

REZEPT VON ALEX

Sendung vom 19.09.2026

Agnolotti al Plin

* * *

Saltimbocca mit Risotto und saisonalem Gemüse

* * *

Torta al Limone

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: AGNOLOTTI AL PLIN

Füllung

300 g Schweinenacken
600 g Kalbshaxe
1 Zwiebel, gewürfelt
2 Rüebli, gewürfelt
2 Stangen Sellerie, klein geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Lorbeerblätter
100 ml Weisswein
100 ml Gemüsebouillon
2 EL Tomatenmark
200 g Spinat, blanchiert
50 ml Rahm
50 g Parmesan, gerieben
Butter
2 Wacholderbeeren
1 Gewürznelke
Salz, Pfeffer

Schweinenacken und Kalbshaxe in Stücke schneiden und in etwas Butter kräftig anbraten. Zwiebel, Rüebli, Sellerie und Knoblauch dazugeben und mit rösten. Das Tomatenmark einrühren. Lorbeer, Wacholder und Gewürznelke dazugeben. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsebouillon dazugeben und ca. 2 Stunden sanft schmoren, bis das Fleisch sehr weich ist.
Das Fleisch und Gemüse sehr fein hacken und den blanchierten Spinat darunter mischen. Den Rahm und Parmesan einarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Komplette abkühlen lassen.

Teig

150 g Hartweizengriess, fein
150 g Weissmehl
3 grosse Eier
Salz

Hartweizengriess und Weissmehl mischen. Eier und Salz dazugeben und ca. 10 Minuten kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. In Folie einwickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig sehr dünn ausrollen und kleine Portionen der Füllung auf eine Hälfte des Teigs setzen. Teig darüberklappen und vorhandene Luft rausdrücken. Mit den Fingern einzelne Agnolotti «zusammenknäuen» und anschliessend schneiden. Auf ein bemehltes Blech legen.
Kurz vor dem Servieren in leicht siedendem Salzwasser 2-3 Minuten kochen.



HAUPTGANG: SALTIMBOCCA MIT RISOTTO UND SAISONALEM GEMÜSE

Saltimbocca

5 Kalbsschnitzel
5 Scheiben Prosciutto crudo
5 frische Salbeiblätter
80 g Butter
100 ml Weisswein
Mehl

Die Kalbsschnitzel dünn klopfen und eine Seite mit Prosciutto und Salbei belegen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Die Seite ohne Prosciutto und Salbei leicht mit Mehl bestäuben.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Das Fleisch dazugeben und pro Seite ca. 2 Minuten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Weisswein in die Pfanne giessen. Etwas einkochen lassen und anschliessend das Fleisch zurück in die Pfanne. Kurz schwenken und servieren.

Risotto Milanese

400 g Risottoreis
1 l heisse Bouillon
1 kleine Zwiebel, gehackt
125 g Butter
100 g frisch geriebener Parmesan
100 ml Weisswein
0.5 g Safranfäden
Salz, Pfeffer

Die Safranfäden in etwas Bouillon 15 Minuten ziehen lassen.

In einem Topf 25 g Butter zum Schmelzen bringen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Den Reis dazugeben und etwa 2 Minuten mitrösten. Mit dem Weisswein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Nach und nach die heisse Bouillon dazugiessen und bei ständigem Rühren ca. 18 Minuten kochen. Die Safranfäden nach 10 Minuten dazugeben.

Risotto vom Herd nehmen, die restliche kalte Butter einrühren und den Parmesan dazugeben.

Gemüse

15 kleine junge Rüebli
500 g grüne Spargeln
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Rüebli schälen und das Grün grob abschneiden, sodass ein kleiner Stiel noch dran ist. Bei den Spargeln die Enden abschneiden. Das Gemüse mit dem Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen bei 200 °C Grillfunktion backen. Die Rüebli für 20 Minuten, die Spargeln nur 10 Minuten.



DESSERT: TORTA AL LIMONE

4 Eier
180 g Zucker
120 ml Olivenöl
120 ml Milch
2 Zitronen
250 g Mehl
1 Pack Backpulver
1 Prise Salz

70 ml Wasser
70 ml Zitronensaft
70 g Zucker

Die Eier und den Zucker etwa 3 Minuten schaumig schlagen. Das Olivenöl langsam einrühren. Von den beiden Zitronen den Abrieb und den Saft zusammen mit der Milch dazugeben. Mehl, Salz und Backpulver untermischen. Den Teig in eine Springform geben und im Ofen bei 180 °C 35 Minuten backen.

Wasser, Zitronensaft und Zucker in einer kleinen Pfanne kurz aufkochen und noch warm über den Kuchen geben.