfanne erwärmen

1 Zwiebel, gehackt

beigeben, leicht anziehen

2 Knoblauchzehen, gepresst

beigeben

4-6 Peperoni, rot, grün, gelb

in Würfel 2 x 2 cm schneiden beigeben, dämpfen

200 gr. Peretti Tomaten

kurz in siedendes Wasser tauchen, Haut abziehen, in Würfel schneiden, beigeben mitdämpfen

1 EL Tomatenpüree

beigeben

½ Rotwein aus der Region

1 dl Gemüsebouillon

ablöschen

Salz, Pfeffer

beigeben

- Gemüse während 15 Min. weichkochen
- Gut abschmecken, evt. mit wenig Cayennepfeffer