

Funghi al funghetto (Gebratene Steinpilze)

10 Personen (Arbeitsaufwand: ca. 15 Min., Garzeit: ca. 10 Min.)

600 g frische Steinpilze
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Zwiebeln
6 EL Petersilie gehackt
12 EL Olivenöl
5 Knoblauchzehen

1. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Sie 2 bis 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in ein Sieb geben und sofort mit reichlich kaltem Wasser abspülen.
2. Die Pilze auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Inzwischen die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch durch die Presse drücken.
3. Das Olivenöl zusammen mit den Zwiebeln, der Petersilie und dem Knoblauch erhitzen. Die Pilze dazugeben und unter ständigem Wenden leicht anbraten. Die Steinpilze vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps

Die Pilze können auch mit Polentaschnitten serviert werden.

Mit Sauce serviert, passen diese Pilze sehr gut als Beilage zu Reis oder Nudeln.

Minestra di finocchio (Fenchelsuppe)

10 Personen (Arbeitsaufwand: ca. 20 Min., Garzeit: ca. 35 Min.)

6 Schalotten
6 Fenchelknollen ca. 1,2 kg
2 EL Olivenöl
2 l Gemüse oder Fleischbrühe
Salz
Pfeffer aus der Mühle
4 EL Petersilie gehackt

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Fenchelknollen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Etwas Fenchelkraut für die Garnitur beiseite legen.
2. Die Schalotten im Olivenöl andünsten. Den Fenchel dazugeben und kurz mitdünsten. Nun die Fleischbrühe dazu giessen und die Suppe für etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen.
3. Anschließend das Gemüse durch das Passiergerät drehen oder mit dem Stabmixer pürieren. Das pürierte Gemüse zusammen mit der Brühe nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Suppe in Suppenteller geben und mit etwas gehackter Petersilie und dem Fenchelkraut bestreuen.

Entrecôte di cinghiale (Wildschwein Entrecôte)

10 Personen

| | | |
|--------|------------------------|--|
| 1.5 kg | Wildschwein-Entrecotes | ca. 150 g pro Person |
| | Bratbutter zum Braten | |
| 2 | Thymian | Zweiglein |
| 4 | Äpfel | z.B. Cox Orange |
| | | Kerngehäuse ausgestochen in 5mm dicken Scheiben |
| | Bratbutter zum Braten | |
| 1 TL | Salz | |
| | Pfeffer | |

Cassissauce

| | |
|-------|-------------------------------|
| 2 dl | Rotwein |
| 4 dl | Wildfond oder Fleischbouillon |
| 16 EL | Cassisgelee |
| | Cayennepfeffer |
| | Salz |
| | Peffer nach Bedarf |

Fleisch

1. Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Ofen auf 60 °C vorheizen, Platten und Teller vorwärmen.
3. Bratbutter mit Thymian in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Apfelscheiben portionenweise goldbraun braten, warm stellen.
4. Pfanne mit Haushaltspapier reinigen. Bratbutter in derselben Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise beidseitig je ca. 1 Minute anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Hitze reduzieren, beidseitig je ca. 1 ½ Minuten fertig braten (a point), würzen, warm stellen.
5. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.

Sauce

1. Rotwein und Fond in derselben Pfanne aufkochen, Bratsatz lösen, auf die Hälfte einkochen. Hitze reduzieren. Gelee begeben, ca. 10 Minuten köcheln, bis die Sauce dickflüssig ist, würzen.

Anrichten

1. Fleisch mit den Apfelscheiben auf den vorgewärmten Tellern anrichten, wenig Sauce darauf verteilen, restliche Sauce dazu servieren.

Tipps

Statt Entrecotes Koteletts verwenden, die Bratzeit verlängert sich pro Seite um ca. 1 Minute.

Dazu passen: Spätzli, Nudeln.

Patate alla Genovese (Kartoffeln mit Sardellen)

10 Personen (Arbeitsaufwand: ca. 15 Min., Garzeit: ca. 15 Min.)

| | | |
|--------|---------------------------------|--------------|
| 1.2 kg | Pellkartoffeln | gekocht |
| 8 | Sardellenfilets | aus dem Glas |
| 6 EL | Olivenöl | |
| 4 EL | Butter | |
| 4 | Knoblauchzehen | |
| 6 EL | Petersilie | gehackt |
| | Salz | |
| | schwarzer Pfeffer aus der Mühle | |

1. Die Kartoffeln schälen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Sardellenfilets fein hacken und mit dem Olivenöl und der Butter in einer schweren Bratpfanne (am besten aus Gusseisen) erhitzen.
3. Die Kartoffeln hineingehen und im Öl wenden. Sie zugedeckt braten, bis sie schön knusprig sind. Dabei die Kartoffeln des öfteren wenden.
4. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken. Sie mit der Petersilie unter die Kartoffeln mischen. Zum Schluss alles salzen und Pfeffer direkt aus der Mühle darauf mahlen. Die Kartoffeln sofort servieren.

Spinaci di magro (Spinat nach Art der Romagna)

10 Personen (Arbeitszeit: ca. 35 Min., Einlegezeit Rosinen: ca. 1 Std., Garzeit: ca. 15 Min.)

| | | |
|-------|-----------------------|---------|
| 100 g | Rosinen | |
| 2 kg | Blattspinat | |
| 4 EL | Olivenöl | |
| 2 | Knoblauchzehen | |
| 4 EL | Petersilie | gehackt |
| | Salz | |
| | Pfeffer aus der Mühle | |
| 2 Pr | Zucker | |

1. Rosinen für etwa 1 Stunde in lauwarmes Wasser einlegen.
2. Inzwischen den Spinat sorgfältig waschen und verlesen, dabei die Stiele entfernen. Die Blätter tropfnass in einen Topf geben und ohne Zugabe von Flüssigkeit aufkochen. Die Spinatblätter danach abtropfen lassen und ausdrücken.
3. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch sowie Petersilie dazugeben.
4. Den Spinat und die gut abgetropften Rosinen dazugeben und unter Wenden so lange andünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
5. Den Knoblauch je nach Geschmack aus dem Gemüse nehmen. Zum Schluss alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Variation

Eine üppige Variante erhalten Sie, wenn Sie Rosinen und Petersilie durch 3 bis 4 gehackte Sardellen, 2 Knoblauchzehe und 2 Esslöffel geriebenen Parmesan ersetzen.

Zucca gialla in marinata (Marinierter gelber Kürbis)

10 Personen (Arbeitsaufwand: ca. 25 Min., Garzeit: ca. 10 Min., Marinierzeit: 3-4 Std.)

| | | |
|--------|-----------------------|--------------------------|
| 1.3 kg | Speisekürbis | mit gelbem Fruchtfleisch |
| 4 EL | Mehl | |
| | Öl oder Frittierfett | zum Ausbacken |
| 4 EL | Basilikum | fein gehackt |
| 2 | Knoblauchzehen | |
| 4 EL | Weissweinessig | |
| | Salz | |
| | Pfeffer aus der Mühle | |

- 1.** Den Kürbis schälen, von dem weichen Faserteil und den Kernen befreien. Das feste Kürbisfleisch in etwa 3 cm breite Spalten zerteilen und diese in dünne Scheiben schneiden.
- 2.** Das Öl oder das Frittierfett in einem großen Topf oder in der Friteuse erhitzen, in der Zwischenzeit die Kürbisscheiben im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln und die Scheiben dann im heißen Öl frittieren, bis sie leicht Farbe annehmen.
- 3.** Die frittierten Scheiben aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 4.** Danach die Kürbisscheiben und das Basilikum schichtweise in ein flaches Gefäß geben.
- 5.** Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Nun den Essig zusammen mit dem Knoblauch, wenig Salz und viel Pfeffer aufkochen.
- 6.** Diese Marinade über die Kürbisscheiben gießen. Alles mit Folie abdecken und 3 bis 4 Stunden durchziehen lassen.

Tipps

Dieses kalte Gemüsegericht eignet sich als Beilage zu gekochtem Fleisch, z.B. Rindfleisch oder Geflügel, oder als Vorspeise.

Auf die gleiche Art können Sie auch Zucchini einlegen. Diese Variante ist in Rom weit verbreitet.

Focaccia di mandorle (Mandelfladen)

1 Torte (Arbeitsaufwand: ca. 50 Min., Backzeit: 10-15 Min., Ruhezeit des Teiges: ca. 1 Std.)

Für zwei Springformen mit einem Durchmesser von ca. 24 cm

Für den Teig

250 g Mandeln gemahlen
250 g Mehl
250 g Butter weich

Für den Crème

3 dl Milch
1 Vanilleschote
4 Eigelb frisch
100 g Zucker
2 EL Mehl

Für die Decko

3 EL Puderzucker
100 g Mandelstifte

1. Die Mandeln zusammen mit dem gesiebten Mehl und der Butter zu einem glatten Teig verarbeiten. Ihn in Klarsichtfolie eingewickelt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig in 2 Portionen teilen und auf 2 mit Backtrennpapier belegte Springformböden oder auf Backbleche geben. Den Teig etwa ½ cm dünn ausrollen und im Ofen 10 bis 15 Minuten goldgelb backen.
3. Inzwischen für die Crème die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen.
4. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker und dem Mehl aufschlagen. Die kochende Milch dazugeben und alles miteinander verrühren.
5. Nun das Ganze in einem offenen Topf bei schwacher Hitze so lange schlagen, bis die Crème dick geworden ist und die Eigelbe gebunden sind, dabei darf die Crème nicht aufkochen.
6. Die Crème abkühlen lassen, zwischendurch immer wieder leicht aufrühren, damit sich keine Haut bildet. Die Mandelfladen nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Einen abgekühlten Mandelfladen mit der Crème bestreichen, den anderen daraufsetzen. Den Kuchen dicht mit Puderzucker bestäuben und die Mandelstifte darauf streuen.

Tipps

Sie können die Teigböden auch nacheinander backen, dann benötigen Sie nur 1 Springform.

Noch besser schmecken die Mandelstifte, wenn Sie sie kurz vor dem Bestreuen in einer trockenen Pfanne leicht rösten.

Ech wönsche allne en Guete
Marcel