
Italienische

VORSPEISEN

Foccacia mit Oliven

Bunte Minestrone

HAUPTGÄNGE

Linguine Plausch mit dreierlei Saucen:

Petersilien Pesto

Susanna

Al limone mit Jakobsmuscheln

Desserts

Amaretti Mandelmakronen

Eton Mess

Spezialitäten

(Rezepte für 4 Personen)

Focaccia klassisch

Zutaten

- Zubereiten: ca. 5 Minuten
- Gehen lassen: ca. 30 Minuten
- Backen: ca. 30 Minuten

Für 6-8 Personen
Backpapier
ofengrosses Blech

Teig:

- 500 g Mehl
- 1 ½ TL Salz
- 20 g Hefe, zerbröckelt
- 3,5 dl Wasser, lauwarm
- 2 EL Öl
- grobes Salz zum Bestreuen
- Rosmarin zum Bestreuen
- Handvoll Oliven (schwarz u. grün) ohne Kern

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe im Wasser auflösen, dazu giessen. Öl begeben. Alles mit einer Kelle glatt rühren.
2. Geschnittene Oliven dem Teig untermischen.
3. Den Teig auf dem vorbereiteten Blech mit nassen Händen ca. 35 cm x 25 cm ausstreichen. Ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. Salz und Rosmarin darauf streuen.
5. Blech in die Mitte des kalten Ofens schieben und bei 220° ca. 30 Minuten backen.

Minestrone – Gemüsesuppe

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten:

1 Stange Sellerie
2 Möhren
1 Zucchini
200g weiße Bohnen
200g Erbsen
100g Speck
100g geräucherter Schinkenspeck
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
2 Tomaten
2 l Gemüsebrühe
1 Blumenkohl
1 Bund Petersilie
Eine Prise Salbei
1 Knoblauchzehe
150g Reis
60g Parmesan

Zubereitung:

Die Selleriestangen von den Blättern befreien, waschen und in feine Stücke schneiden.
Die Möhren schälen und in feine Scheiben oder Streifen schneiden.
Die Enden der Zucchini abschneiden, waschen und in feine Scheiben schneiden.
Die Zwiebel schälen und in kleine Ringe schneiden.
Die oberen Blätter vom Lauch entfernen und in kleine Ringe schneiden.
Die Tomaten blanchieren, Haut abziehen und in feine Würfel schneiden.
Den Speck in der Mitte teilen und in einem Topf auslassen. Zwiebeln und Lauch dazu geben und hellbraun anbraten.
Möhren, Sellerie, Zucchini, Bohnen, Erbsen und den halben Räucherspeck dazugeben.
Alles ca. 3 Minuten anbraten und dabei immer wieder umrühren.
Die Brühe in den Topf geben und die Suppe ½ Stunde lang kochen lassen.
Den Blumenkohl zwischenzeitlich in Wasser legen. Anschließend die Röschen abtrennen.
Den Knoblauch schälen und mit den Kräutern fein hacken.
Den Blumenkohl und den Reis der Suppe hinzufügen. Weitere 20 Minuten kochen lassen.
Sobald der Reis weich ist, die Suppe in eine Schüssel füllen, damit der Reis nicht verkocht.
Die Tomatenwürfel mit den Kräutern in die Suppe geben und unterrühren.

Die Suppe auf die Teller verteilen und mit Parmesan bestreuen.

Linguine „Susanna“

Zutaten:

- 30 g getrocknete Tomaten in Öl
- 30 g Oliven (schwarz u. grün) mit oder ohne Kern, je nach Gusto
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Parmesan
- Basilikum getrocknet
- Pfeffer gemahlen

Zubereitung:

1. Getrocknete Tomaten, Oliven und Knoblauch fein schneiden.
2. Knoblauch in Pfanne mit Tomatenöl und/oder Olivenöl anziehen, die geschnittenen Tomaten und Oliven zugeben und ebenfalls leicht anziehen lassen.
3. Mit Pfeffer und Basilikum würzen.
4. Das Ganze über die Spaghetti geben und mischen.
5. Nach Belieben mit Tomatenöl beträufeln und mit Parmesan bestreuen.

Linguine al limone mit Jakobsmuscheln

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 4 - 8 ausgelöste frische Jakobsmuscheln (oder TK-Muscheln, Riesengarnelen)
- 40 g Pinienkerne
- 4 unbehandelte Zitronen
- 1-2 TL Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 7 EL Olivenöl
- 50 ml Gemüsebrühe
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Linguine
- etwa 10 große Basilikumblätter

Zubereitung:

1. Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten.
2. Zitronen heiß abwaschen. Von zwei Zitronen die Schale dünn abreiben und 3 EL Saft auspressen. 1/4 der Schale mit 1 ½ TL Salz mischen.
3. Knoblauchzehen fein hacken, mit 4 EL Öl, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, übriger Zitronenschale und -saft mischen.
4. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Basilikum schneiden.
5. Muscheln im übrigen Öl auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Jetzt pfeffern.
6. Mit Zitronensalz bestreuen. Nudeln abgießen, mit dem Zitronen-Öl-Mix mischen.
7. Nudeln mit Muscheln, Pinienkernen und Basilikum anrichten.
8. Übrige Zitronen (besser Zitronenzesten) halbieren und dazu servieren.

Petersilien-Pesto

Pesto di Prezzemolo

Zutaten für 8 Portionen:

- 75 g Petersilie, gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Pinienkerne, geröstet
- 40 g Mandeln oder Mandelblättchen geröstet
- 65 g Parmesan, gerieben
- 250 ml Öl, Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einem Mixer pürieren.
2. Anschließend im Mörser zu einer Paste verarbeiten.
3. Knapp eine Tasse Olivenöl langsam anzugiessen bis die Paste bindet und glatt wird.
4. Pesto in eine Schüssel geben, restliches Olivenöl dazugeben, zudecken und kühl stellen.

Amaretti - Mandelmakronen

Zubereitungszeit: 30 Minuten + Backzeit

Zutaten:

- 300 g gemahlene Mandeln
- 200 g Zucker
- 50 g Puderzucker
- 3 Eiweiß
- 1 EL Mehl
- 1 TL Speisestärke
- 2 – 3 EL Amaretto-Likör (Disaronno)
- ein Spritzer Zitronensaft
- eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Zuerst das Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft und einer Prise Salz steif schlagen. Die gemahlene Mandeln hinzufügen und vorsichtig unter den Eischnee heben.
2. Mehl und Speisestärke sieben und unter die Masse mengen.
3. Den Zucker hinzufügen und alles gut verrühren.
4. Zum Schluss das Bittermandel-Aroma hinzugeben und die Mandelmasse nochmals gut durchrühren.
5. Den Ofen auf 125 °C vorheizen.
6. Backblech mit Backpapier auslegen und mit feuchten Händen kleine, etwa walnussgroße Häufchen setzen. Dabei zwischen den Makronen immer etwas Abstand lassen.
7. Die Amaretti-Mandelmakronen in den Ofen schieben und bei 125 °C „etwa 50 Minuten“ backen. Werden die Makronen zu braun, mit Alufolie abdecken.
8. Nach der Backzeit die Bleche herausholen, die heißen Makronen mit Puderzucker bestäuben und etwa 5-10 Minuten abkühlen lassen. Danach vorsichtig mit einem Schaber vom Backpapier lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Eton Mess

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 4 g Zucker
- 2 EL Mandelblättchen
- 300 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 2 EL Aceto balsamico
- 150 g Erdbeeren
- 60 g Meringues (je nach Dessert-Glas Grösse)
- Vanilleschote
- 1 Beutel Vanillezucker
- 2.5 dl Vollrahm

Zubereitung:

1. 2 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren.
2. Mandelblättchen dazugeben und kurz mitrösten.
3. Flüssiges Krokant auf Backpapier verteilen, auskühlen lassen. Krokant grob hacken.
4. Die Hälfte der Himbeeren mit restlichem Zucker und Balsamico mit einer Gabel zerdrücken.
5. Himbeermark nach Belieben durch ein feines Sieb streichen.
6. Erdbeeren in mundgerechte Stücke schneiden.
7. Meringues grob zerbröseln. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen.
8. Rahm mit Vanillezucker und -mark steif schlagen.
9. Vanillerahm, Himbeermark, Erdbeeren, restliche Himbeeren und Meringuebrösel abwechslungsweise in hohe Gläser schichten.
10. Mit Vanillerahm und Mandelkrokant abschliessen.