SO ISST ITALIEN

94 geniale Rezepte!

AT 6,99 €
CH 12,50 CHF
LU 8,30 €
BE 8,30 €
IT 8,80 €
ES 8,80 €

4 197741 606991 01

ISSN 2192-2144

Ausgabe 01·2025
Dezember/Januar
6,99 EURO

so isst Italien

Für Ihre italienischen Momente

ADVENTS-VERLOSUNG
Preise im Wert von ca. 12.250 Euro zu gewinnen!

Süßer Advent
Plätzchen & feines Konfekt

Raffinierte Fleischgerichte
Genusserlebnisse mit Kalb, Ente, Hähnchen und Schwein

Pasta & Käse: das Traumpaar
Würzige Nudelgerichte und die besten Lasagne-Rezepte

Spinat-Kalbsinvoltini mit Parmesankartoffeln und Pancettabohnen

Neue Lieblingsrezepte für die Festtage

FESTLICH: Drei vielfältige 3-Gänge-Menüs • Fingerfood & Drinks fürs Jahresfinale
PRAKTISCH: One-Pot- & One-Blech-Gerichte mit Gemüse • Schnelle Alltagsküche

Durchs ganze Jahr
mit dem Thermomix®

LIMITIERTE AUFLAGE!





Mit vielen Mix-Tipps

Zu den vielen unkomplizierten Gerichten für jede Woche findet ihr praktische Tipps, wie die Zubereitung im Thermomix® einfach gelingt.

Auf den DIN A4 großen Seiten steht reichlich Platz für all eure wichtigen Termine und Notizen zur Verfügung. Mit praktischer Öse zum Aufhängen.

Gleich bestellen:
www.zaubertopf-shop.de/kalender25

amazon.de®
978-3-96417-308-9

EDITORIAL



Feiern Sie mit uns ein italienisches Weihnachtsfest!

Liebe Leserin, lieber Leser,

mit dieser neuen Ausgabe von „So is(s)t Italien“ laden wir Sie dazu ein, eine unvergessliche Weihnachtszeit zu feiern! Dazu servieren wir Ihnen jede Menge wunderbare Gerichte für ausgiebige Genussmomente gemeinsam mit Ihren Liebsten. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich inspirieren.

Den Anfang machen wir mit unseren kulinarischen Empfehlungen für Ihr Weihnachtsmenü. Mit Fisch, mit Fleisch oder doch lieber vegetarisch? Unsere drei Drei-Gänge-Menüs sind ganz einfach nachzukochen und bieten atemberaubende Geschmackserlebnisse. Daneben halten wir ab Seite 44 vier köstliche Fleischgerichte mit vielfältigen Beilagen für Sie bereit, die ebenfalls festtagstauglich sind. Noch lange bevor es an die Planung des Festmenüs geht, lassen wir uns feine Plätzchen und unwiderstehliches Konfekt schmecken. In der Adventszeit führt daran kein Weg vorbei – und mit den passenden Heißgetränken sind gemütliche Adventssonntage vorprogrammiert.

Für die Tage bis zum Fest finden Sie im Magazin ebenfalls viele schöne Gerichte. Wie wäre es beispielsweise mit unseren vier deftigen Lasagne-Varianten (ab Seite 62), mit Pasta, die wir mit italienischen Käsesorten kombinieren, oder mit sechs praktischen One-Pot- & One-Blech-Speisen mit Wintergemüse? Finden Sie Ihr neues Lieblingsessen!

Die „So is(s)t Italien“-Redaktion wünscht Ihnen eine wundervolle Adventszeit!



S. 28–33 Zwölfmal Plätzchen und feines Konfekt

Herzlichst Ihre

Amelie Flum | ***Chefredakteurin***

Titelfoto: Ira Leoni (1) | Titelillustration: AdobeStock/Kate Macate (1) | Fotos: Timo Wilke (1); © StockFood/StockFood Studios/Hoersch, Julia (1); Archiv (3) | Illustration: AdobeStock/Kate Macate (1)







Jetzt ganz neu: *Unser Weihnachten-Spezial*

In unserem großen „So is(s)t Italien“-Weihnachten-Sonderheft finden Italienfans auf 132 Seiten alles, was sie sich für die Adventszeit und für ein gelungenes Fest wünschen. Erhältlich im Zeitschriftenhandel und über **www.soisstitalien.de/weihnachten**

„So is(s)t Italien“ auf Facebook, bei Instagram und Pinterest

Blicken Sie hinter die Kulissen unseres Redaktionsalltags und lassen Sie sich von italienischen Rezeptideen inspirieren. **Facebook: www.soisstitalien.de/Facebook | Instagram: @soisstitalienmagazin | Pinterest: www.pinterest.de/soisstitalien**

Inhalt







REZEPTE

8 Ciao Domenico
Kochbuchautor Domenico Gentile über die Vielfalt der weihnachtlichen Kulinarik in Italien

12 Festmahl in drei Gängen
Egal ob vegetarisch, mit Fleisch oder mit Fisch, feiern Sie Weihnachten mit einem unserer festlichen Menüs

26 Süßer Advent
Himmliches Naschwerk ganz einfach selbst machen

36 Pasta preferita: Käse
Sechs Pastagerichte mit einer unserer Lieblingszutaten

44 Vier feine Kreationen mit Fleisch
Freuen Sie sich auf Schweinemedaillons, Entenkeule, Kalbsinvoltini und Hähnchenbrustfilet mit passenden Beilagen für absoluten Hochgenuss

52 Herzhafte Geschenke aus der Küche
Mit Liebe zubereitet: kulinarische Köstlichkeiten zum Mitbringen für kleine und große Snackfans

56 Pronto, bitte! Eine Mahlzeit in Minuten
Perfekte Rezepte, wenn's mal schnell gehen muss

62 Winterliche Genussmomente mit Lasagne
Mit diesen Ideen für den heiß geliebten italienischen Ofenklassiker wird uns ganz warm ums Herz

68 Frisch aufgetischt
Sechs Gerichte mit Gemüse und Obst der Saison



© frechverlag (1); © StockFood/StockFood Studios/Hoersch, Julia (1); Anna Gieseler (1)
Fotos: Ira Leoni (3); AdobeStock/Marcus Z-pics (1), David Pellicola (1), azurita (1);



74 Prosit Neujahr!
Spritzige Drinks und praktisches Fingerfood bereiten Ihnen einen unvergesslichen letzten Abend des Jahres

80 Gesund all'italiana: Chicorée
Erzielen Sie Wohlbefinden durch italienisches Essen

88 Sonne und Schnee in der Emilia-Romagna
Wintersport, historische Orte und bekannte Delikatessen locken ins norditalienische Winterwunderland

100 One-Pot- & One-Blech-Hits mit Wintergemüse
Herrlich unkompliziert sind unsere Gerichte mit buntem Saisongemüse aus nur einem Topf oder vom Blech

110 Vier Variationen: Walnüsse
Die kernigen Alleskönner sind die Stars in Salat, Pasta, Brot und Pesto

SERVICE

34 Große Adventsverlosung

96 La dolce vita

STANDARDS

3 Editorial

6 Rezeptfinder

108 Rätsel/Impressum

114 Vorschau





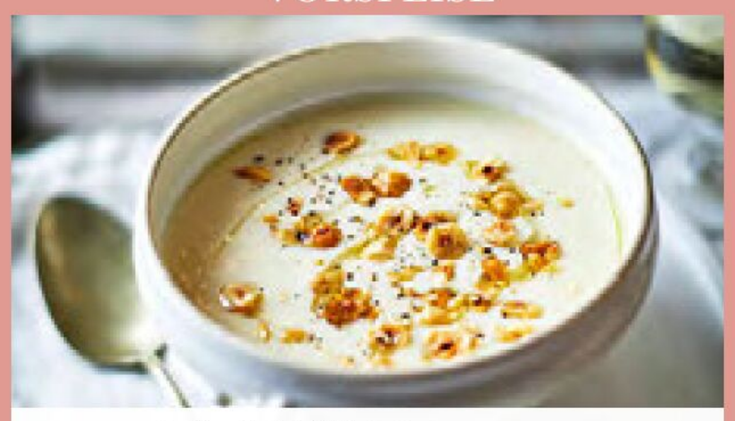




Alle Rezepte dieser Ausgabe

UNSER MENÜVORSCHLAG FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

VORSPEISE



22 **Sellerie-Trüffel-Suppe**
mit Haselnüssen

HAUPTGERICHT



50 **Pistazien-Gewürz-Hähnchenbrust**
mit Steinpilzrisotto

NACHSPEISE



21 **Mandelpudding**
mit Karamellsoße

ZWISCHEN-DURCH
nel mentre



S. 10 Rote-Bete-Carpaccio mit Balsamicolinsen



S. 15 Fruchtiger Salat mit gebackenen Polentabällchen



S. 20 Pastabonbons mit Lauch-Artischocken-Füllung



S. 54 Knusprige Gemüsechips



S. 54 Walnussbrot mit getrockneten Tomaten



S. 54 Parmesantaler mit Rosmarin und Meersalz



S. 56 Würzige Linsenbratlinge



S. 60 Brokkolisalat mit Feta und Oliven



S. 68 Rotkohlsalat mit Apfel und Walnüssen



S. 70 Rote-Bete-Schafskäse-Tarte



S. 75 Kleine Cracker mit Rote-Bete-Creme



S. 76 Lachscreme-Häppchen



S. 77 Tannenbaum-Törtchen mit Gurke



S. 78 Würzige Blätterteigsticks



S. 78 Garnelen-Avocado-Cocktail im Glas



S. 79 Geschichtete Pfannkuchen-Törtchen



S. 82 Chicoréetarte mit Honig und Thymian



S. 82 Chicorée-Kartoffel-Cremesuppe



S. 85 Linsen-Chicorée-Salat mit Ziegenfrischkäsetalern



S. 93 Gebackener Rosenkranz mit Coppa



S. 111 Rotkohl-Walnuss-Salat mit Topinambur



S. 112 Walnussbrot



S. 112 Sellerie aus dem Ofen mit Salbei-Walnuss-Pesto

HAUPT-GERICHTE
piatto principale



S. 15 Tagliatelle mit Kartoffel-Mangold-Rollen



S. 20 Roastbeef mit Granatapfelglasur und Cardy



S. 22 Lachs auf Sellerie mit Mandarinentopping



S. 36 Rigatoni und Putenwürfel in Ricottasoße



S. 37 Gratinierte Grünkohl-Gorgonzola-Conchiglioni



S. 38 Pasta mit Fenchel und gebackenem Mozzarella



S. 39 Schnelle Pastapfanne mit Ricotta salata



S. 40 Fregola-sarda-„Pasta-sotto“ mit Grana Padano



S. 41 Pastaauflauf mit Pilzen, Mangold und Fontina



S. 45 Gratinierte Medaillons mit Rosenkohl-Mafaldine



S. 46 Entenkeule mit Rotkohl & Polentabäumchen



S. 49 Spinatinvoltini mit Kartoffeln und Bohnen



S. 57 Cremiges „Orzotto“ mit Zucchini



S. 58 Gnocchipfanne mit Kirschtomaten



S. 59 Gebratener Lachs auf Gemüsecouscous



S. 63 Pizza-Lasagne



S. 65 Carbonara-Lasagne



S. 65 Grüne Lasagne mit Lachs und Steinpilzen



S. 66 Chili-Lasagne



S. 69 Rosenkohl und Gnocchi vom Blech



S. 71 Wirsingeintopf mit Salami



S. 85 Gratinierter Fisch mit Chicorée-Apfel-Salat



S. 93 Cappellacci mit Kürbisfüllung



S. 94 Karamellisiertes Hähnchen mit Balsamico



S. 103 Wolfsbarsch auf Parmesan-Rosenkohl



S. 103 Ofenrotkohl mit Birnen und Ziegenkäse



S. 104 One-Pot-Grünkohl-Pasta mit Kichererbsen



S. 105 Süßkartoffel-Chicorée-Salat vom Blech



S. 106 One-Pot-Gnocchi mit Wirsing & Garnelen



S. 106 Rote-Bete-Risotto mit gebratenem Lauch



S. 111 Blumenkohl-Walnuss-Spaghetti

NACHSPEISEN & GETRÄNKE
dolce & bevande



S. 11 Maroni-Schoko-Tarte



S. 16 Himbeertiramisu mit karamellisierten Mandeln



S. 24 Eisbomben mit Mango und Erdbeeren



S. 28–33 Zwölfmal Plätzchen und feines Konfekt



S. 61 Mandarinen-Käsekuchen-Muffins



S. 72/73 Orangenmousse | Haselnusshörnchen





S. 77/78 Cranberrydrink | Rosmarin-Orangen-Drink



S. 79 Kokos-Margarita



S. 94 Zuppa inglese

PLUS: 15 weitere Rezeptideen



S. 29 Zweierlei Punsch
S. 31 Zweierlei heiße Schokolade
S. 33 Zweierlei Glühwein
S. 45 Kartoffel-Pastinaken-Püree
S. 46 Fächerkartoffeln
S. 49 Kürbisgnocchi | Rahmwirsing
S. 51 Spinattagliatelle | Ofengemüse
S. 67 Selbst gemachte Lasagneplatten
S. 103 Senf-Honig-Dip
S. 106 Grundrezept für Gnocchi

Fotos: siehe Rezeptseiten

GUTEN APPETIT! *Buon appetito!*











WEIHNACHTS-ZEIT IN ITALIEN

Von Nord bis Süd werden die Adventswochen und insbesondere das Festessen unterschiedlich zelebriert. Domenico Gentile weiß, welche Traditionen in welchen Regionen vorherrschen, und verrät, welche Gerichte an den Festtagen aufgetischt werden. In seiner Heimat Kalabrien gibt es beispielsweise gebackenes Zicklein sowie allerlei Frittiertes.





Weihnachtsschmuck und strahlende Lichter zieren die Gassen und Straßen italienischer Städte in der Weihnachtszeit und steigern die Freude aufs Fest



CIAO DOMENICO

Italienisches Weihnachtsessen

Kochbuchautor und Blogger Domenico Gentile liebt die italienische Küche und hat es sich zur Aufgabe gemacht, seine Leidenschaft weiterzugeben. Hier stellt er seine Rezepte vor

TEXT & REZEPTE | DOMENICO GENTILE

Die italienische Küche gehört zu den beliebtesten weltweit. Dies ändert sich natürlich auch nicht zu Weihnachten. Neben den Bräuchen unterscheiden sich auch die Essgewohnheiten stark, zum Beispiel ist das Heiligabendessen im Süden das Hauptereignis an den Weihnachtsfeiertagen. Der Norden zieht es hingegen vor, sich am 25. Dezember zum Mittagessen zu treffen und am Vortag ein leichtes Abendessen mit Fisch zu sich zu nehmen. Ich verrate Ihnen, welche Speisen von Nord bis Süd an den Festtagen serviert werden:

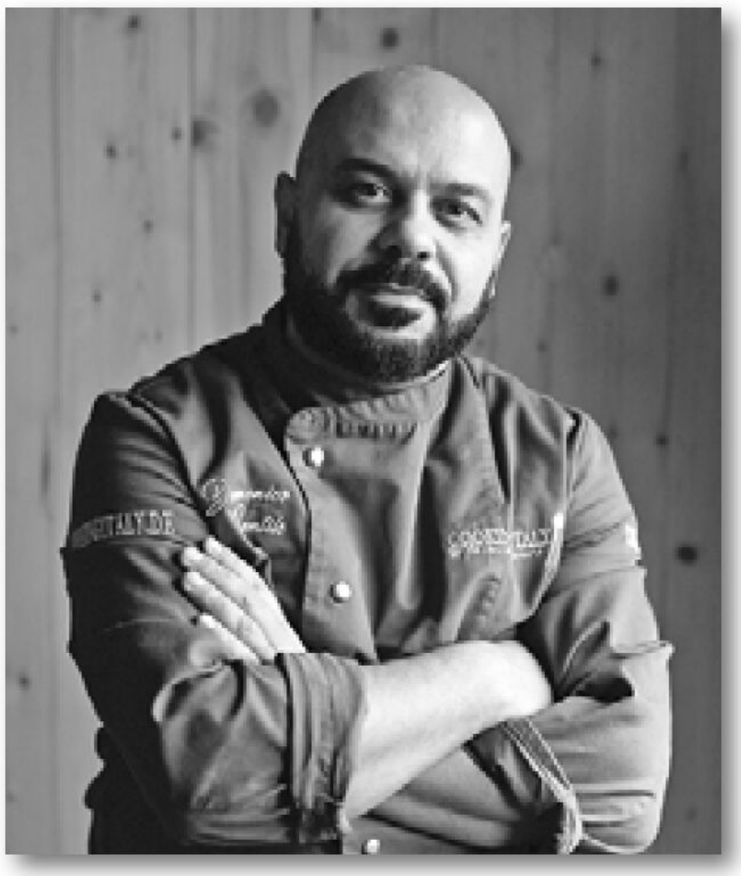
Im nördlichsten Gebiet, Trentino-Südtirol, sind Knödel das typische Gericht, das am Weihnachtstag gegessen wird. Das traditionelle Dessert dieser Region ist ein Apfelstrudel oder der Kaiserschmarren. Im Friaul, direkt an der Grenze zur Slowakei, wird „Brovada e Muset“ serviert, weiße Rüben mit einer Wurst aus Schweinefleisch. Die Lombardei labt sich an Kapaunen, und auch Kürbistortelli können Sie hier an den Weihnachtstagen probieren. Als Dessert gibt es hier natürlich Panettone. Im Piemont serviert man eine besondere gefüllte Pasta, die „Agnolotti del plin“. Als Vorspeise isst man gern Vitello tonnato und als Dessert lauwarme Birnen, mal als Kuchen, mal mit Cremes serviert. In Ligurien genießt man gefüllte Kalbstaschen und als Nachspeise den Weihnachtskuchen Pandolce. Die Emilia-Romagna ist die Heimat der Tortellini. Gefüllt mit Schweinelende, Kalbfleisch, Mortadella und weiteren Zutaten, serviert man sie in Hühnerbrühe. Als Vorspeise wird meist eine Platte mit Wurstwaren aus der Region und als zweiter Gang ein reichhaltiger gekochter Cotechino serviert.

In der Toskana gibt es Crostini mit Leberpaté, Tortelli und zum Hauptgang gern Wildschweinragout. Ein ähnliches Menü wird auch in Umbrien serviert, wo ein Gänsebraten als zweiter Gang bevorzugt wird. In den Marken wird Pasta in Brühe serviert, Passatelli oder Campofilone-Makkaroni mit Fleischsoße. Ein Fritto misto ist der Protagonist des Essens am Heiligabend im Latium, bestehend aus Artischocken, Brokkoli und Kabeljau. Am Weihnachtstag kommen Cappelletti in Brühe, gebackenes Lammfleisch mit Kartoffeln und gefüllter Truthahn auf den Tisch. Zum Dessert wird ein Pangiallo aus kandierten Früchten, Mehl, Honig und Schokolade zubereitet. In Molise sticht die Kardonensuppe oder die Termolese-Brühe mit Fisch hervor. Fisch regiert auch auf dem Tisch des Heiligabendessens in Kampanien. Zwischen Spaghetti mit Venusmuscheln, sautierten Muscheln und Frittiertem gibt es am Weihnachtstag Platz für Fleisch. Als Dessert dürfen Struffoli nicht fehlen: kleine frittierte Teigkugeln mit Honig und buntem Dekor.

In der Basilikata ist es üblich, Schweinefleisch zu schmoren. Die Soße wird mit Pasta zuerst serviert, das geschmorte Fleisch folgt als Hauptgang. Gleiches gilt in Kalabrien. Dort serviert man außerdem als Hauptgang gern gebackenes Zicklein mit Wildkräutern und Kartoffeln. Ein typisches Dessert der Region sind Petrali, Mürbeteigkekse, die mit getrockneten Feigen, Mandeln und gekochtem Wein gefüllt sind. In Apulien isst man auch an Weihnachten Orecchiette und Cime di rape. An Heiligabend werden Kabeljau und Pettole gebraten, mit Tomaten, Kapern, Oregano und Sardellen gefüllte Hefepfannkuchen. Auf Sizilien beginnt das Essen mit Sfincione, einer Art Pizza auf Zwiebelbasis. Darauf folgt Falsomagro, eine Rinderroulade, die mit Mortadella, Caciocavallo und gekochten Eiern gefüllt ist. Ein süßes Symbol der Region ist die Cassata. Auf Sardinien serviert man die gefüllte Pasta Culurgiones mit Tomatensoße sowie Malloreddus, Grießknödel mit Wurstsoße. Zu den Weihnachtsdesserts gehören Ricotta mit Honig und Honig-Seadas.

Wenn Sie sich noch mehr für die traditionelle italienische Küche interessieren, dann schauen Sie gern in eines meiner Bücher. Darin finden Sie Leckereien von Nord bis Süd, Pizza, Pasta und alles andere, was das italienische Herz höherschlagen lässt. Ich wünsche Ihnen ein genussvolles Weihnachtsfest!

DOMENICO GENTILE begeistert Fans der italienischen Küche auf seinem Blog ***www.cookingitaly.de***



Fotos: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Alex (1); Archiv (1); Domenico Gentile (4); AdobeStock/Sofiia.Popovych (1), Rostislav Glinsky (1), Daniele Depascale (1), Nelli Kovalchuk (1); © Vivi D'Angelo (1)



ROTE-BETE-CARPACCIO MIT BALSAMICOLINSEN

Linsen sind in Italien ein fester Bestandteil der Silvestertradition und ein Glücksbringer. Sie symbolisieren Münzen und ihr Verzehr soll Reichtum im neuen Jahr bringen.

Rote-Bete-Carpaccio mit Balsamicolinsen

Carpaccio di barbabietola con lenticchie al balsamico

FÜR 4 PERSONEN

250 g	**getrocknete Tellerlinsen (braune Linsen)**
500 ml	**Gemüsebrühe**
1	**Schalotte**
8-12	**Basilikumblättchen**
2 EL	**natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Beträufeln**
1 TL	**Zucker**
100 ml	**Balsamicoessig**
500 g	**gegarte Rote Beten (selbst gegart, siehe Tipp; alternativ gegart und vakuumiert)**
4	**kleine Büffelmozzarella-Kugeln (à 50-100 g), abgetropft**
etwas	**Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Die Tellerlinsen mit der Brühe in einen Topf geben, aufkochen und den Deckel auflegen. Die Linsen 30–40 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Basilikumblättchen waschen und trocken tupfen.

2 Das Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die gekochten Linsen abgießen, abtropfen lassen, dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zucker im Balsamicoessig auflösen, die Linsen damit ablöschen und alles bei kleiner Hitze einkochen lassen.

3 In der Zwischenzeit die gegarten Roten Beten in feine Scheiben schneiden und als Carpaccio kreisförmig auf vier Tellern auslegen. Die Balsamicolinsen mittig daraufgeben und mit je 1 Kugel Büffelmozzarella toppen. Etwas Pfeffer darübermahlen, das Gericht mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikumblättchen garniert servieren.



REDAKTIONSTIPP

Für sein neues Buch „La cucina vegetariana tradizionale" reiste Autor Domenico Gentile durch ganz Italien, um die vegetarische Küche vor Ort zu erleben. Erfahren Sie, welche wunderbaren und abwechslungsreichen Rezepte er dabei zusammengetragen hat, und geraten Sie schon beim Lesen in Kochlaune. ***Becker Joest Volk Verlag, 28 Euro***

TIPP: Rote-Bete-Knollen gut waschen, ungeschält in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, aufkochen, je nach Größe in 30–45 Minuten gar kochen. Dann abgießen, abkühlen lassen und schälen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***55 Minuten***

Maroni-Schoko-Tarte

Crostata di castagne e cioccolato

FÜR 1 TARTE (Ø 20 CM)

500 g	Maroni (siehe Tipp)
190 g	brauner Zucker
90 g	kalte Butter in Stückchen
1 Prise	Salz
2	Eier
380 g	Weizenmehl (tipo 00) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
135 g	Bitterschokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)
160 ml	Milch
60 g	Ricotta
etwas	Puderzucker zum Bestäuben

1 Für die Füllung die Schale der Maroni mit der Spitze eines scharfen Messers tief einritzen. Maroni in einen Topf geben, mit reichlich Wasser bedecken, aufkochen und je nach Größe in 20–30 Minuten weich kochen. Dann abgießen, etwas abkühlen lassen, noch warm schälen, grob hacken und beiseitestellen.

2 Inzwischen für den Teig 150 g braunen Zucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben, die kalte Butter und das Salz hinzufügen. Alles mit dem Knethaken auf kleiner Stufe mischen und die Eier nacheinander dazugeben. Das Mehl in mehreren Portionen nach und nach hinzufügen und alles in ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit leicht bemehlten Händen kurz kneten, dann zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

4 Bitterschokolade grob hacken. Milch und 40 g braunen Zucker in einem Topf unter Rühren erwärmen. Die Maroni hinzufügen und alles einmal aufkochen. Die Mischung vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade mit dem Schneebesen unterrühren und in der Mischung schmelzen lassen. Dann den Ricotta unterrühren und die Masse ca. 10 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

5 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Teig in 2 unterschiedlich große Portionen teilen, ca. 300 g und ca. 430 g, und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu 4–5 mm dicken Kreisen (Ø 20 cm sowie Ø 24 cm) ausrollen. Den größeren Teigkreis in eine Springform (Ø 20 cm) legen, den Rand leicht andrücken und begradigen. Die Maronicreme einfüllen, mit dem zweiten Teigkreis vollständig bedecken, die Teigränder gut festdrücken.

6 Die Tarte auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen in ca. 40 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Dann herausnehmen und auskühlen lassen, aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

TIPP: Die Maroni-Schoko-Tarte ist bis zu 3 Tage im Kühlschrank haltbar. Sie sollte jedoch nicht eingefroren werden, da die Füllung den Teig beim Auftauen zu sehr durchfeuchtet. Sie können die Maronicreme aromatisieren, indem Sie 1/4 TL Zimtpulver oder das Mark von 1/2 Vanilleschote unterrühren. Wenn es schneller gehen soll, können Sie natürlich auch vorgegarte vakuumierte Maroni verwenden.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***90 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***



Fotos: © Hubertus Schüler (2); PR (1)

Vorspeise







Hauptspeise







Dessert







VEGETARISCHES MENÜ

MENÜ MIT FLEISCH

MENÜ MIT FISCH

Lieblingsrezepte für Weihnachten

FESTMENÜS

Unsere drei **Drei-Gänge-Menüs – eins vegetarisch, eins mit Fleisch und eins mit Fisch im Hauptgang** – bringen Ihnen Hochgenuss am Weihnachtsabend

VEGETARISCHES MENÜ

Vorspeise

FRUCHTIGER GEMISCHTER SALAT

mit gebackenen Polentabällchen

Rezept auf Seite 15

Fotos: siehe Rezeptseiten (8); Ira Leoni (1) | Illustration: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/SpicyTruffel (1)

FÜR LIEBE GÄSTE

VEGETARISCHES MENÜ

Hauptspeise

TAGLIATELLE

mit Kartoffel-Mangold-Rollen

Foto: Ira Leoni (1)



Vorspeise

Fruchtiger gemischter Salat mit gebackenen Polentabällchen

Insalata mista con frutta e palline di polenta croccanti

FÜR 4 PERSONEN

- **1 Schalotte**
- **1 Knoblauchzehe**
- **7 EL natives Olivenöl extra**
- **600 ml Gemüsebrühe**
- **150 g Polentagrieß**
- **60 g Gorgonzola**
- **1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Salbei, Oregano, Rosmarin)**
- **1/2 TL Biozitronenschale**
- **2 Eier**
- **40 g Mehl**
- **50 g Semmelbrösel**
- **reichlich Sonnenblumenöl zum Frittieren**
- **150 g kernlose rote Weintrauben**
- **1/2 kleiner Radicchio**
- **1/2 kleiner Lollo bionda**
- **100 g Feldsalat**
- **4 EL Balsamicoessig**
- **1 TL flüssiger Honig**
- **1 TL körniger Senf**
- **etwas Salz und frisch geriebener schwarzer Pfeffer**

1 Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Gemüsebrühe dazugießen, alles aufkochen, dann den Polentagrieß unter Rühren hineinstreuen. Die Polenta nach Packungsangabe kochen und quellen lassen. Den Gorgonzola unterrühren und die Polenta etwas abkühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken. Kräuter, Zitronenschale, 1 Ei sowie etwas Salz und Pfeffer zur Polenta geben und alles gut vermengen. Kleine Bällchen aus der Masse formen, diese erst im Mehl, dann im restlichen verquirlten Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Das Sonnenblumenöl in einem Topf auf ca. 170 °C erhitzen, die Polentabällchen darin portionsweise unter Wenden goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

3 Inzwischen Weintrauben waschen und halbieren. Die unterschiedlichen Salatsorten putzen und ggf. in mundgerechte Stücke zupfen, dann waschen und trocken schleudern. Das übrige Öl mit Balsamicoessig, Honig und Senf in einer Schüssel verquirlen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat und den Weintrauben vermengen. Den gemischten Salat auf Teller verteilen, mit den Polentabällchen toppen und das Gericht sofort servieren.

TIPP: Anstelle von Weintrauben passen auch in Spalten geschnittene Feigen sehr gut zu diesem Salat.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***60 Minuten***

Hauptspeise

Tagliatelle mit Kartoffel-Mangold-Rollen

Tagliatelle con rollè di patate e bieta

FÜR 4 PERSONEN

- **500 g mehligkochende Kartoffeln**
- **100 g Hartweizengrieß**
- **3 EL Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **3 Eier**
- **etwas frisch geriebene Muskatnuss**
- **400 g Blattmangold**
- **250 g Ricotta**
- **80 g frisch geriebener Pecorino**
- **30 g Semmelbrösel**
- **50 g Pinienkerne**
- **4 Stiele Thymian**
- **1 Schalotte**
- **1 Knoblauchzehe**
- **100 g getrocknete Tomaten in Öl (Glas)**
- **400 g Tagliatelle**
- **150 ml trockener Weißwein**
- **50 ml Bioorangensaft**
- **75 g kalte Butter**
- **etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Kartoffeln waschen und ungeschält in kochendem Wasser je nach Größe in 25–30 Minuten garen. Abgießen, abschrecken, kurz abkühlen lassen, dann pellen und noch warm durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Grieß, Mehl, 1 Ei, etwas Muskat sowie etwas Salz und Pfeffer dazugeben, alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt kurz ruhen lassen.

2 Inzwischen die Mangoldblätter von den Stielen trennen und in kochendem Salzwasser 1–2 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen, abschrecken und abtropfen lassen, dann gut ausdrücken und hacken. Mangoldstiele waschen, putzen, würfeln und beiseitestellen. Übrige Eier trennen. Eigelbe mit Ricotta, Pecorino, Semmelbröseln sowie etwas Salz und Pfeffer glatt rühren.

3 Den Kartoffelteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick rechteckig ausrollen und mit dem Eiweiß bestreichen. Ricottamasse darauf verstreichen, dann den gehackten Mangold darauf verteilen. Alles von der langen Seite her einrollen, fest in Frischhaltefolie, dann in Alufolie wickeln und in siedendem Wasser ca. 30 Minuten garen.

4 Inzwischen Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer großen Pfanne goldbraun rösten, herausnehmen. Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Schalotte und Knoblauch schälen. Schalotte fein würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden. Tomaten abtropfen lassen, dabei 5 EL Öl auffangen. Tomaten in Streifen schneiden. ➔

5 Tagliatelle nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser knapp al dente garen. Inzwischen das aufgefangene Tomatenöl in der Pfanne erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Mangoldstiele darin glasig dünsten. Thymian und Tomaten dazugeben und kurz mitdünsten, dann mit Weißwein und Orangensaft ablöschen. Alles aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der kalten Butter binden. Die gerösteten Pinienkerne und die tropfnassen Tagliatelle untermengen und kurz in der Soße ziehen lassen.

6 Die gegarte Kartoffel-Mangold-Rolle aus dem Wasserbad heben, vorsichtig von den Folien befreien und in insgesamt 8 breite Scheiben schneiden. Die Pasta auf Teller verteilen, mit je 2 Kartoffel-Mangold-Rollen toppen und das Gericht sofort servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2 Stunden***

Dessert

Himbeertiramisu mit karamellisierten Mandeln

Tiramisù ai lamponi con mandorle caramellate

FÜR 4–6 PERSONEN

400 g	**Himbeeren**
100 g	**Zucker**
1/3 TL	**Zimtpulver**
50 g	**Mandelblättchen**
1	**Vanilleschote (ausgelöstes Mark)**
100 ml	**klarer Apfelsaft**
1 EL	**Speisestärke**
150 ml	**heißer Espresso**
50 ml	**Amaretto**
500 g	**Mascarpone**
250 g	**Quark**
100 g	**Puderzucker**
200 g	**Löffelbiskuits**
etwas	**Kakaopulver zum Bestäuben**

1 Ca. 50 g Himbeeren verlesen und auf einem kleinen Teller oder Tablett mit etwas Abstand verteilen, über Nacht einfrieren. 50 g Zucker, Zimt sowie 3 EL Wasser in einer kleinen Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. Mandelblättchen dazugeben und zügig unterrühren. Die Mischung auf Backpapier verstreichen und vollständig aushärten lassen.

2 250 g Himbeeren verlesen und mit übrigem Zucker, Vanillemark sowie Apfelsaft in einen Topf geben. Alles unter Rühren aufkochen und 5 Minuten sanft köcheln lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, das Himbeerkompott damit binden. Das Kompott vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, dann die restlichen Himbeeren verlesen, unterrühren (sie sollten nicht zerfallen) und das Kompott auskühlen lassen.

3 Espresso und Amaretto vermischen und auskühlen lassen. Mascarpone, Quark und Puderzucker in einer Schüssel glatt rühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Auflaufform legen und mit der Hälfte der Espressomischung beträufeln. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen. Das Himbeerkompott darauf verteilen und mit den übrigen Löffelbiskuits belegen. Übrigen Espressomix daraufträufeln, restliche Creme daraufstreichen und das Tiramisu mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht kalt stellen.

4 Die karamellisierten Mandelblättchen in Stücke brechen. Das Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben, mit den gefrorenen Himbeeren und den karamellisierten Mandeln garnieren und servieren.

TIPP: Für noch mehr Himbeeraroma können Sie 2–3 EL gefriergetrocknete Himbeeren in einem Mörser sehr fein zerstoßen und das Tiramisu damit statt mit Kakaopulver bestäuben.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit***



Mit diesen Tipps wird das Fest entspannt

VORBEREITEN Erfragen Sie bei Ihren Gästen mögliche Unverträglichkeiten und Ernährungsweisen und planen Sie Ihr Menü entsprechend. Setzen Sie sich umfassend mit den Rezepten auseinander, erstellen Sie einen Ablaufplan und eine Einkaufsliste. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, kocht die Gerichte vorher zur Probe. Tisch und Esszimmer schon am Vorabend festlich schmücken.

HILFE ANNEHMEN Bitten Sie ruhig um etwas Unterstützung! Ein Gast kann Ihnen zum Beispiel beim Servieren der Teller helfen, eine andere Person ist verantwortlich für das Nachschenken der Getränke. So können Sie sich auf das Kochen konzentrieren und zwischendurch möglichst viel Zeit bei und mit Ihren Gästen verbringen.

GENIESSEN SIE DEN ABEND Wichtig ist: Machen Sie sich nicht zu viel Druck! Denn auch Sie sollen eine gute Zeit haben. Bleiben Sie ruhig, wenn etwas nicht nach Plan läuft, und versuchen Sie, es mit Humor zu nehmen. Ihre gute, entspannte Stimmung wird sich garantiert auf Ihre Gäste übertragen.



Fotos: AdobeStock/gpointstudio (1), Impact Photography (1); Ira Leoni (1)

EINFACH HIMMLISCH

HIMBEERTIRAMISU

mit karamellisierten Mandeln

VEGETARISCHES MENÜ

Dessert

FEINE KREATION

MENÜ MIT FLEISCH

Vorspeise

PASTABONBONS

mit Lauch-Artischocken-Füllung

Rezept auf Seite 20

Fotos: Archiv (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni (2)

ROASTBEEF

mit Granatapfelglasur und gratiniertem Cardy

Rezept auf Seite 20

MENÜ MIT FLEISCH

Hauptspeise



Vorspeise

Pastabonbons mit Lauch-Artischocken-Füllung

Caramelle di pasta con ripieno di carciofi e porri

FÜR 4 PERSONEN

1 Stange	Lauch
1	Ei zzgl. 1 Eiweiß
6 EL	natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten
250 g	Mehl (Type 550) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
250 g	Artischockenböden in Lake (Dose)
6 Stiele	Thymian
1	Knoblauchzehe
75 ml	Weißwein
4 EL	frisch geriebener Parmesan
100 g	Ricotta
1 EL	Semmelbrösel
2 EL	Mandelblättchen
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Lauch putzen und gut waschen. Den dunkelgrünen Teil in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen, dann mit Ei und 1 EL Öl fein pürieren. Mehl mit Lauchpüree, 1 Prise Salz sowie ggf. etwas Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Inzwischen restlichen Lauch in feine Ringe schneiden. Die Artischocken abgießen, gut abtropfen lassen und fein würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln. Einige Stiele zum Garnieren beiseitelegen, vom Rest die Blättchen abzupfen. Lauchringe und Artischocken in einer Pfanne in 2 EL heißem Öl andünsten. Knoblauch schälen und dazupressen. Wein angießen und unter Rühren einkochen lassen. Alles abkühlen lassen, 2 EL Parmesan, Ricotta sowie Thymianblättchen untermischen und die Mischung mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Den Pastateig mit der Nudelmaschine oder auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, in 8 Quadrate (ca. 12 cm) schneiden. Teigränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen, Teigfläche mittig mit der Füllung belegen, Teig einrollen. Päckchen zu Bonbons formen, in einen geölten Dämpfeinsatz legen und über kochendem Wasser abgedeckt ca. 10 Minuten garen.

4 Brösel und Mandelblättchen im restlichen heißen Öl goldbraun anrösten. Pastabonbons auf Teller setzen, mit Bröselmix und übrigem Parmesan bestreuen und mit Thymian garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***100 Minuten***



Hauptspeise

Roastbeef mit Granatapfelglasur und gratiniertem Cardy

Roastbeef glassato alla melagrana e cardi gratinati

FÜR 4 PERSONEN

3-4 EL	Biozitronensaft
800 g	Cardy
2 EL	Mehl
2-3	Ciabattascheiben vom Vortag
4	Sardellenfilets
1	Knoblauchzehe
30 g	frisch geriebener Parmesan
1 kg	Roastbeef
2 EL	natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten
2 EL	scharfer Senf
1 Zweig	Myrte
200 ml	Fleischbrühe
60 ml	Granatapfelsaft
40 ml	Granatapfelsirup
2-3 TL	flüssiger Honig
1/2	kleiner Granatapfel
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Zitronensaft mit ca. 1,5 l kaltem Wasser in eine Schüssel geben. Den Cardy waschen und putzen, dabei die groben Fasern großzügig entfernen oder die Stiele schälen, dann in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und sofort ins Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. In einem Topf ca. 2 l Wasser mit dem Mehl und etwas Salz aufkochen. Cardystücke hineingeben und in 50–60 Minuten weich garen.

2 Inzwischen das altbackene Brot würfeln und mit den abgetropften Sardellenfilets in einen Mixer geben. Knoblauch schälen, hacken und dazugeben. Alles zu Bröseln zerkleinern und mit dem Parmesan vermengen.

3 Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Roastbeef trocken tupfen, in einer Pfanne im heißen Öl rundherum scharf anbraten, dann herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Das Roastbeef salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen und mit Küchengarn in Form binden, dabei den gewaschenen Myrtezweig auf der Oberfläche des Bratens fixieren.

4 Roastbeef in einen Bräter legen, die Brühe angießen und das Fleisch im vorgeheizten Ofen 10–15 Minuten garen. Granatapfelsaft, -sirup und Honig verrühren, das Roastbeef damit bestreichen und weitere 30–40 Minuten garen (Kerntemperatur ca. 55 °C), dabei immer wieder mit der Granatapfelmischung bestreichen. Das Roastbeef herausnehmen und ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Den Backofen auf Grillstufe umschalten. Den Cardy abgießen, abtropfen lassen und auf einem geölten Blech verteilen. Mit der Brösel-Parmesan-Mischung bestreuen und unter dem Grill 8–10 Minuten gratinieren. Granatapfelkerne auslösen. Roastbeef auf einer Platte mit dem gratinierten Cardy anrichten, alles mit Granatapfelkernen bestreut servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2 Stunden***

Foto: © StockFood/Smend, Maja (1)

Mandelpudding mit Karamellsoße

Budino alle mandorle con salsa di caramello

FÜR 4–6 PERSONEN

etwas	Backtrennspray
8 Blatt	Gelatine
800 ml	Mandeldrink
1 TL	Vanilleextrakt
300 g	Zucker
80 g	Butter
200 g	Sahne
1 Prise	Meersalz, nach Belieben

1 Eine Puddingform (ca. 1 l) mit Backtrennspray einsprühen. Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Den Mandeldrink mit Vanilleextrakt und 100 g Zucker erhitzen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Masse in die Puddingform geben, abkühlen lassen und mindestens 4 Stunden abgedeckt kalt stellen.

2 Für die Karamellsoße den übrigen Zucker in einer tiefen Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. Vorsichtig Butter und Sahne dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis eine cremige Soße entstanden ist. Diese nach Belieben mit etwas Meersalz abschmecken. Den Mandelpudding auf eine Platte stürzen und mit der Karamellsoße übergießen. Nach Belieben mit Stern-Stäbchen verzieren und sofort servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***30 Minuten zzgl. 4 Stunden Kühlzeit***

MENÜ MIT FLEISCH

Dessert



MENÜ MIT FISCH

Vorspeise

Sellerie-Trüffel-Suppe mit Haselnüssen

Vellutata di sedano rapa, tartufo e nocciole

FÜR 4 PERSONEN

250 g	mehligkochende Kartoffeln
600 g	Knollensellerie
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3 EL	Trüffelbutter
ca. 800 ml	heiße Gemüsebrühe
150 g	Sahne
40 g	Haselnusskerne
1 EL	Biozitronensaft
4 TL	Trüffelöl
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Kartoffeln und Knollensellerie schälen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Alles zusammen in einem Topf in der heißen Trüffelbutter andünsten. Brühe und Sahne dazugießen, alles aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

2 Nüsse hacken und in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Suppe pürieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. In Suppenschalen verteilen, mit Trüffelöl beträufeln und mit Haselnüssen bestreut servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***40 Minuten***

Hauptspeise

Lachssteaks auf gebackenem Sellerie mit Mandarinentopping

Salmone con sedano rapa al forno e topping al mandarino

FÜR 4 PERSONEN

1	großer Knollensellerie
6 EL	natives Olivenöl extra
1 Bund	Schnittlauch
ca. 250 ml	Sonnenblumenöl zum Frittieren
2	Frühlingszwiebeln
4	Biomandarinen
2 EL	Butter
1 TL	rosa Pfefferbeeren
4	Lachssteaks (à ca. 200 g, küchenfertig)
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sellerie waschen, 4 gleich große Scheiben aus der Mitte schneiden, den Rest anderweitig verwenden. Selleriescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Salzen, jeweils mit 1 EL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

2 Schnittlauch waschen und trocken schütteln. 1/4 in Röllchen schneiden, den Rest in heißem Sonnenblumenöl kurz frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mandarinen schälen, filetieren und klein schneiden. Frühlingszwiebeln in einer Pfanne in der heißen Butter andünsten. Mandarinen, Schnittlauchröllchen und rosa Pfeffer unterrühren, alles salzen.

3 Lachssteaks trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer großen Pfanne im übrigen heißen Olivenöl beidseitig jeweils in 3–4 Minuten goldbraun braten. Sellerie auf Teller setzen, jeweils 1 Lachssteak darauf anrichten. Mandarinenmix darauf verteilen. Das Gericht mit frittiertem Schnittlauch garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***55 Minuten***

Fotos: Archiv (1); © StockFood/Immediate Media/Good Food (1); © StockFood/Stile It

MENÜ MIT FISCH

Hauptspeise

LACHSSTEAKS

auf gebackenem Sellerie mit Mandarinentopping

PURER GENUSS



Eisbomben mit Mango und Erdbeeren

Bombe gelato con mango e fragole

FÜR 6 PERSONEN

2	kleine Vanilleschoten
2	Eier zzgl. 2 Eigelb
250 ml	Milch
300 g	Sahne
60 g	Zucker
1	kleine Mango
150 g	Erdbeeren
1	Biskuitboden (ca. 250 g)
2-3 EL	Passionsfruchtlikör
1 TL	Biozitronensaft
100 g	Puderzucker

1 Für das Eis die Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herauslösen. Eier trennen. Milch, Sahne und Zucker mit dem Vanillemark und den -schoten in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen. Die Eigelbe cremig rühren. Nach und nach die heiße Vanillesahne unterrühren. Alles in einen Metallrührkessel gießen, Vanilleschoten entfernen und die Creme über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen.

2 Die Eismasse durch ein feines Sieb streichen und in einem Eiswasserbad kalt rühren. Dann in einer Eismaschine nach Herstellerangaben in ca. 30 Minuten cremig gefrieren lassen. Inzwischen die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Die Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte fein pürieren, den Rest würfeln. Gegen Ende der Gefrierzeit Mango unter das Eis mischen und das Erdbeerpüree nur leicht unterziehen, sodass das Eis marmoriert bleibt.

3 Aus dem Biskuit 6 Kreise (Ø 8 cm) ausstechen. 6 hitze- und kältebeständige Dessertgläser (Ø 8 cm) ca. 1,5 cm hoch mit Eis füllen, Biskuitkreise daraufsetzen, mit Likör beträufeln und die Erdbeerwürfel daraufschichten. Übriges Eis daraufgeben und alles in 3–4 Stunden im Tiefkühlschrank durchfrieren lassen.

4 Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen, dabei den Puderzucker dazugeben. Den Eischnee weiterschlagen, bis er Spitzen zieht, dann in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Vor dem Servieren die Gläser aus dem Tiefkühlschrank nehmen und das Eis kurz antauen lassen. Die Oberfläche jeweils mit einer Eischneehaube versehen, diese mit einem Löffelrücken wellenartig verstreichen und mit einem Gasbrenner abflämmen. Eisbomben sofort servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***60 Minuten zzgl. ca. 4,5 Stunden Kühlzeit***



Getränkebegleitung zum Anstoßen

CIN CIN! Planen Sie rechtzeitig die passenden Geränke zu Ihrem Festmenü. Halten Sie auch alkoholfreie Optionen bereit und stellen Sie am Tag vorher Weißwein, Prosecco & Co. kalt. Empfangen Sie die Gäste mit einem Aperitif: Pro Glas 50 ml Apfelsaft, 3 EL Zimtsirup und 3-4 Eiswürfel mixen, mit kaltem Prosecco aufgießen.

Fotos: © StockFood/Are Media (1); AdobeStock/Seventyfour (1); PR (2)

CARNAROLI



Ein Produkt aus nachhaltigem Anbau

König der Risottoreissorten

Cremig, saftig, kernig und aus der italienischen Küche nicht wegzudenken: Der Carnaroli-Reis von Riso Gallo ist ein vielseitiger Klassiker. Seine länglichen, leicht spindelförmigen Reiskörner ermöglichen eine Zubereitung ganz ohne Verkleben und Verkochen. Er besitzt eine hohe Fähigkeit, die gewünschte Flüssigkeit aufzunehmen und somit die perfekte Risottokonsistenz zu kreieren. Seine helle weißliche Farbe verleiht dem Gericht eine edle Nuance. Carnaroli ist und bleibt „il re del risotto“ – der König unter den italienischen Risottoreissorten.



KÜRBISRISOTTO MIT WELSFILET IM SPECKMANTEL

Für 4 Personen | Zubereitungszeit 65 Minuten

ZUTATEN: 1 kleiner Hokkaidokürbis 1 Prise Kurkumapulver • 1 TL flüssiger Honig • 4 Thymianstiele • 2 Schalotten, fein gewürfelt • 2 Knoblauchzehen, fein gehackt • 5 EL natives Olivenöl extra 200 g Risottoreis (Carnaroli) • 100 ml Weißwein • ca. 800 ml heiße Gemüsebrühe • 400 g Welsfilet • 120 g Speck in dünnen Scheiben • 50 g Sahne • 150 g Bergkäse, gerieben • 1 EL kalte Butter 1 Handvoll Feldsalat • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Kürbis waschen, von Kernen und Fasern befreien, in Spalten schneiden und auf ein Blech geben. Mit Kurkuma, Salz, Pfeffer, Honig und den Blättchen von 2 Stielen Thymian vermischen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

2 Schalotten und Knoblauch in einem Topf in 3 EL Olivenöl glasig dünsten. Den Risottoreis kurz mit andünsten. Alles mit etwas Salz würzen und mit Weißwein ablöschen, diesen einkochen lassen. Nach und nach heiße Brühe dazugießen und immer wieder unter Rühren verkochen lassen. Alles so lange weitergaren und immer wieder mit Brühe aufgießen, bis der Reis gar ist. Zwischendurch umrühren. Inzwischen den Fisch in 8 Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und übrigen Thymianblättchen würzen, dann mit Speck umwickeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, den Fisch darin rundum anbraten, bis er gar ist.

3 Den gerösteten Kürbis mit der Sahne fein mixen. Kürbispüree, Bergkäse und kalte Butter unter das Risotto rühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Fisch auf Tellern anrichten. Mit Feldsalat bestreuen und servieren.

TIPP: Wer mag, toppt das Gericht noch mit einer schaumigen Maronisoße.

Weitere Infos und Rezepte unter www.risogallo.de

12 Leckereien für einen

SÜSSEN ADVENT

Zum Adventskaffee dürfen **unsere himmlischen Lieblingsstücke** nicht fehlen.
Lassen Sie sich von diesen Meisterwerken verzaubern!

Gute Kombi

Kleine süße Köstlichkeiten und dazu ein leckeres Heißgetränk, so verbringen wir die Sonntage in der Vorweihnachtszeit am allerliebsten. Freuen Sie sich auf den folgenden Seiten auf je zwei Varianten für feinen Punsch, heiße Schokolade und Glühwein.

Fotos: AdobeStock/Ju_see (1), © StockFood/StockFood Studios/Hoersch, Julia (1) | Illustration: AdobeStock/Kate Macate (1)

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

Kleinigkeiten ohne Backen



1 Mandel-Frucht-Konfekt

Praline di mandorle e canditi

FÜR 30–35 STÜCK

200 g	gemahlene blanchierte Mandeln
250 g	Puderzucker
120 g	kandierte Früchte (z. B. Melone und Orange)
4 EL	Rosenwasser
4	Backoblaten (ca. 20 x 12 cm)
1	Eiweiß
etwas	rote Lebensmittelfarbe

1 Gemahlene Mandeln und 80 g Puderzucker verrühren. Kandierte Früchte hacken und dazugeben. Das Rosenwasser untermischen und alles im Mixer oder in der Küchenmaschine zu einer glatten Masse verarbeiten.

2 Eine eckige Form (ca. 25 x 22 cm) mit 2 Backoblaten auslegen. Die Mandelmasse ca. 1 cm dick darauf verstreichen. 2 weitere Oblaten auflegen, festdrücken, alles 2 Stunden abgedeckt kalt stellen.

3 Konfektplatte aus der Form nehmen. Übrigen Puderzucker in eine Schüssel sieben. Eiweiß mit einem Schneebesen leicht aufschlagen, den restlichen Puderzucker unterrühren. Die Masse mit etwas Lebensmittelfarbe rosa färben, auf der Oberfläche verstreichen. Guss 5 Minuten antrocknen lassen, dann die Platte mit einem angefeuchteten Messer in Rauten schneiden. Das Konfekt über Nacht abgedeckt trocknen lassen, dann servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***45 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit und 8 Stunden Ruhezeit***

2 Nugat mit Cranberrys und Nüssen

„Torrone“ con mirtilli rossi e noci

FÜR 25–30 STÜCK

250 g	Zucker
85 g	flüssiger Honig
25 ml	Zuckercouleur
1/2 TL	Vanilleextrakt
1	Eiweiß
1 Prise	Salz
50 g	Haselnusskerne
20 g	Sesamsaat
50 g	Pistazienkerne
50 g	getrocknete Cranberrys
50 g	Mandelkerne
3	Backoblaten (ca. 20 x 12 cm)

1 Zucker, Honig, 2 EL Wasser, Zuckercouleur und Vanilleextrakt in einem Topf erhitzen, bis die Flüssigkeit 154 °C erreicht und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Eiweiß und Salz in der Küchenmaschine oder mit Handrührgerät steif schlagen, den heißen Zuckersirup langsam dazugeben und unterschlagen, bis eine zähflüssige Masse entstanden ist. Haselnüsse, Sesam, Pistazien, Cranberrys und Mandeln unterrühren.

2 Eine eckige Form (ca. 22 x 18 cm) erst mit Frischhaltefolie, dann mit ca. 1 1/2 Oblaten auslegen. Die Masse darauf verstreichen, mit den restlichen Oblaten bedecken und mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken. Nugat dann mit einem Brett oder etwas Ähnlichem beschweren und über Nacht vollständig auskühlen lassen. Den Nugat in mundgerechte Würfel schneiden und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***40 Minuten zzgl. 8 Stunden Ruhezeit***

3 Pekannusskugeln

Palline alle noci pecan

FÜR CA. 25 STÜCK

100 g	Mandelkerne
350 g	Pekannusskerne
50 g	Kokosblütenzucker
60 g	Kokosöl
1 TL	Zimtpulver
4 EL	Amaretto
150 g	Zartbitterkuvertüre

1 Mandeln und 200 g Pekannüsse in einer Pfanne kurz anrösten. Abkühlen lassen und in der Küchenmaschine fein mahlen. Kokosblütenzucker, Kokosöl, Zimt und Amaretto dazugeben und alles zu einer feuchten Masse pürieren. Daraus ca. 25 kleine Kugeln formen, mit Frischhaltefolie abgedeckt in ca. 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

2 Die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Pekannusskugeln darin wenden und auf Backpapier hin- und herwälzen. So entsteht eine hübsche Struktur auf der Oberfläche und die Schokoladenschicht wird nicht zu dick.

3 Die Kugeln auf ein Pralinengitter setzen. Übrige Pekannüsse vierteln. Je 1/4 Nuss auf jede Kugel setzen und die Kuvertüre vollständig fest werden lassen. Die Pekannusskugeln nach Belieben in Papierförmchen setzen, dann servieren.

TIPP: Für eine alkoholfreie Variante den Amaretto durch Birnensaft ersetzen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***45 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***

Fotos: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Miodrag Kitanovic (1); AdobeStock/Sea Wave (1)

4 Weihnachtspralinen mit Likör

Praline natalizie al liquore

FÜR 25 STÜCK

280 g	Zartbitterkuvertüre
120 g	Sahne
70 ml	Sahnelikör (z. B. Baileys)
50 g	Zucker
250 g	weiße Kuvertüre
80 g	brauner Zucker
etwas	Goldstaub, nach Belieben

1 250 g Zartbitterkuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne, Likör und Zucker unter Rühren in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Den Mix etwas abkühlen lassen, dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

2 Weiße Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. 25 Mulden einer Pralinen-Halbkugelform aus Silikon damit ausstreichen, zum Erstarren ca. 15 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen. Diesen Vorgang wiederholen. Sobald die weiße Kuvertüre fest geworden ist, die Zartbitterganache in die Mulden spritzen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

3 Übrige weiße Kuvertüre erneut über dem Wasserbad schmelzen und auf der Ganache verstreichen. Den braunen Zucker auf einem flachen Teller verteilen. Pralinen vorsichtig aus den Mulden drücken. Mit der noch flüssigen Kuvertüreschicht in den Zucker drücken. Pralinen auf einem mit Backpapier belegten Blech in ca. 60 Minuten fest werden lassen.

4 Übrige Zartbitterkuvertüre schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel geben. In feinen Streifen über die Pralinen ziehen. Pralinen nach Belieben mit Goldstaub garnieren. Kuvertüre fest werden lassen und die Pralinen servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***80 Minuten zzgl. 5,5 Stunden Kühlzeit***



Wärmender Punsch

Klassischer Punsch

Punch classico

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 250 ML)

2 TL	loser Schwarztee
1 Beutel	Glühweingewürz
200 ml	Bioorangensaft
etwas	Zucker, nach Belieben

Schwarztee und Glühweingewürz in einer Teekanne mit 800 ml kochendem Wasser überbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Den Orangensaft unterrühren und alles nach Belieben mit etwas Zucker süßen. Den heißen Punsch durch ein Sieb in die Gläser verteilen und sofort servieren.

TIPP: Dieser klassische Teepunsch kann nach Belieben mit Orangenscheiben serviert werden. Wer mag, gibt unmittelbar vor dem Servieren noch einen Schuss Amaretto hinzu.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***35 Minuten***

Rosmarin-Apfelpunsch

Punch di mele al rosmarino

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 250 ML)

2 Zweige	Rosmarin
1 l	naturtrüber Apfelsaft
2	Anissterne
2	Zimtstangen
4	Gewürznelken
2	Kardamomkapseln
1	kleiner Apfel

Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Apfelsaft, Rosmarinzweige und Gewürze in einem Topf bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen und kurz ziehen lassen. Apfel waschen, trocken reiben und vierteln. Dann vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden, diese in die Gläser geben. Den Rosmarin-Apfelpunsch durch ein Sieb in die Gläser gießen und sofort servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***35 Minuten***

Lieblinge aus dem Backofen



5 Pistazienbaisers

Meringhe al pistacchio

FÜR CA. 30 STÜCK

1	Vanilleschote
2	Eiweiß
1 Prise	Salz
150 g	Puderzucker
1 TL	Apfelessig
50 g	Pistazienkerne
120 g	Marzipanrohmasse
2 EL	brauner Rum

1 Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Eiweiß, Salz, Vanillemark und Puderzucker verrühren (nicht steif schlagen), bis sich der Zucker aufgelöst hat. Essig unterrühren.

2 Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Eiweiß-Mix in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät in ca. 10 Minuten sehr steif schlagen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit feinzackiger Sterntülle füllen und etwa 60 kleine Tupfen auf die Bleche spritzen. Baisers ca. 50 Minuten im vorgeheizten Ofen hell backen, dann in ca. 2 Stunden auskühlen lassen.

3 Die Pistazienkerne sehr fein mahlen. Marzipanrohmasse auf der Küchenreibe raspeln und in einer Schüssel mit Rum und Pistazien gründlich verkneten. Die Masse zu einer dünnen Rolle formen, diese in Scheiben schneiden und jeweils 2 ausgekühlte Baisers mit 1 Scheibe Pistazienmarzipan zusammensetzen. Die Pistazienbaisers servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***90 Minuten zzgl. 2 Stunden Ruhezeit***

6 Klassische Vanillekipferl

Kipferl classici alla vaniglia

FÜR 40–45 STÜCK

2	Vanilleschoten
200 g	gemahlene blanchierte Mandeln
280 g	Mehl
250 g	Puderzucker
1/2 TL	Salz
300 g	weiche Butter

1 Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Mandeln, Mehl, die Hälfte des Vanillemarks, 100 g Puderzucker, Salz sowie 200 g Butter in einer Schüssel kurz zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 4 Stunden kalt stellen, damit er sich später gut verarbeiten lässt.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Restliches Vanillemark und übrigen Puderzucker mischen. Den Teig portionsweise zu kleinen Röllchen (Länge ca. 5 cm) formen. Enden dünner ausrollen, Hörnchen formen und auf die Bleche setzen. Kipferl im vorgeheizten Ofen blechweise in ca. 10 Minuten goldgelb backen.

3 Die übrige Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Kipferl aus dem Backofen nehmen, noch heiß mit der Butter bestreichen, dann sofort den Vanille-Puderzucker-Mix durch ein feines Sieb darüberstäuben. Die Vanillekipferl vollständig auskühlen lassen und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***60 Minuten zzgl. 4 Stunden Kühlzeit***

7 Gebrannte-Mandel-Plätzchen

Biscotti alle mandorle pralinate

FÜR CA. 25 STÜCK

270 g	gebrannte Mandeln
180 g	weiche Butter
100 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Natron
1 TL	Backpulver
300 g	Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten

1 50 g gebrannte Mandeln fein mahlen, 100 g hacken und übrige 120 g halbieren. Weiche Butter, Zucker und Salz in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Natron, Backpulver, gemahlene Mandeln und Mehl unterrühren. Gehackte Mandeln unterheben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen und mit einem Wellenrandrädchen in Rechtecke (ca. 4 x 3 cm) schneiden.

3 Die Teiglinge auf das vorbereitete Backblech setzen, mit den halbierten Mandeln belegen und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann servieren.

TIPP: Wer mag, gibt noch 1/2 TL Zimtpulver oder Spekulatiusgewürz zum Teig.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***

Foto: AdobeStock/kuvona (1)

8 Baumkuchenherzen

Cuori di „torta albero“

FÜR 30–35 STÜCK

6	Eier
1 Prise	Salz
170 g	Zucker
150 g	Marzipanrohmasse
200 g	weiche Butter
4 EL	brauner Rum
100 g	Mehl
etwas	Rapsöl zum Fetten
150 g	Zartbitterkuvertüre
2 EL	gefriergetrocknete Himbeeren, gehackt

1 Die Eier trennen. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, dabei 120 g Zucker einrieseln lassen. Masse weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Marzipan mit der Küchenreibe in eine Schüssel raspeln, Butter und Eigelbe dazugeben, alles cremig aufschlagen. 2 EL Rum und Mehl unterrühren, Eischnee unterheben. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

2 Den Backofen auf Grillstufe vorheizen. Eine Kastenform (Länge 25 cm) mit Öl einfetten, den Boden mit Backpapier auslegen. 1 Schicht Teig mit dem Spritzbeutel dünn und gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Im Backofen mit Sicht bräunen lassen. Der Vorgang dauert bei der ersten Schicht ca. 2 Minuten, je höher der Teig ist, desto schneller geht es. Auf diese Weise fortfahren, bis der Teig verbraucht ist. Baumkuchen 2 Stunden auskühlen lassen.

3 Baumkuchen aus der Form stürzen, in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden und mit einem Plätzchenausstecher Herzen ausstechen. Restlichen Zucker, übrigen Rum und 2 EL Wasser erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Herzen damit bestreichen, trocknen lassen. Die Kuvertüre hacken und schmelzen. Herzen zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, auf Backpapier setzen und mit Himbeeren bestreuen. Die Kuvertüre fest werden lassen und das Gebäck servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***90 Minuten zzgl. 2 Stunden Ruhezeit***



Heiße Schokolade

Klassische heiße Schokolade

Cioccolata calda classica

FÜR 4 TASSEN (À CA. 250 ML)

1 l	Milch
200 g	Zartbitterschokolade
100 g	Sahne
1 TL	Vanillezucker

Die Milch in einem Topf unter Rühren bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Die Schokolade grob hacken und in der heißen Milch unter Rühren auflösen. Kurz ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanillezucker in einer Schüssel steif schlagen. Die heiße Schokolade auf die Tassen verteilen, jeweils mit 1 Klecks Schlagsahne toppen und sofort servieren.

TIPP: Wer mag, bestäubt die Sahnehaube noch mit etwas Kakaopulver.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***20 Minuten***

Heiße Schokolade mit Wintergewürzen

Cioccolata calda con spezie invernali

FÜR 4 TASSEN (À CA. 250 ML)

1 l	Milch
1	Zimtstange
1 TL	Gewürznelken
2	Anissterne
1	Kardamomkapsel
etwas	frisch geriebene Muskatnuss
200 g	Zartbitterschokolade
4 TL	Kakaonibs

Milch und Gewürze in einem Topf aufkochen, kurz ziehen lassen. Mix durch ein Sieb in einen weiteren Topf gießen, bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Schokolade in der Gewürzmilch auflösen. Heiße Schokolade mit Kakaonibs garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***25 Minuten***

Neue feine Gebäckhits



9 Limoncellotaler

Biscotti al limoncello

FÜR 35–40 STÜCK

1	Vanilleschote
250 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
100 g	Puderzucker
1 TL	abgeriebene Biomandarinenschale
1 Prise	Salz
170 g	weiche Butter
50 g	gemischte Sesamsaat
2 EL	brauner Zucker
150 ml	Biozitronensaft
50 ml	Limoncello
150 g	Gelierzucker 2:1

1 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Mehl, Mandeln, Puderzucker, Mandarinenschale, Vanillemark, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Sesam und braunen Zucker mischen. Teig zu Rollen (Ø 3 cm) formen, im Mix wälzen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Tiefkühlschrank legen.

2 Zitronensaft, Limoncello und Gelierzucker unter Rühren aufkochen und 4 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen auswickeln, in 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf die Bleche setzen, nach Belieben mit einem Keksstempel prägen. Blechweise in ca. 13 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen. Die Hälfte der Plätzchen mit Gelee bestreichen und mit einem weiteren Plätzchen ohne Gelee zusammensetzen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***80 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***

10 Ananas-Lebkuchen-Stangen

Bastoncini di panpepato all'ananas

FÜR 35–40 STÜCK

200 g	brauner Zucker
2 Prisen	Salz
3	Eier
2 Pck.	Vanillezucker
400 g	Haselnusskerne
100 g	kandierte Ananas
8 g	Lebkuchengewürz
1 EL	abgeriebene Bioorangenschale
4	Backoblaten (ca. 20 x 12 cm)
220 g	Zartbitterkuvertüre
220 g	weiße Kuvertüre
2 TL	Kokosöl

1 Zucker, Salz, Eier und Vanillezucker in einer Schüssel in ca. 5 Minuten hellcremig aufschlagen. Nüsse grob mahlen, Ananas fein hacken. Beides sowie Lebkuchengewürz und Orangenschale unterrühren. Den Teig über Nacht kalt stellen.

2 Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Oblaten quer in 40 Streifen schneiden. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf die Oblaten spritzen. Diese auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Auskühlen lassen. Beide Kuvertüren getrennt hacken, jeweils über einem heißen Wasserbad schmelzen. Jeweils 1 TL Kokosöl unterrühren. Die Stangen längs zur Hälfte eintauchen. Auf Gitter legen, mit einem Holzspieß durch die Schokolade ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht. Die Kuvertüre fest werden lassen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***60 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit***

11 Anis-Toffee-Shortbread

Shortbread al toffee e anice

FÜR 75–80 STÜCK

390 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
60 g	Puderzucker
190 g	Zucker
480 g	Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
1/2 TL	Anissaat, fein zerstoßen
240 g	Sahne
80 g	brauner Zucker

1 250 g Butter, Salz, Puderzucker und 70 g Zucker schaumig schlagen. Mehl und Anis unterkneten und den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen, mit Ausstechförmchen gewellte Kreise (Ø 3,5 cm) ausstechen. Mit einer Gabel einstechen und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Blechweise im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2 Inzwischen übrigen Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren karamellisieren. Sahne und restliche Butter dazugeben, alles unter Rühren bei kleiner Hitze sämig einkochen. Die Toffeecreme sofort mit einem Löffel als kleinen Klecks mittig auf die Kekse geben. Braunen Zucker auf einen Teller streuen, die Cookies mit der Toffeemasse leicht hineindrücken. Auf einem Kuchengitter an einem kühlen Ort vollständig auskühlen lassen, dann servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***80 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***

Foto: AdobeStock/julijadmi (1)

12 Pistaziensterne mit Orangenguss

Stelle ai pistacchi con glassa all'arancia

FFÜR 70–75 STÜCK

100 g	Marzipanrohmasse
110 g	Pistazienkerne
210 g	weiche Butter
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
350 g	Dinkelmehl (Type 630) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
1 EL	abgeriebene Bioorangenschale
1	Eigelb
2 Pck.	Vanillezucker
300 g	Puderzucker
120 ml	Bioorangensaft

1 Das Marzipan auf der Küchenreibe raspeln. 80 g Pistazien fein mahlen, mit 150 g Butter, Zucker, Marzipan, Salz, Mehl, Orangenschale, Eigelb und Vanillezucker gut verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 4–5 mm dick ausrollen. Mit einem Sternausstecher (Ø 5 cm) Sterne ausstechen und auf die Bleche setzen. Blechweise im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen, auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3 Den Puderzucker fein sieben. Den Orangensaft in einem Topf bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Übrige Butter und den Puderzucker unterrühren. Die ausgekühlten Sterne mit der Oberseite in den Guss tauchen. Ohne den Stern zu drehen, abtropfen lassen (so entsteht die Struktur im Guss). Übrige Pistazienkerne halbieren und in den Guss drücken. Die Sterne auf ein Kuchengitter setzen und den Guss trocknen lassen, die Plätzchen dann servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***80 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***



Süffiger Glühwein

Klassischer Glühwein

Vin brulé classico

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 250 ML)

1 l	trockener Rotwein
2	Zimtstangen
2	Anissterne
1	Kardamomkapsel
1 TL	Gewürznelken
1	Bioorange
etwas	Zucker, nach Belieben

Rotwein und Gewürze in einem Topf bei mittlerer Hitze bis kurz vor dem Siedepunkt erwärmen. Kurz ziehen lassen. Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Eine Hälfte der Frucht mit einem Sparschäler schälen, die Schale im Wein mitziehen lassen. Die andere Hälfte in Scheiben schneiden, diese auf die Gläser verteilen. Glühwein mit Zucker süßen, durch ein Sieb in die Gläser geben und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***35 Minuten***

Cranberry-Glühwein

Vin brulé ai mirtilli rossi

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 250 ML)

600 ml	trockener Weißwein
400 ml	Cranberrysaft
5	Zimtstangen
2	Anissterne
100 g	Cranberrys
etwas	Zucker, nach Belieben

Wein, Cranberrysaft, 1 Zimtstange und die Anissterne in einem Topf bei mittlerer Hitze bis kurz vor dem Siedepunkt erwärmen. Kurz ziehen lassen. Die Cranberrys waschen, gut abtropfen lassen und auf die Gläser verteilen. Den Glühwein nach Belieben mit etwas Zucker süßen, Zimtstange und Anissterne herausnehmen. Den Cranberry-Glühwein dann auf die Gläser verteilen. Die Getränke mit je 1 Zimtstange garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***35 Minuten***

ADVENTSVERLOSUNG

Wünsch dir was!

Wir möchten Ihnen zu Weihnachten eine Freude machen. Schauen Sie einmal, welche genialen **Preise im Gesamtwert von ca. 12.250 Euro** Sie mit einem Klick gewinnen können!

UNSER HAUPTGEWINN





KitchenAid

3 x 1 Kaffee-vollautomat

Köstlichen Espresso bekam man lange Zeit nur in Italien, irgendwann dann auch in deutschen Innenstädten, als Cafébesitzer den Zauber des Siebträgers entdeckten. Und heute? Obwohl wir den Barista um die Ecke nicht missen möchten, wollen wir auch zu Hause exzellenten Espresso und Cappuccino genießen. Zum Glück braucht man dafür nicht mehr als ein wenig Übung und hochwertige Geräte. KitchenAid **(www.kitchenaid.de)** hat für dieses Bedürfnis den Kaffeevollautomaten „KF8 ARTISAN" entwickelt, der 2024 mit dem „Red Dot Design Award" ausgezeichnet wurde. Edel und modern, ist der Vollautomat in Metall verkleidet und in vier Farbvarianten erhältlich. Er wird über ein 5 Zoll großes Display intuitiv bedient und wurde von Quiet Mark als eine der leisesten Maschinen seiner Kategorie zertifiziert. In sechs Benutzerprofilen können mehrere Drinks mit individuellen Spezifikationen – zum Beispiel in Bezug auf Kaffeestärke, Milchart und Temperatur – auf dem Gerät gespeichert werden. **Wir verlosen 3 x 1 Kaffeevollautomat in der Farbvariante Edelstahl (Wert: je ca. 2000 Euro).**

SO KÖNNEN SIE GEWINNEN

Teilnahme unter **www.soisstitalien.de/adventsverlosung** bis zum 31.12.2024. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Das Gewinnspiel wird gemeinsam mit „ZauberTopf" und „monsieur cuisine by ZauberMix" veranstaltet.



WMF
5 x 1 Raclettegerät

Das neue „Master Raclette“ von WMF **(www.wmf.com)** vereint Funktion und Stil in beeindruckender Weise: Das Gerät verfügt über das stimmungsvolle 3-stufig dimmbare „WMF Ambient Light“, eine neu designte Grillplatte mit keramischer Beschichtung, eine 20 % bessere Grillleistung (verglichen mit dem WMF „Lono“-Raclette), eine praktische Aufbewahrung für die Spatel und eine variable Temperaturkontrolle. **Wir verlosen 5 x 1 „Master Raclette“ (Wert: je ca. 230 Euro).**



WMF
10 x 1 Fondueset

Gemeinsam essen und genießen, schön mit Bedacht und jeder Menge Spaß. Mit dem „Lono“-Fondueset von WMF **(www.wmf.com)** wird aus einer gemeinsamen Mahlzeit ein rundum sinnliches Esserlebnis. Sein robuster und stilvoller Fonduetopf ist aus hochwertigem Cromargan® gefertigt, während acht Fonduegabeln sowie ein cleverer Gabelhalter für einen optimalen Bedienkomfort sorgen. Nie sah Fondue besser aus – und nie schmeckte es besser! **Wir verlosen 10 x 1 Fondueset „Lono“ (Wert: je 125 Euro).**

PHILIPS
3 x 1 Airfryer

Mit dem Philips Airfryer „3000 Series Dual Basket“ **(www.philips.de)** können Sie Frittieren, Backen, Grillen, Rösten und sogar Aufwärmen! Die Heißluftfritteuse verfügt über zwei separate Garkörbe (6 l und 3 l Kapazität) für die Zubereitung unterschiedlicher Gerichte zur gleichen Zeit. Dank der einzigartigen „Rapid Air“-Technologie werden die Lebensmittel im Airfryer besonders gleichmäßig gegart und knusprig-zart. Die Timer-Funktion synchronisiert die Garzeiten in beiden Körben für gleichzeitig heiß servierte Gerichte. **Wir verlosen 3 x 1 Airfryer (Wert: je ca. 250 Euro).**





ROMMELSBACHER
10 x 1 Dörrautomat

Für das bequeme Dörren von Lebensmitteln ist der „DA 350“ von Rommelsbacher **(www.rommelsbacher.de)** genau das richtige Gerät. Die Trocknung in den fünf abnehmbaren Dörretagen erfolgt von unten und garantiert eine konstant gleichmäßige Temperaturverteilung mittels einer optimal elektrisch geregelten Luftzirkulation, die energiesparend und leise ist. Mit 36-Stunden-Zeitschaltuhr, gut lesbarem Display und einfacher Bedienung. **Wir verlosen 10 x 1 Dörrautomaten (Wert: je ca. 110 Euro).**

ROSENTHAL
5 x 1 Geschirrset

„Jade Lift“ – die minimalistische, moderne und zugleich elegante Serie von Porzellantellern und -schalen des Herstellers Rosenthal **(www.rosenthal.de)** bringt kulinarische Köstlichkeiten zum Strahlen. Die Linie besteht aus Tellern und Bowls in hochwertigem Bone China. Die Formen mit ihrem sanft nach oben abfallenden Rand sind stapelbar und bestehen aus besonders bruch- und kantenschlagfestem Material. **Wir verlosen 5 x 1 18-teiliges Geschirrset, bestehend aus je 6 flachen Tellern (Ø 21 und 28 cm) und 6 tiefen Tellern (Ø 21 cm), (Wert: je ca. 400 Euro).**



Fotos: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/elenaleonova (1); PR (7); AdobeStock/peopleimages.com (1) | Illustration: AdobeStock/Kate Macate (1)

PASTA ★ PREFERITA

Unsere liebsten Nudelgerichte

Freuen Sie sich auf sechs köstliche Pastakreationen, die mit **unterschiedlichen italienischen Käsesorten** zur Höchstform auflaufen. Buon appetito!

RIGATONI UND PUTENWÜRFEL IN PAPRIKA-RICOTTASOSSE

Rigatoni e tacchino a tocchetti in salsa di peperoni e ricotta

FÜR 4 PERSONEN

3	rote Paprikaschoten
2	Zwiebeln
5	Knoblauchzehen
7 EL	natives Olivenöl extra
500 g	Putenbrustfilet
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
400 g	Rigatoni
1/2 Bund	Basilikum
250 g	Ricotta
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Paprikaschoten waschen, halbieren und entkernen. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, Zwiebeln vierteln. Paprika mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform legen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Alles mit 4 EL Öl beträufeln und im vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten rösten.

2 In der Zwischenzeit das Putenbrustfilet trocken tupfen und würfeln. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Rigatoni nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen.

3 Paprika, Zwiebeln und Knoblauchzehen aus dem Ofen nehmen und mit dem Ricotta in einen Standmixer geben. Alles fein pürieren. Die Soße mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, dann zum Fleisch in die Pfanne geben. Alles gut vermengen. Die Rigatoni in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen, dann auf Teller verteilen. Die Paprika-Ricottasoße samt Fleisch darübergeben und das Gericht mit Basilikum garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten***



★ **LIEBLINGSZUTAT**

Ricotta

Im Gegensatz zu anderen Frischkäsesorten wird Ricotta nicht aus Milch, sondern aus Molke hergestellt. Diese verleiht Ricotta seine typische, leicht krümelige Konsistenz und macht ihn relativ fettarm und proteinreich.

Fotos: Frauke Antholz (2) | Illustrationen: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/tanorpong soontrakorn (1); Archiv (1)

GRATINIERTE GRÜNKOHL-GORGONZOLA-CONCHIGLIONI

Conchiglioni al cavolo riccio e gorgonzola gratinati

FÜR 4 PERSONEN

300 g	Conchiglioni
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
5 EL	natives Olivenöl extra
800 g	passierte Tomaten (Dose)
1 EL	getrockneter Oregano
1 Prise	Zucker
600 g	Grünkohl
200 g	Gorgonzola
50 g	Pinienkerne
150 g	Mascarpone
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Conchiglioni nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser knapp al dente garen. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Hälfte von Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Passierte Tomaten, Oregano, Zucker sowie etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Soße aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.

2 Den Grünkohl putzen und von harten Blattstielen befreien, in kochendem Salzwasser 5–7 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen, dann sehr fein hacken. Den Gorgonzola würfeln. Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten. Herausnehmen, übriges Öl in die Pfanne geben und restliche Zwiebel sowie übrigen Knoblauch darin andünsten. Grünkohl mitdünsten. Mascarpone und die Hälfte des Gorgonzolas dazugeben, Käse schmelzen lassen. Pinienkerne unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tomatensoße in eine Auflaufform geben. Die Conchiglioni mit der Grünkohlmasse füllen und in die Tomatensoße setzen. Alles mit übrigem Gorgonzola bestreuen und im vorgeheizten Ofen in 20–22 Minuten goldbraun gratinieren. Kurz ruhen lassen und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***100 Minuten***

★ LIEBLINGSZUTAT

Gorgonzola

Der Blauschimmelkäse darf laut geschützter Ursprungsbezeichnung nur in bestimmten Provinzen im Piemont und in der Lombardei hergestellt werden. Im Handel ist er in mild („dolce“) und würzig („piccante“) erhältlich.

PAPPARDELLE MIT FENCHELGEMÜSE UND GEBACKENEM MOZZARELLA

Pappardelle ai finocchi con mozzarella fritta

FÜR 4 PERSONEN

1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
3	Fenchelknollen
400 g	Kirschtomaten
4 Kugeln	Mozzarella (à ca. 125 g)
2	Eier
100 g	Mehl
150 g	Semmelbrösel
reichlich	Butterschmalz zum Ausbacken
3 EL	natives Olivenöl extra
100 ml	trockener Weißwein
150 ml	Gemüsebrühe
400 g	Pappardelle
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel halbieren und in feine Streifen, die Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. Fenchelknollen putzen. Das Grün abzupfen, waschen, trocken schütteln und zum Garnieren beiseitelegen. Fenchelknollen der Länge nach in Spalten schneiden und waschen. Kirschtomaten ebenfalls waschen.

2 Mozzarella abtropfen lassen, waagerecht halbieren und gut trocken tupfen. Eier in einem tiefen Teller mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen, Mehl und Semmelbrösel jeweils ebenfalls auf einen Teller geben. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Mozzarellahälften erst durch das Mehl, dann durch die Eier und zuletzt durch die Semmelbrösel ziehen. Im heißen Butterschmalz portionsweise rundherum goldbraun ausbacken. Herausnehmen und abtropfen lassen.

3 Inzwischen Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch sowie Fenchel darin andünsten. Wein angießen und etwas einkochen lassen, dann Tomaten und Brühe dazugeben. Alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und den Fenchel abgedeckt in 10–12 Minuten weich dünsten. In der Zwischenzeit die Pappardelle nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. Die Pappardelle anschließend abgießen und tropfnass mit dem Fenchelgemüse vermengen. Die Pasta ggf. mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem gebackenen Mozzarella auf Tellern anrichten und mit dem Fenchelgrün bestreut servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten***

LIEBLINGSZUTAT

Mozzarella

Trotz seiner nur kurzen Reifezeit von 1–3 Tagen zählt Mozzarella nicht zu den Frischkäsen, sondern aufgrund des Herstellungsverfahrens zu den Filata-Käsesorten. Dabei wird der Käsebruch gesäuert, abgebrüht und zu Fäden gezogen.

SCHNELLE WINTER-PASTAPFANNE MIT RICOTTA SALATA

Spadellata di penne invernali e ricotta salata

FÜR 4 PERSONEN

1 Stange	Lauch
1	kleiner Radicchio
200 g	Maroni (gegart, vakuumiert)
200 g	kernlose rote Trauben
3 EL	natives Olivenöl extra
200 ml	Gemüsebrühe
400 g	Galletti
200 g	Ricotta salata
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Lauch putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Den Radicchio putzen, vierteln und vom Strunk befreien, dann in Streifen schneiden. Maroni grob hacken. Die Trauben von der Rispe zupfen und waschen.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen, den Lauch darin andünsten. Maroni dazugeben und mitdünsten. Beides mit der Brühe ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.

3 Die Galletti nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. Den Ricotta salata grob raspeln. Die Trauben in die Pfanne geben und 3–4 Minuten mitgaren. Galletti abgießen und tropfnass unterheben, Radicchio und die Hälfte des Käses ebenfalls. Die Pasta mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen, mit dem übrigen Ricotta salata bestreuen und sofort servieren.

TIPP: Die Kombination aus Gemüsesorten wie Lauch und Radicchio mit nussigen Maroni und fruchtigen Weintrauben und würzigem Ricotta salata ist eine wahres Aromenfeuerwerk. Wer mag, variiert mit Chicorée und Rosenkohl, mit gerösteten Haselnüssen oder Pinienkernen statt Maroni und probiert Feigen oder Birnen als süße Komponente. In Späne gehobelter Pecorino oder Büffelmozzarella sind Käsesorten, die ebenfalls sehr gut passen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten***

LIEBLINGSZUTAT

Ricotta salata

Bei dieser speziellen Ricottasorte wird der frische Ricotta nach dem Abtropfen gesalzen („salata") und reift anschließend bis zu 30 Tage. Dadurch bekommt er eine festere Konsistenz und kann zum Beispiel gut gerieben werden.

Fotos: Frauke Antholz (2)

FREGOLA-SARDA-„PASTASOTTO“ MIT ROMANESCO UND GRANA PADANO

Fregola sarda risottata con cavolo romanesco e Grana Padano

FÜR 4 PERSONEN

1	Schalotte
2	Knoblauchzehen
500 g	Romanesco
100 g	Pancetta in dünnen Scheiben
3 EL	natives Olivenöl extra
300 g	Fregola sarda
150 ml	trockener Weißwein
750 ml	heiße Gemüsebrühe
2 EL	kalte Butter
75 g	frisch geriebener Grana Padano
1/2	Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft)
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Romanesco in kleine Röschen teilen, waschen und in kochendem Salzwasser 3–4 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Den Pancetta würfeln.

2 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, den Pancetta darin knusprig auslassen, dann herausnehmen und beiseitestellen. Das übrige Öl in den Topf geben, Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Fregola sarda dazugeben und kurz mitdünsten. Alles mit Wein ablöschen, diesen unter Rühren fast vollständig verkochen lassen, dann nach und nach die heiße Brühe dazugießen. Diese immer wieder verkochen lassen, bevor weitere dazugegeben wird. Auf diese Weise die Pasta nach Packungsangabe unter Rühren in 15–20 Minuten bissfest garen.

3 In den letzten 5 Garminuten den Romanesco mitgaren. Kalte Butter und 2/3 des geriebenen Grana Padanos unterrühren und das „Pastasotto“ mit Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Das „Pastasotto“ auf Teller verteilen, mit Pancetta, übrigem Grana Padano sowie Zitronenschale toppen und servieren.

TIPP: Für eine vegetarische Version statt Pancetta 200 g gehackte Kräuterseitlinge scharf anbraten und mit etwas geräuchertem Paprikapulver sowie Salz würzen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***45 Minuten***

★ LIEBLINGSZUTAT

Grana Padano
Der aus Norditalien stammende Hartkäse wird aus teilentrahmter Kuhmilch hergestellt. Er muss vor dem Verzehr mindestens 9 Monate reifen und punktet mit einem feinwürzigen, aber etwas milderen Geschmack als Parmesan.

PASTAAUFLAUF MIT CHAMPIGNONS, MANGOLD UND FONTINA

Pasta al forno con champignon, bieta e fontina

FÜR 4 PERSONEN

400 g	Casarecce
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3 Stiele	Thymian
500 g	braune Champignons
500 g	rotstieliger Mangold
200 g	Fontina
4 EL	natives Olivenöl extra
300 ml	Gemüsebrühe
200 g	Frischkäse
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Casarecce nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser knapp al dente garen. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Mangold putzen, waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen trennen. Die Blätter grob hacken, Stiele in kleine Stücke schneiden. Fontina in Scheiben schneiden.

2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Champignons darin bei großer Hitze anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Mangoldstiele dazugeben und mitdünsten. Alles mit der Brühe ablöschen, Thymian und Mangoldblätter dazugeben und den Frischkäse unterrühren. Alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Casarecce abgießen und tropfnass mit der Gemüsemischung in einer großen Auflaufform vermengen. Alles mit dem Fontina belegen und im vorgeheizten Ofen in 20–25 Minuten goldbraun gratinieren. Herausnehmen und servieren.



TIPP: Aufläufe sind die perfekte Resteverwertung und gleichzeitig wahre Wohlfühlgerichte für kalte Tage. Wandeln Sie diese Ofenköstlichkeit also nach Lust und Laune und Inhalt Ihres Kühlschranks ab. Lecker ist z. B. auch eine Kombination von Pasta mit gebratenen Hähnchenstreifen, Paprika und Lauch oder mit Prosciutto cotto, Erbsen und Brokkoliröschen. Provolone, Mozzarella oder Scamorza sind ideale Käsealternativen zum Überbacken.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten***

LIEBLINGSZUTAT

Fontina

Der norditalienische Käse wird aus der vollfetten Rohmilch von Kühen hergestellt, die im Sommer auf der Alm grasen und im Winter lokales Heu fressen. Er reift ca. 3 Monate in Grotten mit gleichbleibender Luftfeuchtigkeit.

Fotos: Frauke Antholz (2)

ALEXANDRO PAPE
Der Sohn eines Sarden hat zwei „Michelin“-Sterne erkocht. Mittlerweile ist er Inhaber der Sylter GenussMacherei, zu der die drei Manufakturen Sylter Meersalz, Sylter Pasta und WATT Brauerei gehören, und darüber hinaus Gastgeber im Kochstudio KOCHINSEL -Alexandro Pape-. ***www.kochinsel alexandropape.de***



ALEXANDRO PAPE
MEETS WINE

Zwei-Sterne-Koch Alexandro Pape kreiert Gerichte, die in perfekter Harmonie mit den **Weinen von Melini** für große Gaumenfreuden sorgen

MOHN-HEFECRÊPE-ROULADE AUF ROTE-BETE-STAMPF

MIT BIRNENVINAIGRETTE UND WALDCHAMPIGNONS

FÜR 4 PERSONEN

4	Rote-Bete-Knollen
reichlich	grobes Meersalz
100 g	gereifter Gorgonzola
1	knackige Birne, mit Schale, fein gewürfelt
50 ml	Birnensaft
100 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Senf
50 g	flüssiger Honig zzgl. 1 TL für die Vinaigrette
100 ml	natives Olivenöl extra
1 Spritzer	Biozitronensaft
100 g	gemahlener Mohn
750 ml	Milch
6	Eier
250 g	Mehl
40 g	frische Hefe
1 Prise	Zucker
100 g	flüssige Butter
12	kleine Waldchampignons
1/4 Bund	Kerbel
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Rote Beten waschen und auf einem Bett aus Meersalz im Ofen weich garen. Die noch warmen Knollen schälen und abkühlen lassen. Rote Beten in eine Schüssel geben und zu einem groben Brei stampfen. Den Gorgonzola und 2 EL Birnenwürfel untermengen. Den Stampf mit Pfeffer und ggf. etwas Salz würzen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Für die Vinaigrette Birnensaft, Brühe, Senf und 1 TL Honig in einen Mixbecher geben. Das Olivenöl langsam untermixen. Die Vinaigrette mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

2 Mohn, 50 g Honig, 250 ml Milch und 80 ml Wasser in einem Topf köcheln lassen, bis eine streichfähige Creme entstanden ist. Leicht salzen. 500 ml Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Eier trennen. Eiweiß halbfest aufschlagen. Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker und Eigelbe in eine Schüssel geben. Mit der lauwarmen Milch zu einem flüssigen Teig vermengen, salzen, pfeffern und abgedeckt ca. 35 Minuten ruhen lassen. Den Eischnee unterheben. Aus dem Teig in einer mit Butter gefetteten Pfanne 4 ca. 1 cm dicke Pfannkuchen einseitig backen. Diese mit der Mohncreme bestreichen und in gebutterten Alufolien eingerollt warm halten. Rote-Bete-Stampf mittig auf vorgewärmte Teller geben. Je 1 aufgeschnittene Roulade darauf drapieren, mit gehobelten Champignons belegen. Das Gericht mit Birnenvinaigrette beträufeln, mit Kerbel garniert servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten zzgl. 35 Minuten Ruhezeit

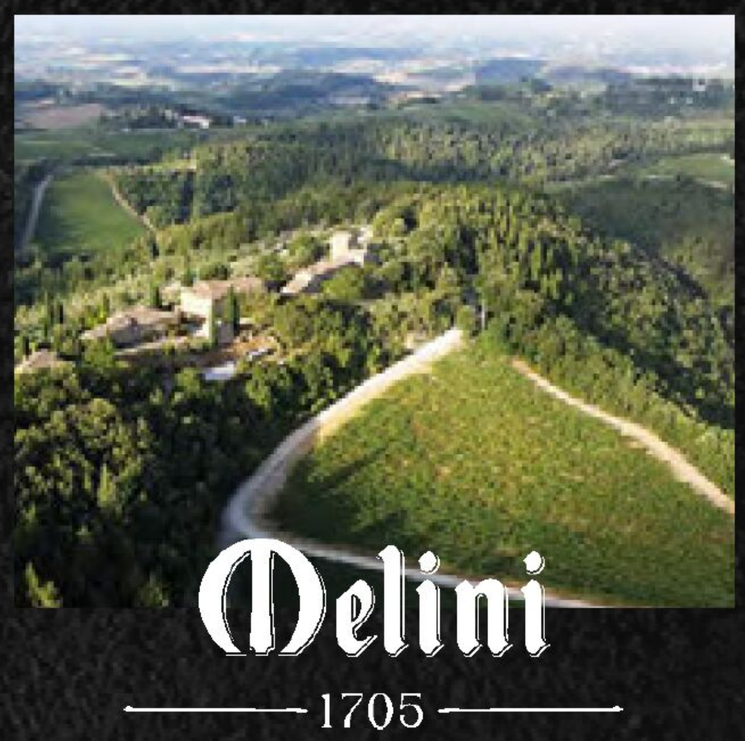


IM WARENKORB ...
... für dieses köstliche Gericht dürfen Rote Beten, Gorgonzola, Birne und Waldchampignons nicht fehlen. Mit ein paar weiteren Zutaten, z. B. Eiern, Mohn, Mehl und Honig, entsteht eine wunderbare Speise.

Weintipps von den Experten von Vinolisa

MELINI – STILIKONEN

Das Weingut Melini blickt auf eine jahrhundertelange Historie zurück, blieb aber zu keinem Zeitpunkt in den Traditionen verhaftet, sondern zeigte sich stets offen für Innovationen. So avancierte Melini zu einem der weltweit renommiertesten Namen für toskanische Weine. Der Betrieb etablierte in der Toskana das Cru-Prinzip: Die Trauben aus den geeignetsten Lagen werden in jedem Jahrgang so ausgewählt, dass die erzeugten Weine den maximalen Terroir-Ausdruck zeigen.



WEINE

Beide erhältlich unter ***www.vinolisa.de***

1 „I Coltri Bianco Toscana IGT 2023“, Melini, 7,95 Euro
Ein Chardonnay mit einer fantastischen Preis-Genuss-Relation! Verfeinert erst in Beton und danach im Holzfass, präsentiert „I Coltri“ sich mit frischen Zitrusnoten und Aromen von gelbem Steinobst. Mit einer strukturierten Komplexität, bester Balance und langem Ausklang.

2 „Vigneti La Selvanella Chianti Classico Riserva DOCG 2020“, Melini, 19,95 Euro
Ein ganz großer Chianti-Klassiker mit mehr als 50-jähriger Geschichte. Breites Aromenspektrum von Dunkelkirsche und Cassis über Veilchen bis zu Leder und Lakritzwürze. Atemberaubend ausgewogen.


1


2

Fotos: Alexandro Pape/Sylter GenussMacherei (2); Sylter GenussMacherei (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/lukbar (1); Melini (1); PR (5) | Illustrationen: Getty Images/DigitalVision Vectors/bubaone (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Ganna Galata (1)

GRATINIERTE SPEKULATIUS-SCHWEINEMEDAILLONS

mit Rosenkohl-Mafaldine

Besonders

Die Kruste auf den Medaillons haben wir mit Spekulatius verfeinert. Das lässt nicht nur Weihnachten auf dem Teller einziehen, es bringt auch eine feinsüße Würze mit sich, die toll mit dem Fleisch und dem herben Rosenkohl harmoniert.

GENUSSERLEBNISSE
FEINES FLEISCH

Schweinemedaillons, Entenkeule, Kalbsinvoltini und Hähnchenbrust sind die **Stars unserer weihnachtlichen Festtafel.** Laden Sie schon einmal liebe Gäste ein und freuen Sie sich auf ein köstliches Beisammensein!

Gratinierte Spekulatius-Schweinemedaillons mit Rosenkohl-Mafaldine

Medaglioni di maiale in crosta di speculoos e mafaldine ai cavoletti di Bruxelles

FÜR 4 PERSONEN

1/2 Bund	gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Thymian, Majoran)
100 g	Spekulatiuskekse
50 g	Semmelbrösel
2	Eigelb
100 g	weiche Butter
1 EL	Senf
500 g	Rosenkohl
1	Granatapfel
8	Schweinemedaillons (à ca. 125 g)
3 EL	natives Olivenöl extra
400 g	Mafaldine
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Einige zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein hacken. Kekse fein mahlen und in einer Schüssel mit Kräutern, Semmelbröseln, Eigelben, 50 g Butter, Senf sowie etwas Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse verkneten.

2 Den Rosenkohl putzen, waschen und in die einzelnen Blättchen teilen. Den Granatapfel waagerecht halbieren und die Kerne zwischen den weißen Häutchen herauslösen.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinemedaillons trocken tupfen, ggf. mit Küchengarn in Form binden und rundum mit Salz würzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundherum scharf anbraten. In eine Auflaufform setzen, die Bröselmasse gleichmäßig darauf verteilen und leicht andrücken. Die Medaillons im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten goldbraun gratinieren.

4 Mafaldine nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Restliche Butter in der Pfanne erhitzen, den Rosenkohl darin schwenken. Etwas Pastakochwasser und die tropfnassen Mafaldine dazugeben und unterschwenken. Die Granatapfelkerne untermengen und die Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das gratinierte Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Mit der Pasta auf Tellern anrichten. Das Gericht mit den übrigen Kräutern garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***55 Minuten***

Alternative Beilage: Kartoffel-Pastinaken-Püree

800 g mehligkochende Kartoffeln und 400 g Pastinaken schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Dann in kochendem Salzwasser in 15–20 Minuten weich garen. 3 Stiele Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Kartoffel-Pastinaken-Mischung in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und kurz ausdampfen lassen, dann 200 ml heiße Milch und 50 g Butter dazugeben. Alles stampfen. Abgeriebene Schale von 1/2 Biozitrone und Petersilie unterheben. Das Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fotos: Ira Leoni (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Tane4kaC (1) | Illustration: AdobeStock/Kate Macate (1)

KLASSIKER ALL'ITALIANA

MIT ENTE & ROTKOHL

Entenkeule mit Cranberryrotkohl und Polenta-Tannenbäumchen

Coscia d'anatra con cavolo rosso ai mirtilli rossi e alberelli di polenta

FÜR 4 PERSONEN

1,1 l	Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
150 g	Polentagrieß
125 g	kalte Butter
50 g	frisch geriebener Parmesan
4	Zwiebeln
1	Karotte
100 g	Knollensellerie
3 Stiele	Thymian
4	Entenkeulen (à ca. 350 g)
3 EL	natives Olivenöl extra
2 EL	Tomatenmark
300 ml	trockener Rotwein
1	kleiner Rotkohl (ca. 1 kg)
2 EL	Butterschmalz
50 g	getrocknete Cranberrys
2 EL	Balsamicoessig
1 Prise	Zimtpulver
1/2 TL	Zucker
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 450 ml Brühe mit dem Lorbeerblatt in einem Topf zum Kochen bringen. Den Polentagrieß unter Rühren einrieseln lassen und die Polenta nach Packungsangabe köcheln und quellen lassen. Vom Herd nehmen und das Lorbeerblatt entfernen. 75 g Butter, geriebenen Parmesan sowie etwas Salz und Pfeffer unterrühren. Polenta ca. 1 cm dick auf einem mit Backpapier belegten Blech verstreichen. Kurz abkühlen lassen, dann mit Frischhaltefolie abdecken und 60 Minuten kalt stellen.

2 In der Zwischenzeit 2 Zwiebeln, Karotte und Sellerie schälen. Karotte und Sellerie waschen, alles würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln, die Stiele grob zerpflücken. Die Entenkeulen trocken tupfen, ggf. überstehendes Fett entfernen. Die Keulen rundherum salzen, mit der Hautseite nach unten in einen Bräter setzen, den Herd auf höchster Stufe einschalten und die Keulen 4–5 Minuten scharf anbraten. Die Keulen wenden, die Hitze reduzieren und das Fleisch 1–2 Minuten weiterbraten, dann herausnehmen.

3 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in den Bräter geben, Zwiebeln, Karotte und Sellerie darin anrösten. Tomatenmark kurz mitrösten, dann mit dem Wein ablöschen, diesen verkochen lassen. 450 ml Brühe und Thymian dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Entenkeulen zurück in den Bräter geben und offen im vorgeheizten Ofen 80–90 Minuten schmoren. Ggf. zwischendurch etwas Wasser angießen.

4 Inzwischen übrige Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen. Den Kohl putzen, vierteln und vom harten Strunk befreien, dann in feine Streifen schneiden. 1 EL Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Cranberrys, Essig, Zimt und Zucker dazugeben, die übrige Brühe angießen. Alles aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt 35–40 Minuten garen, zwischendurch umrühren.

5 Mit einer Ausstechform Tannenbäume aus der kalten Polentamasse ausstechen. Übriges Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Bäume darin bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und knusprig braten. Den Rotkohl abschmecken.

6 Die Entenkeulen aus dem Bräter nehmen und kurz im Ofen warm halten. Schmorsud fein pürieren und mit der übrigen kalten Butter binden, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entenkeulen mit Cranberryrotkohl, Polentabäumchen und Soße auf Tellern anrichten. Das Gericht sofort servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2 Stunden***

Alternative Beilage: Fächerkartoffeln

1 kg Kartoffeln gut waschen. Gleichmäßig quer ein-, aber nicht durchschneiden. 1 Knoblauchzehe und 1 Peperoncino, beides gehackt, mit 3 EL gehacktem Rosmarin, 1/2 TL Salz und 4 EL Olivenöl verrühren. Kartoffeln in eine Auflaufform setzen, mit dem Mix bestreichen und im auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

Foto: Ira Leoni (1)

Hingucker

Die Polentabeilage haben wir vor dem Braten mit Plätzchenausstechern in niedliche Tannenbäume verwandelt. Verwenden Sie Ausstecher nach Ihrer Wahl, so machen z. B. auch Sterne, Glocken oder Stiefel eine gute Figur auf den Tellern.

ENTENKEULE

mit Cranberryrotkohl und Polenta-Tannenbäumchen

SPINAT-KALBSINVOLTINI

mit Parmesankartoffeln
und Pancettabohnen

Harmonisch

Neben den mit Blattspinat gefüllten Kalbsröllchen finden Sie bei diesem Festessen Bohnenpäckchen, würzige Kartoffelspalten und eine herrlich aromatische Bratensoße auf dem Teller. Wir empfehlen dazu einen kräftigen trockenen Weißwein.

MEDITERRANE VIELFALT VEREINT ZU FESTLICHEM GENUSS

Spinat-Kalbsinvoltini mit Parmesankartoffeln und Pancettabohnen

Involtini di vitello e spinaci, patate al parmigiano e fagiolini avvolti nella pancetta

TITEL-REZEPT

FÜR 4 PERSONEN

800 g	festkochende Kartoffeln
1/2 Bund	gemischte Kräuter (z. B. Oregano, Thymian, Rosmarin)
2 EL	Speisestärke
75 g	frisch geriebener Parmesan
7 EL	natives Olivenöl extra
500 g	grüne Bohnen
250 g	Blattspinat
150 g	Ricotta
1	Knoblauchzehe
8	Kalbsschnitzel (à ca. 80 g)
150 ml	Rinderfond
100 g	Pancetta in dünnen Scheiben
1-2 EL	Butter
200 g	Sahne
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken. Mit Kartoffeln, Speisetärke, Parmesan, 4 EL Öl sowie etwas Salz auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, vermengen, auf dem Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen in 30–35 Minuten goldbraun und knusprig backen. Ggf. zwischendurch wenden.

2 Inzwischen die Bohnen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 6–7 Minuten garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Spinat verlesen, putzen, von groben Stielen befreien, gut waschen und in kochendem Salzwasser 1–2 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken. Den Ricotta in einer Schüssel glatt rühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Schnitzel trocken tupfen, zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie plattieren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit der Ricottamasse bestreichen und mit dem Spinat belegen. Seiten einschlagen, die Schnitzel eng einrollen und mit Küchengarn oder kleinen Holzspießen fixieren. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Spinat-Kalbsinvoltini darin rundherum scharf anbraten, dann mit dem Fond ablöschen und abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten garen.

4 Jeweils einige grüne Bohnen in 1 Scheibe Pancetta wickeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bohnenpäckchen darin kurz anbraten. Die Involtini aus dem Sud nehmen, von Garn bzw. Spießen befreien und kurz warm stellen. Die Sahne unter den Sud rühren, alles etwas einköcheln lassen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Parmesankartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Involtini, Soße und Pancettabohnen auf Tellern anrichten. Das Gericht sofort servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***60 Minuten***

Alternative Beilagen: Kürbisgnocchi & Rahmwirsing

KÜRBISGNOCCHI

750 g Hokkaidokürbis putzen, 500 g mehligkochende Kartoffeln schälen, beides waschen und würfeln. Mit 1 EL Olivenöl auf einem mit Backpapier belegten Blech gut vermengen. Im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen 50–60 Minuten backen. Heiß stampfen, mit 150 g Mehl, 100 g Semmelbröseln, 3 Eigelb, 50 g geriebenem Parmesan, etwas Muskat, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten. Zu Rollen formen, Stücke abschneiden und über einen Gabelrücken rollen. Die Gnocchi in siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

RAHMWIRSING

1 kg Wirsing putzen, vom Strunk befreien, in Streifen schneiden und waschen. 1 Stange Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, 100 g gewürfelten Pancetta darin knusprig auslassen. Herausnehmen, Wirsing und Lauch im Topf andünsten, mit 200 g Sahne ablöschen. Alles bei reduzierter Hitze unter Rühren 10 Minuten abgedeckt garen. Pancetta unterrühren und den Wirsing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Foto: Ira Leoni (1)



Pikant

Pistazien, Pfeffer, Koriander und Paprikapulver umhüllen die zarte Hähnchenbrust und geben ihr ein außergewöhnliches Aroma. Wer mag, mischt für eine leicht scharfe Note zusätzlich etwas Cayennepfeffer unter den Pistazien-Gewürz-Mix.

Pistazien-Gewürz-Hähnchenbrust mit Steinpilzrisotto

Petto di pollo aromatizzato ai pistacchi con risotto ai porcini

FÜR 4 PERSONEN

2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
500 g	Steinpilze
7 EL	natives Olivenöl extra
350 g	Risottoreis
150 ml	trockener Weißwein
800 ml	heiße Gemüsebrühe
40 g	Pistazienkerne
1 TL	schwarze Pfefferkörner
1/2 TL	Koriandersaat
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
4	Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)
2 Stiele	Petersilie
1 EL	kalte Butter
50 g	frisch geriebener Parmesan
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Steinpilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Reis dazugeben und mitdünsten, dann alles mit Weißwein ablöschen. Diesen etwas verkochen lassen, dann nach und nach heiße Brühe dazugießen. Diese immer wieder verkochen lassen, bevor weitere Brühe hinzugefügt wird. Auf diese Weise den Reis in 20–25 Minuten al dente garen.

2 Inzwischen Pistazienkerne, Pfefferkörner und Koriandersaat im Mörser zerstoßen oder grob mahlen, dann mit dem Paprikapulver vermischen. Die Hähnchenbrustfilets trocken tupfen, rundum salzen und in der Pistazien-Gewürz-Mischung wenden, die Mischung ggf. etwas andrücken. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. 3 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundum 2–3 Minuten anbraten. Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen geben und die Hähnchenbrustfilets 10–12 Minuten garen.

Alternative Beilagen: Spinattagliatelle & Ofengemüse

SPINATTAGLIATELLE

150 g Babyspinat waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen, abschrecken, ausdrücken und mit 2 Eiern fein pürieren. Mit 400 g Mehl zu einem glatten Teig verkneten, diesen in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig portionsweise mit der Pastamaschine zu dünnen Bahnen ausrollen und zu Tagliatelle schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, gut abtropfen lassen.

MEDITERRANES OFENGEMÜSE

Je 1 Aubergine, Zucchini, rote und gelbe Paprikaschote waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. 250 g Kirschtomaten waschen. 1 rote Zwiebel schälen, in Streifen schneiden. 3 Knoblauchzehen ungeschält andrücken. Alles mit Salz und 6–8 EL Olivenöl auf zwei mit Backpapier belegten Blechen vermischen. Im auf 180 °C Umluft vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.

3 Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin portionsweise scharf anbraten. Am Ende alle Pilze zurück in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Die gebratenen Pilze unterheben und das Risotto mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen, dann in Scheiben aufschneiden. Steinpilzrisotto und Fleisch auf Tellern anrichten. Das Gericht mit der gehackten Petersilie bestreuen und sofort servieren.

TIPP: Wer keine frischen Steinpilze bekommt, kann auf die tiefgekühlte Variante zurückgreifen. Diese im gefrorenen Zustand bei großer Hitze anbraten und dabei nicht zu häufig rühren, damit sie nicht verwässern. Für einen kräftigen Steinpilzgeschmack können Sie zusätzlich 10 g getrocknete Pilze 30–45 Minuten in heißem Wasser einweichen. Anschließend das Einweichwasser abgießen, die Pilze mit dem Risottoreis in den Topf geben und mitgaren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten***

Foto: Ira Leoni (1)

SO SCHMECKT BOLOGNA



Das ultimative Bologna-Kochbuch:
Folgen Sie unseren Autorinnen auf eine leckere Entdeckungstour durch Italiens kulinarische Hauptstadt.

192 Seiten · € (D) 29,99
978-3-95961-730-7

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

Aus der Pasticceria *Doppio Civico*

Am 19. März ist Josefstag, zu diesem Anlass bereiten Konditoren und Konditorinnen in ganz Italien *zeppole* zu. Meist werden die Windbeutel frittiert und dann mit Vanillecreme gefüllt, aber in dieser modernen Variante des *Doppio Civico* werden sie im Ofen gebacken und die Creme dazu in der Mikrowelle zubereitet. Dadurch schmecken sie leicht und unfassbar cremig

Zutaten für 20 Stück
Für den Brandteig:
125 g Milch
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
115 g Butter
140 g Mehl (Typ 00)
5 Eier

Für die Creme:
15 g Maisstärke
13 g Reisstärke
60 g Zucker
5 Eigelb (75 g)
½ Vanilleschote
250 ml Milch
60 g Sahne

Zum Dekorieren:
Amarenakirschen
Gelatinespray (optional, für mehr Glanz und Haltbarkeit)
Puderzucker

Außerdem
Spritzbeutel mit Sternfülle und kleiner Lochfülle

1 Für den Brandteig 125 ml Wasser und die Milch zusammen mit Salz, Zucker und Butter zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal hineingeben und mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis der Teig auf dem Topfboden eine weiße Schicht hinterlässt (ein paar Minuten). Danach in eine Schüssel füllen und in der Küchenmaschine oder von Hand mit dem Teigschaber umrühren, sodass der Teig abkühlt.

2 Wenn der Teig lauwarm ist, die Eier einzeln unterrühren. Der Teig ist fertig, wenn er glänzt und schön geschmeidig und homogen ist.

3 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sternfülle füllen und damit 20 *zeppole* auf Backpapier spritzen, je *zeppole* zwei übereinanderliegende Kreise.

4 Die *zeppole* 5 Minuten bei 180 °C backen, dann auf 170 °C reduzieren und etwa 15 Minuten weiterbacken, bis die *zeppole* leicht gebräunt sind. Dafür den Ofen unbedingt geschlossen lassen. Erst in den letzten 5 Minuten einen Holzlöffel in die Ofentür klemmen, sodass diese leicht geöffnet ist.

5 Die *zeppole* auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In die Unterseite je drei Löcher stechen, zum Beispiel mit einem Holzstäbchen, damit die heiße Luft entweichen kann.

6 Für die Creme die Stärke mit Zucker, Eigelb und Vanille mischen. Dann Milch und Sahne unterrühren. Die Creme bei hoher Wattzahl 2–3 Minuten in der Mikrowelle erhitzen, herausnehmen und gut umrühren. So lange wiederholen, bis die Creme 82 °C erreicht hat. Alternativ Milch und Sahne mit der Vanille in einem kleinen Topf erhitzen und Stärke, Zucker und Ei in einer großen Schüssel verrühren. Sobald die Milch kocht, portionsweise unter Rühren in die Eiermischung rühren, bis eine dickflüssige, glänzende Creme entsteht.

7 Die Creme in den Spritzbeutel füllen und durch die drei Löcher in der Unterseite in die *zeppole* spritzen, diese umdrehen und zuletzt einen Kringel in die Mitte setzen. Mit Amarenakirschen dekorieren und optional mit Gelatinespray fixieren. Zuletzt einen Hauch Puderzucker darüberstäuben und servieren.



ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE | 87

JETZT IN IHRER **BUCHHANDLUNG** ODER
DIREKT UNTER **WWW.CHRISTIAN-VERLAG.DE**

Mit einer Direktbestellung im Verlag oder dem Kauf im Buchhandel unterstützen Sie sowohl Verlage und Autoren als auch Ihren Buchhändler vor Ort.

CHRISTIAN

Christian Verlag GmbH, Infanteriestraße 11a, 80797 München

© Giacomo – stock.adobe.com



KNUSPRIGE GEMÜSECHIPS

Rezept auf Seite 54

Herzhafte Geschenke aus der Küche

Wir finden, es müssen nicht immer Plätzchen sein.
Mit diesen **selbst gemachten Mitbringseln** machen Sie
Freunden des pikanten Genusses garantiert eine Freude

Fotos: © frechverlag (2) | Illustrationen: AdobeStock/Kate Macate (1), Julija (1)

WALNUSSBROT

mit getrockneten Tomaten

Rezept auf Seite 54

Schenken

Die Tradition des Schenkens ist so alt wie die Menschheit. Dieser gesellschaftliche Austausch von Geben und Nehmen festigt soziale Verbindungen. Wer eine Einladung erhält, bringt zum Dank eine Aufmerksamkeit für die Gastgeber mit. Als solches Gastgeschenk eignen sich selbst gemachte Präsente aus der Küche sehr gut.



Knusprige Gemüsechips

Chips di verdure croccanti

FÜR 2 GLÄSER (À CA. 500 ML)

200 g	**Karotten**
200 g	**Rote Bete**
200 g	**Süßkartoffeln**
200 g	**Zucchini**
4 EL	**natives Olivenöl extra**
1 TL	**Paprikapulver**
1 TL	**Currypulver**
etwas	**Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Das Gemüse waschen, putzen und ggf. schälen. Mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln und in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Paprika- und Currypulver sowie je 1 TL Salz und Pfeffer vermengen. Dabei darauf achten, dass jede Gemüsescheibe einen leichten Ölfilm hat. Den Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und das Gemüse darauf verteilen. Die Gemüsescheiben sollten sich nicht berühren oder übereinanderliegen. Die Gemüsechips blechweise im vorgeheizten Ofen in mindestens 45–60 Minuten knusprig backen. Die Backzeit hängt vom Ofen und von der Dicke der Gemüsescheiben ab. Deshalb die Chips regelmäßig überprüfen. Sie müssen knusprig sein, dürfen aber nicht verbrennen. Bei dickeren Scheiben dauert es ggf. länger als 60 Minuten. Die Ofentür immer einen Spalt offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Dafür einen Holzkochlöffelstiel in die Tür klemmen.

3 Die Gemüsechips aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Anschließend sofort luftdicht verpacken, damit sie schön knusprig bleiben.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***80 Minuten***



Walnussbrot mit getrockneten Tomaten

Pane alle noci con pomodori secchi

FÜR 2 BROTE

2 TL	**Zucker**
1/2 Würfel	**Hefe**
300 g	**Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
100 g	**Walnusskerne**
10	**getrocknete Tomaten in Öl (Glas)**
1 1/2 TL	**Salz**

1 150 ml lauwarmes Wasser mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren, die Hefe hineinbröckeln. Umrühren und warten, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Mehl in eine Schüssel geben, die Hefemischung hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Die Walnüsse grob hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen, trocken tupfen und ebenfalls hacken. Beides sowie das Salz unter den Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel mit einem Küchenhandtuch abgedeckt 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten und 2 gleich große Brotlaibe daraus formen.

3 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teiglinge daraufsetzen, mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Küchenhandtuch abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brote im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Die Walsnussbrote aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***40 Minuten zzgl. 75 Minuten Ruhezeit***

Parmesantaler mit Rosmarin und Meersalz

Biscotti al parmigiano con rosmarino e sale marino

FÜR CA. 35 STÜCK

125 g	**Mehl**
60 g	**saure Sahne**
60 g	**kalte Butter in Stückchen**
60 g	**frisch geriebener Parmesan**
5 Zweige	**Rosmarin**
1	**Eiweiß**
1 TL	**Meersalz**
etwas	**Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Mehl, saure Sahne, kalte Butter und Parmesan mit je 1 TL Salz und Pfeffer in einer Schüssel verkneten. Zu Beginn fühlt sich der Teig etwas klebrig an, wird aber durch das Kneten geschmeidiger. Falls der Teig nach dem Kneten immer noch zu klebrig ist, etwas mehr Mehl einarbeiten. Teig zu einer Rolle (Ø ca. 4 cm) formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 60 Minuten kalt stellen.

2 Teigrolle in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und grob hacken. Die Teigtaler mit Eiweiß bestreichen, dann etwas Rosmarin daraufgeben und vorsichtig etwas Meersalz daraufstreuen. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb backen. Die Parmesantaler aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

TIPP: Die ausgekühlten Taler in einer Keksdose lagern, so bleiben sie knusprig.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***25 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit***

Fotos: © frechverlag (1); PR (1)

Edle Goldstücke

PARMESANTALER
mit Rosmarin und Meersalz



REDAKTIONSTIPP

Ob Mitbringsel, kleine Aufmerksamkeit oder Last-Minute-Geschenk, in „Geschenkeatelier. Herzhaftes aus der Küche" präsentiert Ida Deges rund 30 tolle Rezepte. Dank kreativer Verpackungsinspirationen mit Vorlagen und Schritt-für-Schritt-Anleitung sowie liebevoll gestalteter Etiketten zum Verzieren werden die selbst gemachten Köstlichkeiten auch optisch echte Hingucker. **frechverlag, 17 Euro**

PRONTO, BITTE!

Eine Mahlzeit in Minuten

Huch, schon fertig? Diese raffinierten Gerichte stehen blitzschnell auf dem Tisch und verwöhnen uns im Nu mit mediterraner Gaumenfreude

35 *Minuten*



WÜRZIGE LINSENBRATLINGE

Burger di lenticchie

FÜR 8 STÜCK

1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4-5 EL	natives Olivenöl extra
250 g	rote Linsen
500 ml	heiße Gemüsebrühe
1/2 Bund	Schnittlauch
ca. 30 g	Semmelbrösel
1	Ei
1/4 TL	Kurkumapulver
1/2 TL	rosenscharfes Paprikapulver
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Linsen in einem Sieb waschen und wie die heiße Brühe dazugeben. Alles einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen.

2 Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Gegarte Linsen ggf. in ein Sieb abgießen und kurz abkühlen lassen. Linsen, Semmelbrösel, Ei, Schnittlauch, Kurkuma, Paprikapulver sowie etwas Salz und Pfeffer zu einer formbaren Masse vermengen.

3 Das übrige Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Mit leicht angefeuchteten Händen 8 Bratlinge aus der Masse formen. Diese im heißen Öl rundum goldbraun anbraten, dann servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***35 Minuten***

Fotos: Sandra Leibinger (1); Anna Gieseler (1)

25 Minuten

CREMIGES „ORZOTTO“ mit Zucchini

„Orzotto“ cremoso alle zucchine

FÜR 4 PERSONEN

1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
400 g	Zucchini
30 g	Butter
350 g	Orzo-Pasta
500 ml	heiße Gemüsebrühe
2 Stiele	Oregano
100 g	frisch geriebener Parmesan
1/2	Biozitrone (Saft)
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Zucchini waschen und in feine Würfel schneiden oder raspeln.

2 Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Zucchini dazugeben und kurz mitdünsten. Den Orzo ebenfalls kurz mitdünsten, dann alles mit etwas heißer Brühe ablöschen. Alles unter Rühren aufkochen, dann nach und nach immer wieder heiße Brühe dazugeben und unter Rühren verkochen lassen, bevor weitere heiße Brühe dazugegeben wird. Auf diese Weise das „Orzotto“ 8–10 Minuten köcheln lassen, bis die Pasta al dente und das „Orzotto“ schön cremig ist.

3 Inzwischen den Oregano waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Die Hälfte des Parmesans unter das fertige „Orzotto“ rühren und alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das „Orzotto“ auf Teller verteilen, mit restlichem Parmesan sowie Oregano bestreuen und sofort servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***25 Minuten***

25 Minuten

GNOCCHIPFANNE mit Kirschtomaten

Gnocchi in padella con ciliegini

FÜR 4 PERSONEN

3 EL	natives Olivenöl extra
800 g	Gnocchi (Kühlregal)
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
500 g	Kirschtomaten
1 EL	Tomatenmark
4 Stiele	Basilikum
50 g	frisch geriebener Parmesan
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Gnocchi darin rundum goldbraun anbraten. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tomaten waschen und halbieren.

2 Gnocchi aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Das Tomatenmark unterrühren, kurz mitbraten, dann Kirschtomaten sowie etwas Salz und Pfeffer dazugeben und alles unter gelegentlichem Rühren 8–10 Minuten garen. Ggf. etwas Wasser oder Brühe dazugeben.

3 Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Die angebratenen Gnocchi in die Pfanne geben, untermengen und kurz mitköcheln lassen. Alles mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gnocchipfanne auf Teller verteilen, mit Parmesan und Basilikum bestreuen und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***25 Minuten***

30 Minuten

GEBRATENER LACHS
auf Gemüsecouscous

Salmone con cous cous alle verdure

FÜR 4 PERSONEN

1	Zucchini
75 g	Babyspinat
2	Frühlingszwiebeln
2 Stiele	Petersilie
250 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Tomatenmark
1 TL	getrocknete italienische Kräuter
250 g	Couscous
4	Lachsfilets (ohne Haut, à ca. 125 g)
1	Biozitrone (Saft)
5 EL	natives Olivenöl extra
1 TL	flüssiger Honig
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Zucchini putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Babyspinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, quer dritteln und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken.

2 Gemüsebrühe mit Tomatenmark, getrockneten Kräutern sowie etwas Salz und Pfeffer aufkochen, Couscous unterrühren und nach Packungsangabe quellen lassen. Inzwischen Lachsfilets waschen, trocken tupfen und mit etwa der Hälfte des Zitronensafts sowie mit etwas Salz würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, den Lachs darin rundherum anbraten.

3 Übriges Öl, restlichen Zitronensaft, Honig sowie etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Couscous mit einer Gabel auflockern und mit Dressing, Zucchini, Spinat, Frühlingszwiebeln und Petersilie gut vermengen. Couscous abschmecken und mit dem gebratenen Lachs servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***30 Minuten***



Fotos: Tina Bumann (1); © StockFood/Great Stock! (1)

25 Minuten

BROKKOLISALAT mit Feta und Oliven

Insalata di broccoli, feta e olive

FÜR 4 PERSONEN

1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Salatgurke
400 g	Brokkoli
1	rote Paprikaschote
1	gelbe Paprikaschote
40 g	Pinienkerne
100 g	schwarze Oliven (Glas), entsteint
150 g	Feta
4 EL	natives Olivenöl extra
3 EL	heller Balsamicoessig
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Salatgurke waschen und in grobe Stücke schneiden. Den Brokkoli putzen, in kleine Röschen teilen und waschen. Die Paprikaschoten entkernen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Gurke, Brokkoli und Paprika in einem Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern. Alternativ auf der Küchenreibe grob raspeln.

2 Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun anrösten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Oliven abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Den Feta ebenfalls gut abtropfen lassen und fein zerbröckeln. Öl, Essig sowie etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. Alle vorbereiteten Zutaten gründlich damit vermengen. Den Salat ggf. erneut abschmecken, dann auf Teller verteilen und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***25 Minuten***

35 Minuten

MANDARINEN-KÄSE-KUCHEN-MUFFINS

Cheesecake-muffin ai mandarini

FÜR 12 STÜCK

1/2	Biozitrone
500 g	Quark
125 g	Zucker
2	Eier
125 g	Sahne
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
ca. 100 g	Mandarinen (Dose), abgetropft

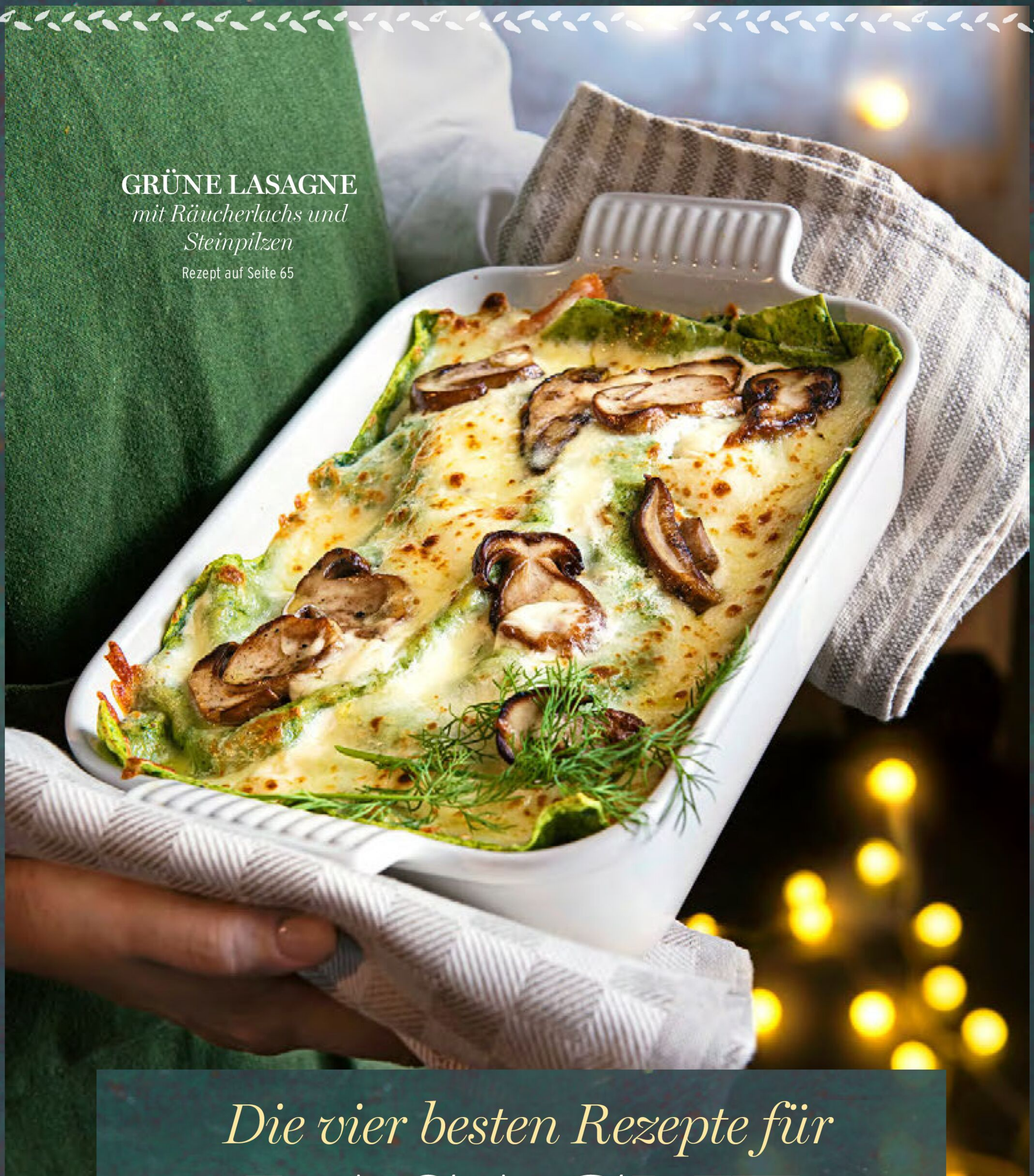
1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auskleiden. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Quark, Zucker, Eier, Sahne, Vanillepuddingpulver und Zitronenschale in einer Schüssel gut verrühren. Die Masse in die Förmchen verteilen.

2 Die Quarkmasse mit jeweils 2–3 abgetropften Mandarinenfilets toppen. Die Käsekuchen-Muffins im vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen, dann servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***35 Minuten***



Fotos: Anna Gieseler (1); Désirée Peikert (1)



GRÜNE LASAGNE
mit Räucherlachs und Steinpilzen

Rezept auf Seite 65

Die vier besten Rezepte für

LASAGNE

In der kalten und dunklen Jahreszeit steht uns der Sinn nach echtem Wohlfühlessen. Was passt da besser als der italienische Ofenklassiker?

Pizza-Lasagne

Lasagna gusto pizza

FÜR 6 PERSONEN

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 EL	natives Olivenöl extra
500 g	gemischtes Hack
2 EL	Tomatenmark
800 g	stückige Tomaten (Dose)
2 EL	getrocknete italienische Kräuter
285 g	Mais (Dose)
40 g	Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
40 g	Mehl
400 ml	Milch
250 g	Mozzarella
12	Lasagneplatten
50 g	Salami in Scheiben
2 Stiele	Basilikum
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch darin anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mitdünsten. Tomatenmark unterrühren und mitbraten, alles mit den stückigen Tomaten ablöschen. Getrocknete Kräuter, Salz und Pfeffer dazugeben und alles aufkochen. Mais abtropfen lassen, unterheben und die Pfanne vom Herd nehmen.

2 Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl unterrühren und darin anschwitzen, dann unter Rühren nach und nach die Milch dazugießen. Die Béchamelsoße mit Salz und Pfeffer würzen und 4–6 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, zwischendurch rühren. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 35 x 25 cm) mit etwas Butter fetten. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Stücke zupfen.

3 Etwas Béchamelsoße dünn auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Nun abwechselnd Lasagneplatten, Hacksoße, Béchamelsoße und 125 g zerzupften Mozzarella einschichten. Mit Lasagneplatten und Béchamelsoße abschließen. Lasagne mit restlichem Mozzarella sowie Salamischeiben belegen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

4 Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen. Die Pizza-Lasagne aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, dann mit Basilikum garniert servieren.

TIPP: Wer mag, bestreut die Lasagne mit etwas getrocknetem Oregano.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***90 Minuten***



Fotos: Ira Leoni (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni (1) | Illustration: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Nataliashein (1)

GENUSSMOMENTE

CARBONARA-LASAGNE

Lecker kombiniert mit Gemüse

Cremig und würzig in Anlehnung an den Pastaklassiker kommt diese Lasagne daher. Wer mag, kann einige blanchierte Erbsen oder Romanescoröschen zusammen mit den Pancettawürfeln einschichten.

Fotos: Ira Leoni (2)

Carbonara-Lasagne

Lasagna alla carbonara

FÜR 6 PERSONEN

- **4 Eier**
- **200 g Schmand**
- **150 g frisch geriebener Parmesan**
- **150 g Pancetta in Scheiben**
- **40 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- **40 g Mehl**
- **400 ml Milch**
- **12 Lasagneplatten**
- **100 g geriebener Mozzarella**
- **2 Stiele Petersilie**
- **etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Eier mit Schmand und 50 g Parmesan verquirlen. Pancetta würfeln und in einer kleinen Pfanne knusprig auslassen. Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl darin anschwitzen, dann unter Rühren nach und nach die Milch zugießen. 50 g Parmesan zugeben, die Soße mit Salz und Pfeffer würzen und 4–6 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, zwischendurch umrühren. Die Soße vom Herd nehmen und den Ei-Schmand-Mix unterrühren.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) mit etwas Butter fetten. Etwas Soße dünn auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Nun abwechselnd Lasagneplatten, Soße und Pancettawürfel einschichten. Mit Lasagneplatten und Soße abschließen. Mit Mozzarella und übrigem Parmesan bestreuen. Lasagne im vorgeheizten Ofen in 30–35 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken. Lasagne aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, dann mit Petersilie garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***70 Minuten***

Grüne Lasagne mit Räucherlachs und Steinpilzen

Lasagna verde con salmone affumicato e porcini



FÜR 4 PERSONEN

- **40 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- **40 g Mehl**
- **500 ml Milch**
- **250 ml Weißwein**
- **80 g frisch geriebener Pecorino**
- **100 g Frischkäse**
- **400 g Steinpilze**
- **3 EL natives Olivenöl extra**
- **6 Stiele Dill**
- **400 g Räucherlachs in Scheiben**
- **400 g grüne Lasagneplatten**
- **etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Für die Béchamelsoße die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl darin hell anschwitzen. Milch und Wein unter Rühren dazugießen und die Soße einige Minuten sämig einkochen lassen. 2–3 EL Pecorino sowie Frischkäse unterrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Pilze putzen, in Scheiben schneiden und portionsweise in einer Pfanne in heißem Öl goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dill waschen und trocken schütteln. Etwas zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen Spitzen hacken. Den Lachs in grobe Stücke zupfen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer gefetteten Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) mit etwas Soße bestreichen. Mit 1 Schicht Lasagneplatten belegen, darauf einige Pilze und etwas Lachs verteilen, mit etwas Dill bestreuen und mit etwas Soße beträufeln. So weiterschichten, dabei mit Lasagneplatten, Soße und Pilzen abschließen.

4 Alles mit dem restlichen Pecorino bestreuen und die Lasagne im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Die Lasagne herausnehmen, kurz ruhen lassen und mit Dill garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***80 Minuten***



Tellerlasagne: Anders schichten

Ohne Backofen kommen Sie aus, wenn Sie die einzelnen Komponenten der Lasagne anstatt in einer Auflaufform direkt auf dem Teller aufschichten. Dafür die Soßen nach Rezept zubereiten und die Lasagneplatten in kochendem Salzwasser al dente garen. Lasagneplatten mit Öl bestreichen und quer halbieren, sodass daraus 2 Quadrate entstehen. Jeweils etwas Béchamelsoße auf 4 Teller geben, mit je 1 Lasagneplatte und Soße nach Rezept aufschichten. Weiterstapeln, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Dabei mit Béchamelsoße auf der letzten Schicht Pasta abschließen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Chili-Lasagne

Lasagna gusto chili

FÜR 6 PERSONEN

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprikaschote
- 3 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten
- 500 g gemischtes Hack
- 2 EL Tomatenmark
- 800 g stückige Tomaten (Dose)
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 1/2 TL Korianderpulver
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 300 g Mais (Dose)
- 125 g Kidneybohnen (Dose)
- 12 Lasagneplatten
- 300 g Schmand
- 100 g geriebener Mozzarella
- 2 Stiele Petersilie
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprikaschote putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hack darin anbraten. Zwiebel und Knoblauch mitdünsten. Tomatenmark mitrösten, dann mit den Tomaten ablöschen. Gewürze, Salz und Pfeffer dazugeben, alles aufkochen lassen. Mais und Bohnen abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Wie die Paprikawürfel unterheben.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 35 x 25 cm) mit etwas Olivenöl fetten. Etwas Chili auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Abwechselnd Lasagneplatten, Chili und Schmand einschichten, dabei mit Lasagneplatten und Schmand abschließen. Lasagne mit geriebenem Mozzarella bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und hacken. Die Chili-Lasagne aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, mit Petersilie garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***90 Minuten***

Sorgen Sie clever vor!

Bereiten Sie ganz im Meal-Prep-Stil die doppelte Menge Chili zu. Ausgekühlt in verschließbare Dosen geben, so können Sie es am nächsten Tag mit ins Büro nehmen oder haben ein fertiges Abendessen.



Selbst gemachte Lasagneplatten in drei Schritten

Lasagneplatten kann man ganz unkompliziert im Supermarkt kaufen, doch auch die Zubereitung zu Hause ist ganz leicht! Wir zeigen, wie es geht.

TEIG ZUBEREITEN

Grundsätzlich können Sie zwei unterschiedliche Teigarten für Lasagne zubereiten, mit Ei oder ohne. Für Teig mit Ei 300 g Mehl, 200 g Hartweizengrieß und 5 Eier kräftig verkneten. Ggf. esslöffelweise Wasser unterkneten. Für eilosen Teig je 250 g Mehl und Hartweizengrieß mit ca. 250 ml Wasser verkneten. Teig in beiden Fällen in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

TEIG IN FORM BRINGEN

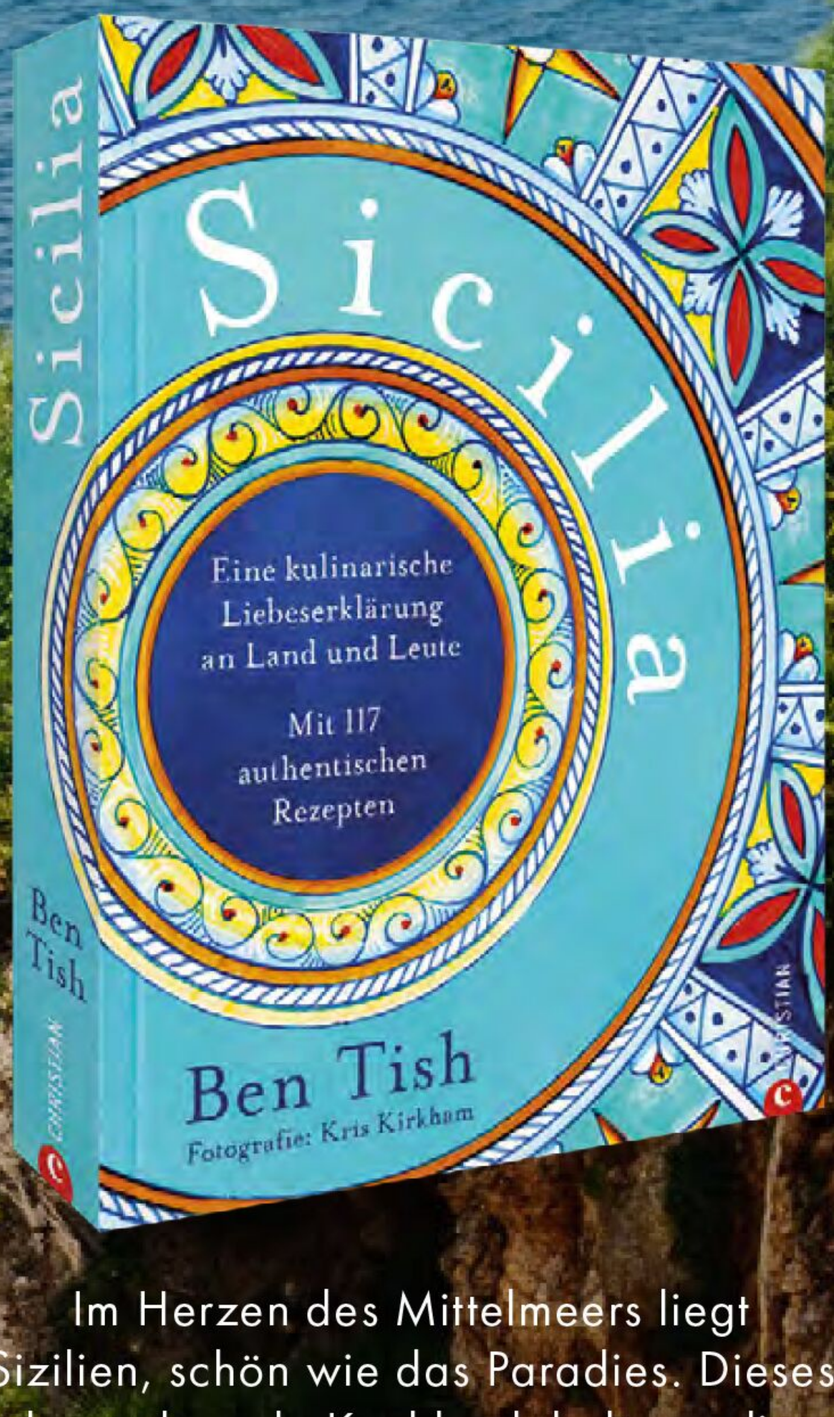
Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 4–5 Portionen teilen. Mithilfe der bemehlten Pastamaschine mit immer höher werdenden Stufen (je nach Hersteller bis etwa Stufe 5 oder 6) zu dünnen Teigbahnen ausrollen. Alternativ auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zu 2–3 mm dicken Teigbahnen ausrollen. Diese in Rechtecke (18 x 9 cm) schneiden.

TEIGPLATTEN VERWENDEN

Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen, die Nudelplatten darin portionsweise ca. 3 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und mit etwas Öl bestreichen, damit sie nicht zu kleben beginnen. Wie im jeweiligen Rezept beschrieben mit den verschiedenen Soßen in eine Auflaufform einschichten, mit Käse bestreuen und die Lasagne im vorgeheizten Ofen in 20–25 Minuten goldbraun backen.

Fotos: Ira Leoni (1); Kathrin Knoll (1)

SONNE, MEER UND TOLLES ESSEN



Im Herzen des Mittelmeers liegt Sizilien, schön wie das Paradies. Dieses bezaubernde Kochbuch holt uns die Sonne Siziliens in die heimische Küche.

304 Seiten · € (D) 42,99
978-3-98951-006-7



JETZT IN IHRER **BUCHHANDLUNG** ODER DIREKT UNTER **WWW.CHRISTIAN-VERLAG.DE**

Mit einer Direktbestellung im Verlag oder dem Kauf im Buchhandel unterstützen Sie sowohl Verlage und Autoren als auch Ihren Buchändler vor Ort.

CHRISTIAN

© scabrn – stock.adobe.com

Christian Verlag GmbH, Infanteriestraße 11a, 80797 München

FRISCH AUFGETISCHT

Was bringt die Saison?

Aufgepasst, hier verraten wir Ihnen die besten Rezepte mit **saisonalem Obst und Gemüse.** Schnappen Sie sich gleich Ihren Einkaufskorb, und auf geht's zum Wochenmarkt!

ROTKOHLSALAT mit Apfel und Walnüssen

Insalata di cavolo rosso, mela e noci

FÜR 4 PERSONEN

400 g	Rotkohl
200 g	Weißkohl
2	Karotten
1	Apfel
4 EL	Biozitronensaft
50 g	Walnusskerne, grob gehackt
4 EL	natives Olivenöl extra
2 EL	Walnussöl
2 TL	flüssiger Honig
2 EL	Weißweinessig
4 Stiele	Petersilie, gehackt
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Beide Kohlsorten putzen, waschen und vom harten Strunk befreien. Dann in feine Streifen schneiden. Kohl in einer großen Schüssel mit 1/2 TL Salz mischen und kräftig mit den Händen durchkneten. Ziehen lassen. Karotten schälen, waschen und raspeln. Apfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In dünne Scheiben schneiden oder hobeln und mit 2 EL Zitronensaft mischen.

2 Die Nüsse anrösten. Beide Ölsorten, Honig, übrigen Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer verquirlen. Karotten, Apfel, Nüsse, Petersilie und Dressing zum Rotkohlmix geben, alles gut vermengen und den Salat servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT*
35 Minuten





ROTKOHL *Cavolo rosso*

Rot oder blau? Auf die Säure kommt es an! Damit Rotkohl rot bleibt, geben Sie etwas Zitronensaft oder Essig während des Kochvorgangs dazu, andernfalls färbt er sich beim Kochen blau. Grund dafür sind Anthocyane, Pflanzenfarbstoffe, die auf den pH-Wert reagieren. Rotkohl liefert vor allem im rohen Zustand hohe Mengen Vitamin C, so decken schon 200 Gramm des Kohls den Tagesbedarf.

ROSENKOHL
und Gnocchi vom Blech

Gnocchi e cavoletti di Bruxelles al forno

FÜR 4 PERSONEN

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
600 g	Rosenkohl
350 g	Brokkoli
8 EL	natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten
150 g	Schmand
100 g	passierte Tomaten (Dose)
1/2 TL	geräuchertes Paprikapulver
1 EL	flüssiger Honig
500 g	Gnocchi (Kühlregal)
250 ml	heiße Gemüsebrühe
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel in breite Spalten schneiden, den Knoblauch fein hacken. Rosenkohl putzen, waschen, die Röschen jeweils halbieren. Brokkoli putzen, in kleine Röschen teilen und waschen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl, Schmand, passierte Tomaten, Knoblauch, Paprikapulver, Honig sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren. Zwiebelspalten, Rosenkohl und Brokkoli untermengen. Den Mix auf einem gefetteten tiefen Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen in 20–25 Minuten goldbraun backen, zwischendurch einmal wenden. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Gnocchi und die Brühe untermengen und alles 10–12 Minuten weiterbacken. Das Gericht herausnehmen und servieren.

TIPP: Dazu passt ein Dip aus Ziegenfrischkäse, gehackten Kräutern, etwas Bioorangenschale sowie Salz und Pfeffer. Besonders würzig wird das Gericht, wenn Sie mit den Gnocchi 80 g gewürfelten Fontina untermengen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT*
35 Minuten

Fotos: AdobeStock/Svetlana Kolpakova (1); JIANG HONGYAN/Shutterstock.com (1); Anna Gieseler (1); Archiv (1)

ROSENKOHL *Cavoletti di Bruxelles*

Auch wenn er der kleinste Vertreter der Kohlfamilie ist, muss er sich keinesfalls verstecken. Neben Vitamin C liefern die Kohlköpfchen Ballaststoffe und Bitterstoffe, beide tun der Verdauung gut. Die für den typischen Geschmack sorgenden Glucosinolate schützen Körperzellen vor freien Radikalen. Lagern Sie Rosenkohl ungewaschen im Gemüsefach des Kühlschranks, dort bleibt er 3–4 Tage frisch.



ROTE-BETE-SCHAFSKÄSE-TARTE

Tarte di barbabietola e feta

FÜR 4 PERSONEN

2	Rote-Bete-Knollen (à ca. 100 g)
250 g	Filoteig (Kühlregal)
4–6 EL	natives Olivenöl extra
1	Ei
150 g	Crème fraîche
30 g	frisch geriebener Parmesan
50 g	Pinienkerne
150 g	Schafskäse
1 Beet	Kresse
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Rote-Bete-Knollen waschen und ungeschält in kochendem Salzwasser in 40–50 Minuten garen. Einzelne Filoteigblätter jeweils mit etwas Öl bestreichen und aufeinanderlegen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ei, Creme fraîche, Parmesan sowie etwas Salz und Pfeffer glatt rühren und die obere Schicht Filoteig damit bestreichen, ringsum einen ca. 1,5 cm breiten Rand frei lassen. Anschließend die Tarte im vorgeheizten Ofen in 20–25 Minuten goldbraun backen.

3 Inzwischen die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer kleinen Pfanne anrösten. Schafskäse abtropfen lassen und grob zerbröckeln. Kresse vom Beet schneiden. Die Roten Beten abgießen, abschrecken und kurz abkühlen lassen, dann schälen und in Spalten schneiden (dabei Küchenhandschuhe tragen). Den gebackenen Tarteboden aus dem Ofen nehmen. Die Tarte mit den vorbereiteten Zutaten belegen, dann in Stücke schneiden und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT*
60 Minuten



ROTE BETE *Barbabietola*

Bereits in der Antike wurde die Knolle als Heilpflanze eingesetzt, um z. B. Anämie zu lindern. Zu Recht, wie man heute weiß, denn Rote Bete liefert blutbildendes Eisen und Folsäure, die Blutarmut vorbeugen können. Ihr rotes Betanin hat eine hohe Färbekraft und wird in der Lebensmittelindustrie als natürlicher Farbstoff eingesetzt. Tragen Sie beim Verarbeiten des Gemüses also Küchenhandschuhe.

WIRSINGEINTOPF
mit Salami

Zuppa di verza e salame

FÜR 4 PERSONEN

1 Stange	Lauch
3	Knoblauchzehen
400 g	mehligkochende Kartoffeln
100 g	Knollensellerie
500 g	Wirsing
3 EL	natives Olivenöl extra
800 ml	heiße Gemüsebrühe
200 g	Paprikasalami
4 Stiele	Basilikum
200 g	Sahne
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Lauch putzen, gründlich waschen und in Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und würfeln. Den Wirsing putzen, vom harten Strunk befreien und in Stücke schneiden.

2 Öl in einem großen Topf erhitzen, Lauch und Knoblauch darin andünsten. Kartoffeln, Sellerie sowie Wirsing dazugeben und kurz mitdünsten. Alles mit der Brühe ablöschen, dann mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und abgedeckt 20–25 Minuten köcheln lassen.

3 Inzwischen die Salami in Scheiben schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Sahne zum Eintopf geben, diesen mit dem Stabmixer fein pürieren und aufkochen lassen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit der Salami auf Suppenteller geben und mit Basilikum bestreut servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT*
50 Minuten

Fotos: AdobeStock/sveta_zarzamora (1), Marcus Z-pics (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/photomaru (1), spaxiax (1)

WIRSING *Verza*

Der Kohl mit krausen Blättern unterscheidet sich optisch von anderen Kohlsorten und auch geschmacklich ist er deutlich feiner als seine Verwandten. Gemein mit ihnen hat er hingegen einen hohen Gehalt an Vitamin C. Außerdem liefern bereits 250 Gramm Wirsing etwa die Hälfte des Tagesbedarfs an Vitamin E. Je später er geerntet wird, desto dunkler die Blätter und kräftiger der Geschmack.



ORANGENMOUSSE

Mousse all'arancia

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 200 ML)

1	Bioorange
2 TL	gemahlene Gelatine
50 g	Puderzucker
200 g	Sahne
500 g	Joghurt
1 Stiel	Minze

1 Die Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben und die Frucht auspressen. Gelatine nach Packungsangabe anrühren und quellen lassen. Orangensaft, die Hälfte der Schale und den Puderzucker unter Rühren erhitzen. Mix vom Herd nehmen, Gelatine dazugeben und unter Rühren darin auflösen. Die Mischung etwas abkühlen lassen.

2 Die Sahne steif schlagen. Den Joghurt zur Orangenmischung geben und unterrühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Orangenmousse in Gläschen füllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen.

3 Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Orangenmousse mit Minze und übriger Orangenschale garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT*
25 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



ORANGEN *Arance*

Die Zitrusfrüchte halten uns in der kalten Jahreszeit fit: Neben Vitamin C schützen auch Provitamin A sowie Pflanzenfarbstoffe als Antioxidantien den Körper vor freien Radikalen und unterstützen das Immun- und das Herz-Kreislauf-System. Achten Sie beim Kauf auf die Porengröße der Schale: Ist sie grobporig, hat die Frucht wahrscheinlich weniger Saft als Orangen mit feiner Schale.

Fotos: Tina Bumann (1); Maks Narodenko/Shutterstock.com (1); © StockFood/Schall, Ewgenija (1); Dionisvera/Shutterstock.com (1)

HASELNUSS-HÖRNCHEN

Cornetti alle nocciole

FÜR 12 STÜCK

10 g	frische Hefe
3 EL	Zucker
100 ml	lauwarme Milch
350 g	Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
1	Ei zzgl. 1 Eigelb
40 g	Butter
50 ml	Rapsöl
7 EL	flüssiger Honig
200 g	gemahlene Haselnüsse zzgl. 2 EL
50 g	Haselnussmus
2 EL	Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben

1 Hefe und 1 EL Zucker in der Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Hefemix hineingießen, mit etwas Mehl vom Rand verrühren und den Vorteig 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Ei trennen. Butter zerlassen. Öl, 5 EL Honig, 2 Eigelbe und Butter zum Vorteig geben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2 200 g Nüsse, Eiweiß, Nussmus und übrigen Honig vermengen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig in Blechgröße ausrollen. Teigplatte längs halbieren, jeweils in 6 spitzwinklige Dreiecke schneiden. Auf jedes Teigdreieck 1–2 TL der Nussmasse geben. Dreiecke von der Längsseite zur Spitze hin einrollen und zu Hörnchen formen. Diese mit Abstand auf das Blech setzen und ca. 15 Minuten backen. Hörnchen aus dem Ofen nehmen. Puderzucker mit etwas Wasser dünnflüssig anrühren, die Hörnchen damit bestreichen, mit restlichem Zucker und gemahlenen Nüssen bestreuen und in weiteren ca. 10 Minuten goldgelb fertig backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT*

90 Minuten zzgl. ca. 45 Minuten Ruhezeit

HASELNÜSSE *Nocciole*

Ab September reifen die Früchte der Gemeinen Hasel in unseren heimischen Gärten heran. Auch wenn die kleinen Nüsse einen hohen Fettgehalt haben, sollten Sie in Maßen ruhig zugreifen, denn die ungesättigten Fettsäuren wirken sich positiv auf das Herz und die Gefäße aus. Zudem punkten Haselnüsse mit einer Menge Proteinen sowie Ballaststoffen, wodurch die Nüsse anhaltend sättigen.



GARNELEN-AVOCADO-COCKTAIL
im Glas

Würzige
BLÄTTERTEIG-STICKS

Alle Rezepte auf Seite 78/79

Buon Anno!

Geschichtete
PFANNKUCHEN-TÖRTCHEN

KOKOS-MARGARITA

Fingerfood & Drinks für
SILVESTER

Wir haben aufgetischt: Mit diesen **leckeren Häppchen und prickelnden Getränken** können Sie und Ihre Gäste sich auf einen unvergesslichen Jahresausklang freuen



Cracker mit Rote-Bete-Creme

Cracker con patè di barbabietola

Fotos: AdobeStock/anna_shepulova (1), epiximages (1), Julhabiby (1), Svetlana Kolpakova (1); © StockFood/Gorobina (1) | Illustration: Getty Images/DigitalVision Vectors/wujekjery (1)

FÜR CA. 40 STÜCK

350 g Rote Beten
1 kleiner Apfel
50 g Sonnenblumenkerne
2 EL Biozitronensaft
1 EL flüssiger Honig
3 EL natives Olivenöl extra
200 g würziger Käse (z. B. Tête de Moine oder Pecorino)
ca. 40 runde Cracker (ca. 200 g)
1 Beet Kresse
60 g Pinienkerne, geröstet
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Roten Beten waschen und in kochendem Wasser je nach Größe in 35–45 Minuten garen. Anschließend abgießen, abschrecken und abkühlen lassen, dann schälen und grob würfeln, dabei Küchenhandschuhe tragen. Apfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Rote Beten, Apfel, Sonnenblumenkerne, Zitronensaft, Honig und Öl in einem Mixer fein pürieren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Den Käse in kleine Rosetten oder Späne hobeln. Die Rote-Bete-Creme gleichmäßig auf den Crackern verstreichen. Die Cracker dann mit Käse, Kresse sowie gerösteten Pinienkernen garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***80 Minuten***



Lachscreme-Häppchen

Tartine con crema di salmone

FÜR CA. 40 STÜCK

1 Bund Dill
60 g Meerrettich
300 g geräucherter Lachs in Scheiben (alternativ Stremellachs)
400 g Frischkäse
250 g Crème fraîche
1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft)
1 Schwarzbrot in Scheiben (ca. 500 g)
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Dill waschen und trocken schütteln. Die feinen Spitzen von den Stielen zupfen. Ca. 1/3 zum Garnieren beiseitelegen, den restlichen Dill fein hacken. Meerrettich schälen, waschen und fein reiben. Den geräucherten Lachs (bzw. den Stremellachs) in feine Würfel schneiden.

2 Frischkäse, Crème fraîche, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel glatt rühren. Gehackten Dill, geriebenen Meerrettich und Lachswürfelchen unterheben und die Creme mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Schwarzbrot mit einem runden Ausstecher kleine Kreise (Ø ca. 3 cm) ausstechen. Die Kreise mit der Lachscreme toppen. Die Lachscreme-Häppchen mit den beiseitegelegten Dillspitzen garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***40 Minuten***

Tannenbaum-Törtchen mit Gurke

Alberelli con cetriolo

FÜR CA. 50 STÜCK

2	Eigelb
3-4 EL	Milch
2 Pck.	Blätterteig (à ca. 300 g, Kühlregal)
50 g	grüne Oliven
250 g	Ricotta
2	Salatgurken
200 g	Forellenkaviar
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eigelbe und Milch verquirlen. Die Blätterteige entrollen. Die Oberfläche des einen Teigs mit etwas Eigelbmix bestreichen. Mit dem zweiten Teig belegen, diesen ebenfalls mit der Eigelbmischung bestreichen. Mit runden Ausstechern (Ø 2–3 cm) Kreise ausstechen. Diese auf das Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen in 12–15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2 Inzwischen Oliven gut abtropfen lassen und fein hacken. Oliven unter den Ricotta rühren und den Mix mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurken waschen und der Länge nach in dünne Streifen hobeln. Einige ausgekühlte Blätterteigpasteten mit Kaviar, andere mit Olivenmix toppen. Die Gurkenstreifen schlangenförmig auf Holzspieße stecken, diese in die Törtchen stecken und die Törtchen servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***60 Minuten***



Festlicher Cranberrydrink

Drink ai mirtilli rossi

FÜR 6 GLÄSER (À CA. 200 ML)

150 ml	Pfirsichnektar, gut gekühlt
400 ml	Cranberrysaft, gut gekühlt
250 ml	Wodka, gut gekühlt
18	Cocktailkirschen
einige	Eiswürfel

Pfirsichnektar, Cranberrysaft und Wodka vermischen. Jeweils 3 Kirschen auf 1 Holzspieß stecken. Eiswürfel in die 6 Gläser geben, Drink dazugießen. Drink mit Spießen garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***10 Minuten***



Fotos: AdobeStock/dolphy_tv (1), azurita (1), Pure Imagination – generiert mit KI (1)



Rosmarin-Orangen-Drink

Drink alle arance e rosmarino

FÜR 6 GLÄSER (À CA. 150 ML)

100 g	Zucker
100 g	Walnusskerne
1 Prise	Zimtpulver
4 Zweige	Rosmarin
3	Bioorangen (Saft)
3	Biolimetten (Saft)
280 ml	Gin, gut gekühlt
6	frische Eiweiß
50 g	Puderzucker
100 g	Eiswürfel

Zucker mit 3–4 EL Wasser in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. Die Nüsse dazugeben und unterrühren, bis sie vollständig vom Karamell ummantelt sind. Zimt unterrühren, die Mischung dann auf Backpapier verteilen und vollständig auskühlen lassen. Rosmarinzweige waschen, trocken schütteln und grob zerpflücken. Karamellisierte Nüsse fein hacken. Orangensaft, Limettensaft, Gin, Eiweiß, Puderzucker und Eiswürfel in einen leistungsstarken Mixer geben, alles fein pürieren. Den Mix durch ein Barsieb in die Gläser geben. Den Drink mit den Nüssen und dem Rosmarin garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***45 Minuten***

Würzige Blätterteigsticks

Bastoncini di pasta sfoglia aromatizzati



FÜR CA. 70 STÜCK

4 Zweige	Rosmarin
150 g	Softtomaten
2 Pck.	Blätterteig (à ca. 300 g)
2	Eigelb
100 ml	Milch
50 g	helle Sesamsaat
50 g	dunkle Sesamsaat
50 g	Mohnsaat
75 g	frisch geriebener Parmesan
30 g	grobes Meersalz

Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Tomaten sehr fein würfeln. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Blätterteige entrollen, quer in knapp 1 cm breite Streifen schneiden und diese auf die vorbereiteten Bleche legen. Eigelbe und Milch verquirlen und die Teigstreifen damit bestreichen. Nach Belieben jeweils mit Rosmarin, Tomaten, hellem und dunklem Sesam, Mohn, Parmesan oder Salz bestreuen. Blätterteigsticks im heißen Ofen in ca. 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten***

Garnelen-Avocado-Cocktail im Glas

Cocktail di gamberi e avocado nel bicchiere



FÜR CA. 12 GLÄSCHEN

1	Salatgurke
1 Bund	Radieschen
3	Frühlingszwiebeln
75 g	Rucola
5 Stiele	Dill
5 Stiele	Petersilie

12	rohe Garnelen (bis auf das Schwanzsegment geschält), entdarmt
8 EL	natives Olivenöl extra
250 g	Mais (Dose)
2	Avocados
2	Biolimetten (Saft)
3 EL	Weißweinessig
1 TL	flüssiger Honig
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Gurke waschen und fein würfeln. Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Rucola waschen, trocken schleudern und bei Bedarf grob hacken. Dill und Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Spitzen bzw. Blättchen abzupfen. Die Hälfte davon hacken.

2 Garnelen waschen, trocken tupfen und in 2 EL heißem Öl anbraten. Salzen, aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Mais abgießen und abtropfen lassen. Avocados halbieren, vom Kern befreien und das Fruchtfleisch aus der Schale heben. Die Hälfte davon in kleine Würfel, den Rest in Spalten schneiden. Beides mit etwas Limettensaft beträufeln. Übriges Öl, restlichen Limettensaft, Essig, Honig, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Gurke, Frühlingszwiebeln, gehackte Kräuter, Mais, Avocadowürfel und Dressing vermengen. Salat in 12 Gläschen geben. Mit übrigen vorbereiteten Zutaten toppen und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***45 Minuten***

Kokos-Margarita

Margarita al cocco



FÜR 4 GLÄSER (À CA. 150 ML)

2 EL	Kokosraspel
2 TL	Salz
70 ml	Biolimettensaft
80 ml	Orangenlikör
120 ml	Tequila
160 g	Kokosnusscreme
400 g	Eiswürfel

Kokosraspel und Salz auf einem Teller mischen. Die Glasränder mit Limettensaft befeuchten, in die Mischung tauchen. Übrigen Limettensaft, Orangenlikör, Tequila, Kokosnusscreme und Eiswürfel in einem leistungsstarken Mixer fein pürieren. Den Drink durch ein Barsieb in die Gläser füllen und sofort servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***15 Minuten***

Foto: AdobeStock/garpinina (1)

Geschichtete Pfannkuchen-Törtchen

Tortini di crêpes



FÜR CA. 20 STÜCK

150 g	Mehl
150 g	Dinkelvollkornmehl
1/2 Pck.	Backpulver
2 TL	Zucker
300 ml	Milch
3	Eier
4-5 EL	natives Olivenöl extra
1	Knoblauchzehe
1 EL	Weißweinessig
250 ml	Rapsöl
1-2 EL	Biozitronensaft
4 Zweige	Rosmarin
1	Salatgurke
150 g	Lachs in Sushiqualität
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Beide Mehlsorten, Backpulver, 1 TL Zucker und 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen. Milch und 2 Eier dazugeben, alles zu einem glatten Teig verrühren, diesen bei Zimmertemperatur 15 Minuten quellen lassen.

2 Das Olivenöl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Den Teig esslöffelweise hineingeben, zu Minipfannkuchen ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

3 Knoblauch schälen und in ein hohes, schmales Gefäß geben. Übriges Ei, restlichen Zucker, 1/2 TL Salz und Essig dazugeben und alles fein pürieren, dabei das Rapsöl nach und nach dazugießen. Alles weitermixen, bis eine dickcremige Konsistenz entstanden ist. Die Knoblauchmayonnaise mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

4 Rosmarinzweige waschen, trocken schütteln und in grobe Stücke zupfen. Gurke waschen, nach Belieben schälen und in Scheiben schneiden. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

5 Ca. 1/3 der Minipfannkuchen mit je 1 Gurkenscheibe belegen, jeweils 1 weiteren Pfannkuchen daraufgeben und diesen mit 1 Stück Lachs belegen. Ein 3. Pfannküchlein daraufsetzen, dann mit etwas Knoblauchmayo abschließen. Törtchen mit kleinen Holzspießen feststecken, mit Rosmarin garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***80 Minuten zzgl. 15 Minuten Ruhezeit***

Kraftsalat

Nach dem Wachstum auf dem Feld (o. l.) treiben die Chicoréeherzen in absoluter Dunkelheit aus den Wurzeln aus (u. r.). Roter Chicorée schmeckt weniger bitter als der bekanntere helle (o. r.).

GESUND ALL'ITALIANA

Dieses Mal: Chicorée

Wohlbefinden durch italienisches Essen – wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihrem Körper mit Zutaten der italienischen Küche etwas Gutes tun, und verraten die passenden Rezepte



Wenn der Winter Einzug hält, steigt auch die Sehnsucht nach nahrhaften, wohligen Gerichten, die uns nicht nur wärmen, sondern auch unsere Gesundheit unterstützen. Ein Geheimtipp für die kalte Jahreszeit ist Chicorée. Finden Sie hier heraus, warum dieses zarte Gemüse eine Bereicherung für Ihren Speiseplan ist. Chicorée, auch bekannt als „Zichorie" oder „Belgische Endivie", hat seine Wurzeln ursprünglich in Belgien, wo er im 19. Jahrhundert zufällig entdeckt wurde. Schnell fand dieses bittersüße Gemüse seinen Weg in die italienische Küche, wo es wegen seiner vielseitigen Verwendbarkeit geschätzt wird und neben Abwechslung auch Raffinesse und Gesundheit auf die Teller bringt.



Eine Wohltat für den Körper, denn Chicorée ist ein Nährstoffkraftpaket. Ein Hinweis auf die gesundheitsfördernde Wirkung ist der bittere Geschmack. Die enthaltenen Bitterstoffe regen die Verdauung an und helfen dem Körper auf zweierlei Weise: Einerseits sorgen sie dafür, dass die in der Nahrung vorhandenen Nährstoffe vom Körper optimal aufgenommen werden können, indem die Bitterstoffe die Bauchspeicheldrüse und die Gallenblase anregen. Andererseits helfen sie dabei, Schadstoffe auszuscheiden und sorgen für einen gesunden Darm. Ebenfalls gut für eine gesunde Darmflora sind die im Chicorée enthaltenen Ballaststoffe. Auch für das Herz ist Chicorée gesund. Das Risiko für Gefäßerkrankungen wie z. B. Arteriosklerose kann durch den Verzehr des Wintergemüses reduziert werden, denn es enthält wichtige sekundäre Pflanzenstoffe wie Karotinoide, die antioxidativ wirken und schädliche freie Radikale binden. Zur Familie der Karotinoide gehört auch Betacarotin, das für die gelbe bis rote Färbung des Chicorées verantwortlich ist. Dieser Farbstoff wird vom Körper zu Vitamin A umgewandelt und stärkt das verbale Gedächtnis, was zu einer gesteigerten kognitiven Leistungsfähigkeit führt. Auch das Immunsystem wird durch Vitamin A unterstützt. Chicorée enthält außerdem Folsäure und Kalium, diese unterstützen die Zellerneuerung und halten den Säure-Basen-Haushalt im Gleichgewicht. Bei diesem gesunden Gemüse kann gern beherzt zugegriffen werden, da es sehr kalorienarm ist und keine Fette enthält. Lediglich wer zu Gallensteinen neigt, sollte Chicorée besser meiden, da die enthaltenen Bitterstoffe die Produktion von Gallensäure anregen, was die Symptome verschlechtern kann. Chicorée wird dank dieser gesundheitsfördernden Eigenschaften zu einem perfekten Begleiter durch die Wintermonate. Achten Sie beim Einkauf auf frische, feste und knackige Köpfe mit blassen, gelblich weißen Blättern. Vermeiden Sie Chicorée mit braunen Stellen oder welken Blättern. Bewahren Sie das Gemüse nach dem Kauf im Kühlschrank auf, idealerweise in ein feuchtes Tuch gewickelt. Der Salat sollte in jedem Fall dunkel gelagert werden, da sich bei Lichteinfall seine Farbe verändert und der bittere Geschmack noch stärker wird.



Chicorée kann roh oder gegart gegessen werden. Für Salate einfach die Blätter abzupfen und mit einem Dressing nach Wahl anmachen. Zum Kochen oder Braten die bitteren Enden entfernen und den Chicorée in Streifen schneiden. Erhalten Sie die hellgrüne Farbe, indem Sie beim Dünsten ein paar Spritzer Zitronensaft zum Gemüse geben. Seltener zu finden ist der rote Chicorée, eine Kreuzung aus rotem Radicchio und weißem Chicorée. Er ist milder im Geschmack. Da er beim Kochen seine Farbe verliert, eignet er sich besser zum rohen Verzehr. Sind Sie neugierig geworden? Dann werfen Sie einen Blick auf die köstlichen Chicoréegerichte, die wir für Sie zusammengestellt haben. Lassen Sie sich inspirieren!

3 TOPINFOS ÜBER CHICORÉE

GESUNDER DARM

Inulin ist ein präbiotischer Ballaststoff. Gemeinsam mit den Bitterstoffen aus dem Chicorée fördert er die Gesundheit der Darmflora und verbessert die Verdauung. So kann der Körper gesunde Stoffe besser aufnehmen und Schadstoffe ausscheiden.

VITAMINLIEFERANT

Chicorée ist eine gute Quelle für Vitamin C. Es stärkt das Immunsystem und erhöht die Abwehrkräfte gegen Erkältungen und Infektionen. Es trägt auch zur Kollagenbildung bei, was wichtig für gesunde Haut und Gelenke ist. Zusätzlich ist das enthaltene Vitamin A gut für die Augen und die Haut sowie fürs Gehirn.

JUNGBRUNNEN

Bei Stoffwechselprozessen oder durch äußere Einflüsse bilden sich im Körper freie Radikale, die zu oxidativem Stress führen und Krankheiten auslösen können. Die in Chicorée enthaltenen Antioxidantien bekämpfen freie Radikale. So wird das Risiko für chronische Krankheiten gesenkt und der Alterungsprozess verlangsamt.

Fotos: AdobeStock/lupigisella (1), M.studio (1), barmalini (1), Bastiaanimage Stock (1) | Illustration: AdobeStock/Vector Tradition (1)



Ballaststoffe für einen rundum gesunden Darm



Chicoréetarte mit Honig und Thymian

Tarte di insalata belga con miele e timo

FÜR 1 TARTE (Ø 24 CM)

1 Rolle	**Blätterteig (ca. 270 g, Kühlregal)**
4 Stiele	**Thymian**
1 Stiel	**Petersilie**
150 g	**Ziegenfrischkäse**
100 g	**Schmand**
2	**Eier**
2	**Chicoréestauden**
60 g	**flüssiger Honig**
etwas	**Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen. Den Blätterteig entrollen, ggf. etwas größer ausrollen und die Form damit auslegen (dabei auch einen Rand formen).

2 Thymian und Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Einige Thymianblättchen zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Kräuter fein hacken, in einer Schüssel mit Ziegenfrischkäse, Schmand sowie Eiern gut verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teigboden verteilen.

3 Den Chicorée in Spalten schneiden, waschen und trocken tupfen. Dann sternförmig auf der Creme auslegen und mit der Hälfte des Honigs beträufeln. Die Chicoréetarte im vorgeheizten Backofen in 25–30 Minuten goldbraun backen.

4 Die Tarte aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, dann aus der Form lösen, mit übrigem Honig beträufeln und mit restlichem Thymian bestreuen. Die Tarte in Stücke schneiden und servieren.

TIPP: Toppen Sie diese Tarte mit karamellisierten Walnusskernen. Kochen Sie dazu 100 ml Wasser mit 100 g Zucker in einer Pfanne auf. 150 g Walnusskerne dazugeben, sobald der Zucker goldbraun ist. Hitze reduzieren und die Kerne unter ständigem Rühren mit Karamell überziehen. Auf einem Bogen Backpapier verteilen, ggf. trennen und auskühlen lassen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten***

Chicorée-Kartoffel-Cremesuppe

Vellutata di insalata belga e patate

FÜR 4 PERSONEN

350 g	**Chicorée**
500 g	**mehligkochende Kartoffeln**
4 Stiele	**Petersilie**
2	**Schalotten**
1	**Knoblauchzehe**
30 g	**Butter**
1 TL	**brauner Zucker**
800 ml	**heiße Gemüsebrühe**
150 g	**Sahne**
etwas	**Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Chicorée waschen und klein schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und hacken.

2 Die Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Chicorée und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze andünsten. Alles mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren. Dann mit der heißen Brühe ablöschen. Alles zum Kochen bringen und 20–25 Minuten köcheln lassen.

3 100 g Sahne ergänzen, die Suppe erneut aufkochen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf Suppenschalen verteilen. Die restliche Sahne darüberträufeln und die Suppe mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

TIPP: Chicorée und Früchte passen gut zusammen. Geben Sie z. B. ein paar gebratene Birnenspalten auf die Suppe.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten***

Fotos: © StockFood/PhotoCuisine/Thys/Supperdelux (1); © StockFood/Krimshandl-Tauscher, Sandra (1)

CHICORÉETARTE MIT HONIG UND THYMIAN

Fitmacher

Neben der positiven Wirkung des Chicorées für die Abwehrkräfte kommt hier noch antibakteriell wirkender Honig zum Einsatz. Dieser liefert Energie und stärkt das Immunsystem.

Herzenssache

Wolfsbarsch ist ein sehr fettarmer Fisch und eine hervorragende Proteinquelle. Er liefert außerdem essenzielle Omega-3-Fettsäuren, die entzündungshemmend wirken und die Herzgesundheit unterstützen.

GRATINIERTER WOLFSBARSCH MIT CHICORÉE-APFEL-SALAT

Gratinierter Wolfsbarsch mit Chicorée-Apfel-Salat

Branzino gratinato con insalata di insalata belga e mela

FÜR 4 PERSONEN

- **2 Zweige Rosmarin**
- **2 Stiele Thymian**
- **3 Stiele Petersilie**
- **3-4 Schalotten**
- **2 Knoblauchzehen**
- **4 Wolfsbarschfilets (ohne Haut, küchenfertig)**
- **5 EL Butter**
- **150 g Pankobrösel**
- **2 EL körniger Senf**
- **250 g Chicorée**
- **1 Apfel**
- **2 EL Biozitronensaft**
- **2 EL Bioorangensaft**
- **1 EL flüssiger Honig**
- **4 EL natives Olivenöl extra**
- **etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

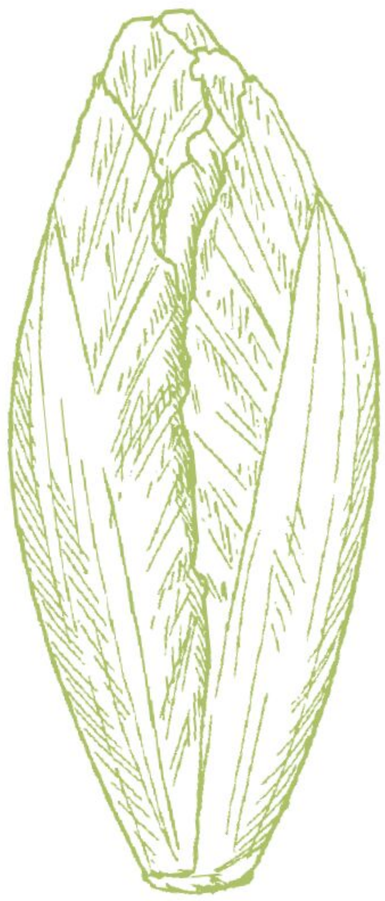
1 Kräuter waschen und trocken schütteln. Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Wolfsbarschfilets waschen und trocken tupfen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 In einer kleinen Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Anschließend in einer Schüssel mit Kräutern, Pankobröseln sowie etwas Salz und Pfeffer vermischen. Die Wolfsbarschfilets in eine Auflaufform setzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Kräuter-Panko-Mischung und restliche Butter in Flocken gleichmäßig darauf verteilen. Alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten gratinieren.

3 Inzwischen Chicorée waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Apfel waschen und vom Kerngehäuse befreien, dann in feine Streifen schneiden und mit 1 EL Zitronensaft vermischen.

4 Übrigen Zitronen- und Orangensaft, Honig und Olivenöl in einem hohen, schmalen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Dressing abschmecken. Chicorée- und Apfelstreifen mit dem Dressing vermengen. Den Salat mit dem gratinierten Wolfsbarsch servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***45 Minuten***



Dank Vitaminen bitterlich gut fürs Immunsystem



Linsen-Chicorée-Salat mit Ziegenfrischkäsetalern

Insalata belga con lenticchie e caprino fresco

FÜR 4 PERSONEN

- **600 g Chicorée**
- **3 Frühlingszwiebeln**
- **2 Karotten**
- **375 g gegarte braune Linsen (Dose)**
- **1 EL Dijonsenf**
- **3 EL Apfelessig**
- **2 EL Bioorangensaft**
- **3 EL Walnussöl**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **180 g Ziegenfrischkäserolle**
- **etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Chicorée putzen und waschen. Äußere große Blätter im Ganzen ablösen und beiseitelegen. Vom Rest den Strunk entfernen. Die Blätter in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Karotten putzen, schälen, waschen und grob raspeln. Die Linsen in ein Sieb abgießen, abspülen und gut abtropfen lassen.

2 Für das Dressing Senf, Essig, Orangensaft sowie etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen, dann beide Ölsorten unterquirlen. Chicoréestreifen, Frühlingszwiebeln, Karotten und Linsen mit dem Dressing vermischen.

3 Die großen Chicoréeblätter auf einer Platte verteilen und mit dem Linsensalat füllen. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden, ggf. halbieren und daraufsetzen. Die Salatschiffchen servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***20 Minuten***

Fotos: © StockFood/für ZS Verlag/Schardt, Wolfgang (1); © StockFood/für ZS Verlag/Hoersch, Julia (1)

Das 2-Jahresabo

Sichern Sie sich noch heute die so isst Italien mit den besten Rezepten Italiens im praktischen Dauerbezug. Erhalten Sie regelmäßig Tipps, Tricks und saisonale authentische Rezepte der Cucina Italiana

Insgesamt 16 Ausgaben
Print inkl. E-Paper
40 % Rabatt
für das erste Jahr nur
29,95 €***

Bei Urlaub oder Unpässlichkeiten bequem pausieren

Stets die besten saisonalen Rezepte

*Versandkostenfreie Lieferung***

*Jede Ausgabe früher als im Kiosk erhalten***



Inkl. E-Paper

Keine Ausgabe mehr verpassen

Mit kulinarischen Tipps durch das Kalenderjahr

VERSANDKOSTENFREI BESTELLEN

www.soisstitalien.de/abo-2-jahre

*Aktionspreis gilt für 1. Jahr. Preis im 2. Jahr: 49,90 €. Bestellnummer: SII2JA19E
**Diese Angaben gelten nur innerhalb Deutschlands



6 Ausgaben
Print inkl. E-Paper

zzgl. 2 Sonderheften

zum Vorzugspreis
~~statt 56,94 €~~

*49,90 €***

1-Jahresabo

mit Gratis-Prämie

Jetzt so ist Italien zum exklusiven Vorteilspreis sichern, 12 % sparen und Gratis-Prämie im Wert von bis zu 41,94 € bekommen.*
Bestellnummer: SII19PLU

HOCHWERTIGE KÜCHEN-REIBE VON MICROPLANE

Exklusive Prämie



Zum Reiben von Parmesan, Muskatnuss, Zitrusschale oder Schokolade hat Microplane eine unverzichtbare Küchenhilfe entwickelt: die langlebige „Zester Reibe Premium Classic“ (32,5 x 3,5 x 3 cm) mit Softtouch-Griff und rasiermesserscharfen Edelstahlklingen. Sichern Sie sich eine Reibe in der Farbe „Pomegranate Red“.

Wert: 24,95 €*, für Sie: GRATIS
Prämie: F1575



Gratis

MAGAZIN „DIE 100 BESTEN REZEPTE AUS ITALIEN“

Mit diesem prall gefüllten Sammelwerk aus den beliebtesten Klassikern der italienischen Küche sowie vielen neuen raffinierten Kreationen für jeden Geschmack und jede Jahreszeit sind viele genussvolle Momente garantiert. Erleben Sie auf 226 Seiten den Zauber von Pasta, Pizza, Dolci und mehr!

Wert: 9,90 €*, für Sie: GRATIS
Prämie: F1480

*Prämienverfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Weitere spannende Prämien finden Sie in unserem Shop.

VERSANDKOSTENFREI BESTELLEN

www.soisstitalien.de/abo

„SoIsstItalien“ auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk-App „falkemedia“ lesen!

Laden im App Store

ANDROID APP BEI Google play

Fotos: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Dar1930 (1); Archiv (5); PR (2)

Sonne und Schnee in der Emilia-Romagna

Im Norden Italiens lockt eine zauberhafte Winterwelt:
Verschneite Landschaften und historische Bilderbuchstädte
warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden

WINTERSPORT

Zur kalten Jahreszeit zeigt sich in der Emilia-Romagna der **Nationalpark Toskanisch-Emilianischer Apennin** im weißen Winterkleid. Ideale Ziele für **Skifahrer, Snowboarder und Langläufer** sind Orte wie Cimone und Corno alle Scale. Abseits der Pisten genießen **Schneeschuhwanderer** die vielfältigen Tourenmöglichkeiten durchs Winterwunderland.

AB AUF DIE PISTE!
Im Nationalpark Toskanisch-Emilianischer Apennin ziehen Wintersportler im Corno alle Scale ihre Schwünge

Fotos: AdobeStock/David Pellicola (1); Anne Wasserstrahl (1)

CAPPELLACCI
mit Kürbisfüllung

Rezept auf Seite 93

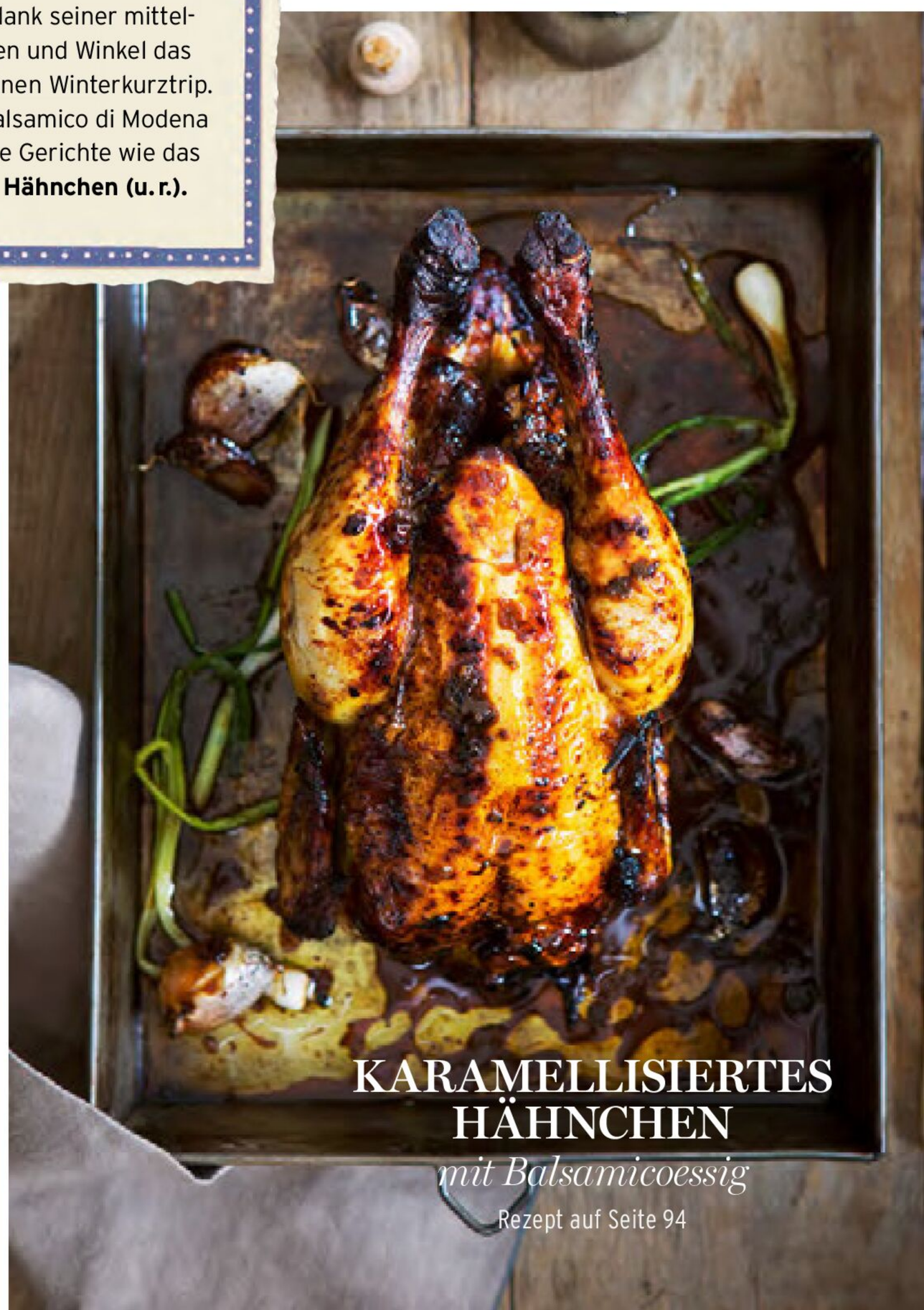
SPEZIALITÄTEN

Aus der Region Emilia-Romagna stammen weltbekannte Delikatessen wie zum Beispiel **Parmigiano Reggiano** und **Prosciutto di Parma,** die nicht nur regionale Gerichte wie die gefüllten **Cappellacci con la zucca (Foto)** verfeinern. Über die Region hinaus bekannt sind auch Süßspeisen wie die beliebte **Zuppa inglese** (Rezept auf Seite 94).

GENUSSREGION

Der **Nationalpark Toskanisch-Emilianischer Apennin (o.)** verzaubert mit vielfältigen Dörfern, Sehenswürdigkeiten, Wäldern und Bergen. **Parma (u. l.)** ist dank seiner mittelalterlichen Gassen und Winkel das perfekte Ziel für einen Winterkurztrip. Der feine Aceto Balsamico di Modena veredelt herzhafte Gerichte wie das **karamellisierte Hähnchen (u. r.).**





KARAMELLISIERTES HÄHNCHEN

mit Balsamicoessig

Rezept auf Seite 94

Fotos: © StockFood/Stile Italia Edizioni/Giorgi, Stefania (1); AdobeStock/Francesco Valenti (1), JackF (1); © StockFood/Roche, Amélie (1)

HISTORISCH

Die etwas außerhalb von Bologna gelegene Kirche **Santuario della Madonna di San Luca (o.)** ist von der Stadt über einen fast vier Kilometer langen Bogengang erreichbar. Die **Wurstspezialität Coppa (u. l.)** stammt aus der Region um Piacenza. Zum UNESCO-Welterbe zählt die mit farbenprächtigen Mosaiken verzierte Kirche **San Vitale in Ravenna (u. r.).**

GEBACKENER ROSENKRANZ

mit Coppa aus Piacenza

RUSTIKAL & GLANZVOLL

Gebackener Rosenkranz mit Coppa aus Piacenza

Ciambella di rose salata con coppa piacentina

FÜR 1 BROT

500 g Mehl (Type 550) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
100 ml Milch
15 g frische Hefe
1 EL Zucker
4 EL natives Olivenöl extra
1 Ei
1 TL Salz
2 Zweige Rosmarin
200 g Coppa in dünnen Scheiben

1 Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Milch mit Hefe und Zucker verrühren und mit 2 EL Öl, Ei, Salz und ca. 200 ml lauwarmem Wasser zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen ca. 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

2 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 8 mm dick ausrollen und Kreise (Ø 6–10 cm) ausstechen. Jeweils 3–4 Kreise gleicher Größe überlappend aufeinanderlegen und einrollen. In der Mitte halbieren, sodass 2 Rosen entstehen. Die Rosen auf dem Blech dicht an dicht zu einem Kranz (Ø ca. 30 cm) legen, dabei mittig mit den größeren Blüten beginnen und an die Ränder die kleineren Blüten drücken. Den Teigling abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teigling mit dem restlichen Öl bestreichen und im vorgeheizten Ofen in ca. 35 Minuten goldbraun backen. Dann herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Die Rosmarinzweige waschen und trocken schütteln, dann grob zerpflücken. Den ausgekühlten Rosenkranz mit Rosmarin bestreuen und mittig mit dem Coppa garnieren, dann servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***80 Minuten zzgl. 75 Minuten Ruhezeit***

Cappellacci mit Kürbisfüllung

Cappellacci con la zucca



FÜR 4 PERSONEN

400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
3 Eier zzgl. 2 Eigelb
5 EL natives Olivenöl extra
800 g Hokkaidokürbis
70 g frisch geriebener Parmesan
1 EL Semmelbrösel
etwas frisch geriebene Muskatnuss
1 Stange Lauch
50 g Parmaschinken
50 ml trockener Weißwein
etwas Salz und frische gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln und eine Mulde hineindrücken. Eier, Eigelbe, 1 EL Öl sowie 1 TL Salz hineingeben. Alles mit einer Gabel verrühren, dann kräftig von Hand zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

2 Inzwischen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Für die Füllung den Kürbis waschen, von Kernen und Fasern befreien, in Spalten schneiden und auf dem Blech verteilen. Die Spalten salzen, mit 2 EL Öl beträufeln und 30–40 Minuten backen. Dann herausnehmen und in einer Schüssel fein zerdrücken. Parmesan und Brösel untermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abkühlen lassen.

3 Den Pastateig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Auf eine Hälfte des Pastateigs jeweils ca. 1 TL der Kürbismasse im Abstand von 5 cm setzen. Die zweite Teighälfte darüberschlagen, Teig um die Füllung herum gut andrücken, dann mit einem Teigrädchen Quadrate ausschneiden. Teiglinge diagonal zum Dreieck falten und die beiden äußeren Spitzen aufeinanderlegen und festdrücken (sollte der Teig zu trocken sein, ggf. mit wenig Wasser bestreichen, damit er besser klebt). Die Cappellacci mit etwas Abstand zueinander auf einer leicht bemehlten Fläche auslegen.

4 Den Lauch putzen und waschen. Vom hellgrünen Teil ein 5–6 cm langes Stück abschneiden und längs in feine Streifen schneiden. Übrigen Lauch in Ringe schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Lauch- und Schinkenstreifen darin kurz knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier legen. Das restliche Öl erhitzen und die Lauchringe darin hell andünsten, mit dem Weißwein ablöschen und leicht salzen und pfeffern. Die Cappellacci in reichlich Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, abgießen und zu den Lauchringen geben. Lauch- und Schinkenstreifen hinzufügen, alles gut vermengen. Die Pasta abschmecken, auf Teller verteilen und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***100 Minuten***

Fotos: AdobeStock/David Pellicola (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni (1); AdobeStock/giumas (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Tane4kaChe (1)

DELIKAT & ZUCKERSÜSS

Zuppa inglese

Zuppa inglese

FÜR 4 PERSONEN

3	Eier zzgl. 3 Eigelb
155 g	Zucker zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
1 Prise	Salz
75 g	Mehl
400 ml	Milch
1 TL	Vanilleextrakt
2 EL	Speisestärke
50 g	Zartbitterschokolade
120 ml	Alchermes (siehe Tipp)
2 EL	Kakaopulver

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (30 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. 3 Eier mit 75 g Zucker und Salz weißschaumig schlagen. Das Mehl daraufsieben und unterheben. Den Teig auf dem Blech verstreichen und im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldgelb backen. Den Biskuit auf ein gezuckertes Küchenhandtuch stürzen. Das Backpapier sofort vorsichtig abziehen und den Biskuit auskühlen lassen.

2 Milch, 3 Eigelbe, restlichen Zucker, Vanilleextrakt und Speisestärke in einem Topf unter ständigem Rühren vorsichtig aufkochen und dabei andicken lassen. Den Pudding dann durch ein Sieb streichen und auf zwei Schüsseln verteilen. Die Zartbitterschokolade hacken und unter 1 Hälfte der Creme mischen, darin schmelzen lassen. Die andere Puddinghälfte unverändert lassen.

3 Aus dem Biskuit Kreise im Durchmesser der Dessertgläser (6–10 cm) ausstechen und mit Alchermes tränken. Zum Schichten erst 1 getränkten Biskuit in jedes Glas legen, darauf etwas Schokoladencreme geben, mit 1 weiteren Biskuitkreis belegen und mit heller Creme befüllen. Je nach Glas auf diese Weise weiterschichten, dabei mit heller Creme abschließen. Das Dessert mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

TIPP: Alchermes ist ein italienischer Likör, der Zucker, Zimt, Gewürznelken, Kardamom, Vanille, Rosenwasser sowie den roten Farbstoff Kermes enthält.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten***

Karamellisiertes Hähnchen mit Balsamicoessig

Pollo caramellato al balsamico



FÜR 4 PERSONEN

1	Hähnchen (ca. 1,2 kg, küchenfertig)
40 g	Butter
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
5–6	Knoblauchzehen
1 Bund	Frühlingszwiebeln
80 ml	Balsamicoessig
1 EL	flüssiger Honig
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Hähnchen trocken tupfen und auf ein tiefes Backblech oder in einen Bräter setzen. Butter schmelzen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren. Das Hähnchen damit rundherum bestreichen und im vorgeheizten Ofen 60–70 Minuten garen. Dabei zwischendurch bei Bedarf etwas Wasser angießen. Mit Alufolie abdecken, sollte das Hähnchen drohen, zu dunkel zu werden.

2 Die Knoblauchzehen ungeschält andrücken. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Zusammen mit dem Knoblauch während der letzten ca. 20 Minuten um das Hähnchen herum verteilen und unter den Bratensatz mischen. Den Balsamicoessig mit dem Honig verrühren. Das Hähnchen in den letzten 20 Minuten der Garzeit 2- bis 3-mal damit bestreichen. Das Hähnchen aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen und servieren. Dazu passt z. B. Gemüsereis.

TIPP: Für etwas Schärfe frische Peperoncini unter den Bratensatz mischen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***90 Minuten***



Heilbäder

In der Emilia-Romagna finden sich zahlreiche Kurorte, die teilweise auf eine jahrhundertealte Tradition zurückblicken. Der bekannteste ist **Salsomaggiore Terme.** Ein Ort der Gesundheit und des Wohlgefühls, der für sein besonders salzhaltiges Wasser berühmt ist. Das Wahrzeichen der Stadt ist die **Terme Berzieri (o.),** die sich in einem prachtvollen Jugendstil- und Art-déco-Palast aus den 1920er-Jahren befindet und derzeit renoviert wird. Ebenfalls im Stadtzentrum liegt die moderne **Terme Zoja,** die vier Heilwassertypen bietet.

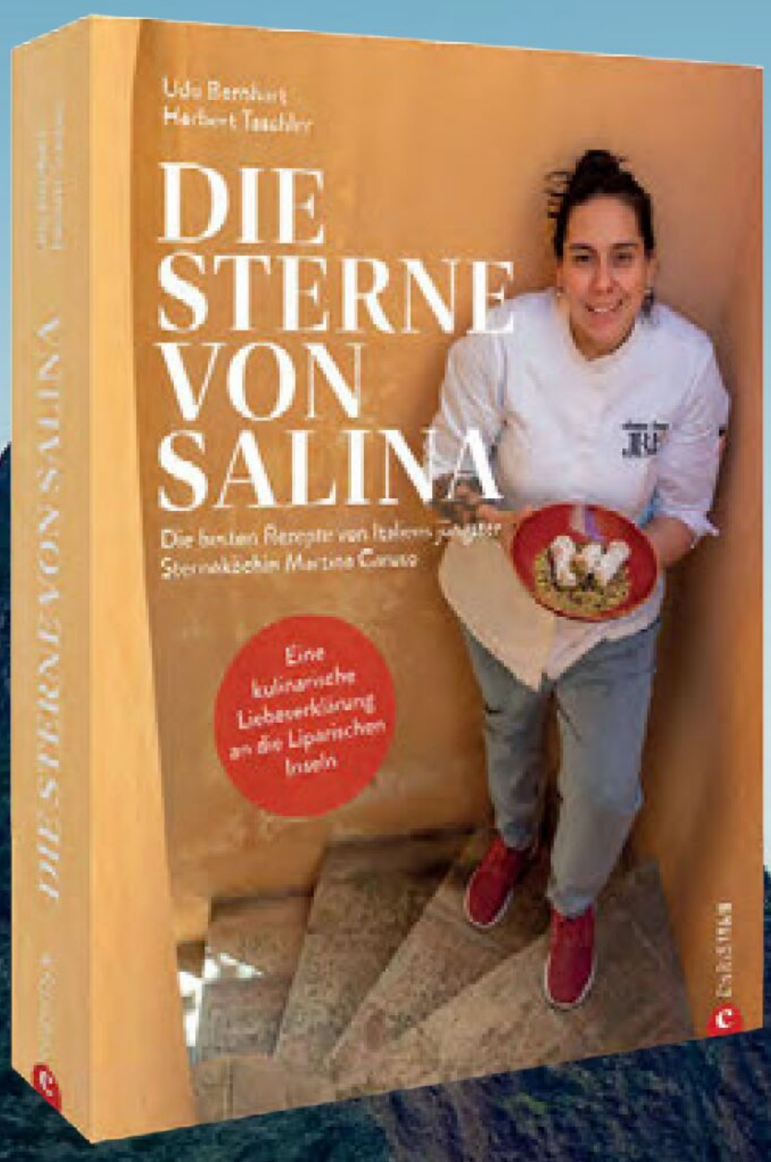
Fotos: AdobeStock/Cristian Fasoli (1), Luca Pozzati (1); © StockFood/Mañas Aldaya, Alicia (1)

HIMMLISCH

Von Anfang Dezember bis Mitte April dauert in der Regel die Wintersaison am **Monte Cimone (o.).** Insgesamt 19 Lifte bringen die Gäste zum Schneevergnügen auf rund 50 Pistenkilometern. Ob nach dem Skitag oder als krönender Abschluss eines leckeren Mahls, die **Zuppa inglese (u.)** ist ein Biskuitdessert mit Vanille- und manchmal auch Schokoladencreme.

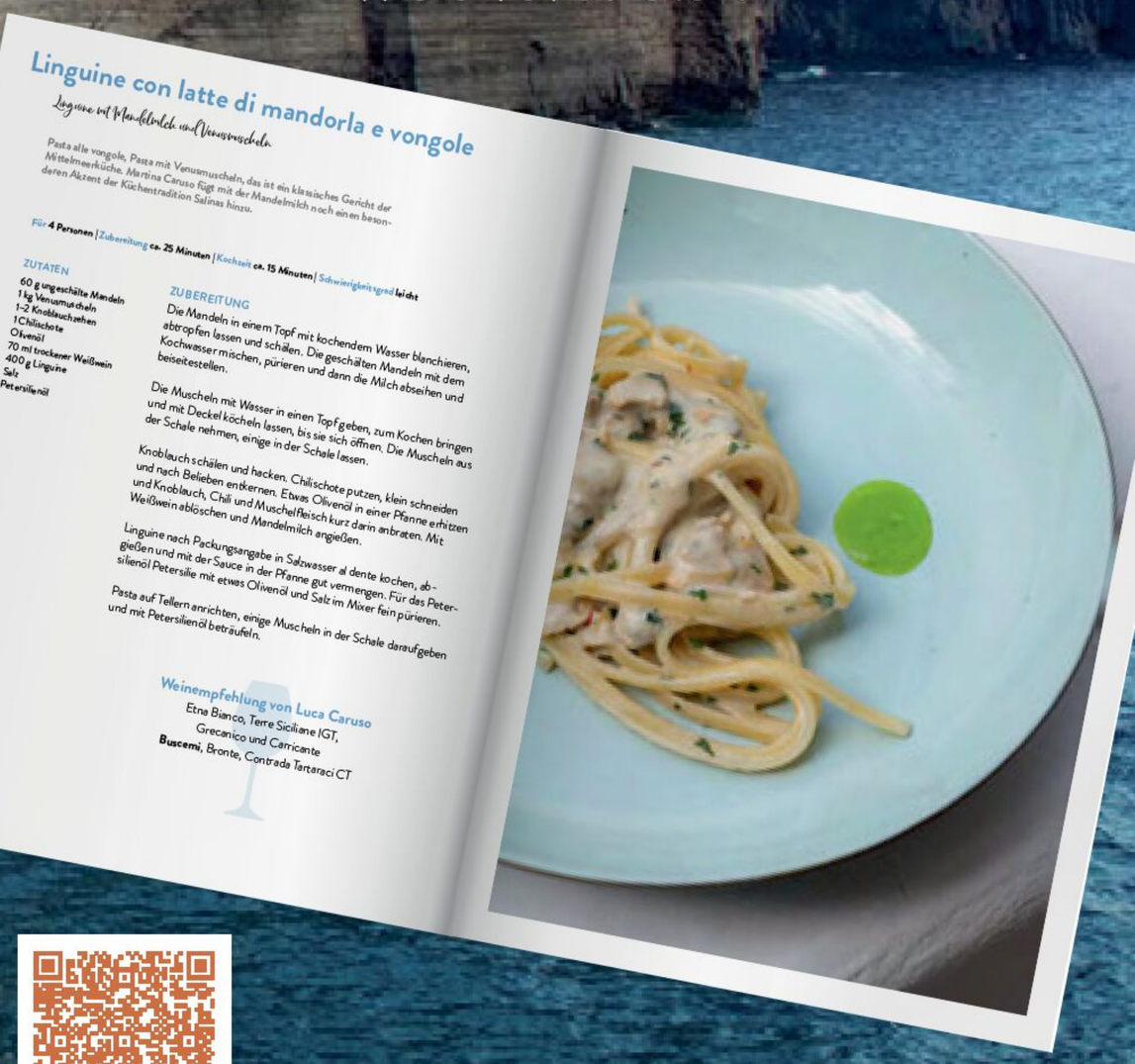
ZUPPA INGLESE

KULINARISCHE ENTDECKUNGEN



Dieses Buch nimmt uns mit in das Paradies Salina, führt uns nach Pollara und in die Küche von Martina Caruso, Italiens jüngster Sterneköchin.

224 Seiten · € (D) 34,99
978-3-95961-815-1


Linguine con latte di mandorla e vongole

Linguine mit Mandelmilch und Venusmuscheln

Pasta alle vongole, Pasta mit Venusmuscheln, das ist ein klassisches Gericht der Mittelmeerküche. Martina Caruso fügt mit der Mandelmilch noch einen besonderen Akzent der Küchentradition Salinas hinzu.

Für 4 Personen | Zubereitung ca. 25 Minuten | Kochzeit ca. 15 Minuten | Schwierigkeitsgrad leicht

ZUTATEN

60 g ungeschälte Mandeln
1 kg Venusmuscheln
1–2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
Olivenöl
70 ml trockener Weißwein
400 g Linguine
Salz
Petersilienöl

ZUBEREITUNG

Die Mandeln in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und schälen. Die geschälten Mandeln mit dem Kochwasser mischen, pürieren und dann die Milch abseihen und beiseitestellen.

Die Muscheln mit Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und mit Deckel köcheln lassen, bis sie sich öffnen. Die Muscheln aus der Schale nehmen, einige in der Schale lassen.

Knoblauch schälen und hacken. Chilischote putzen, klein schneiden und nach Belieben entkernen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Chili und Muschelfleisch kurz darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Mandelmilch angießen.

Linguine nach Packungsangabe in Salzwasser al dente kochen, abgießen und mit der Sauce in der Pfanne gut vermengen. Für das Petersilienöl Petersilie mit etwas Olivenöl und Salz im Mixer fein pürieren.

Pasta auf Tellern anrichten, einige Muscheln in der Schale daraufgeben und mit Petersilienöl beträufeln.

Weinempfehlung von Luca Caruso
Etna Bianco, Terre Siciliane IGT, Grecanico und Carricante
Buscemi, Bronte, Contrada Tartaraci CT

JETZT IN IHRER **BUCHHANDLUNG** ODER DIREKT UNTER **WWW.CHRISTIAN-VERLAG.DE**

Mit einer Direktbestellung im Verlag oder dem Kauf im Buchhandel unterstützen Sie sowohl Verlage und Autoren als auch Ihren Buchändler vor Ort.

CHRISTIAN

© Roland – stock.adobe.com

Christian Verlag GmbH, Infanteriestraße 11a, 80797 München

LA DOLCE VITA

Spannende Geschichten, kulinarische Neuheiten und Hotelempfehlungen **für die italienischen Momente** in Ihrem Leben



CULTURA

Ab in die Genusskugel!

Im Advent wird der Platz vor der Therme Meran zur weihnachtlichen Wunderwelt. Neben dem acht Meter hohen Christbaum, einer Krippe mit lebensgroßen Figuren, einem riesigen Eislaufplatz und einem nostalgischen Karussell erstrahlen in der Zeit vom 29. November 2024 bis zum 6. Januar 2025 sechs übergroße Weihnachtskugeln im festlichen Lichterglanz. In den beheizten stylishen „Kugln“ können Gourmets in exklusiver Atmosphäre zu Mittag oder Abend essen. Serviert werden regionale Spezialitäten des Küchenteams aus Südtirols Signature Spa. Reservierung und weitere Informationen unter ***www.thermemeran.it***

Italiano – Deutsch

il gusto.....der Geschmack
leggere.....lesen
la vacanza.....der Urlaub
il periodo di Natale...die Weihnachtszeit
festoso.....festlich
gli ospiti.....die Gäste
i regali.....die Geschenke
Capodanno.....Silvester
il buffet.....das Büfett
il fingerfood.....das Fingerfood
brindare.....anstoßen
il tempo in famiglia.....die Familienzeit



VACANZA

GUT GEBETTET im Hotel Hermitage im Aostatal





Gehobene Gemütlichkeit im Aostatal

Wo sich der Weg zum Matterhorn emporschlängelt, thront auf 2050 Metern Höhe ein Bergchalet aus Fels und Stein und strahlt die unverwechselbare schützende Wärme einer Hochgebirgshütte aus. Wer nähertritt und die Tür zum „5-Sterne-Hotel Hermitage“ in Cervinia öffnet, tritt ein in eine Welt, in der die Zeit stillzustehen scheint. Alle Eile, Hektik und Alltagssorgen scheinen an diesem Ort wie von selbst abzufallen. Die Lounge ist das Herzstück des Hauses, hier knistert das Feuer im offenen Kamin und verströmt Wärme und Behaglichkeit. Natürliche Materialien wie Holz, Stein und edle Stoffe vermitteln authentisches Bergchaletflair. Der Stil setzt sich auch in den Zimmern fort, die alle über einen Balkon mit grandiosem Panoramablick auf den Südhang des Matterhorns verfügen. Für körperliches und geistiges Wohl sorgen der Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad und Indoorpool sowie das Restaurant, in dem regionale Spezialitäten serviert werden. Weitere Informationen und Buchung unter ***www.hotelhermitage.com***

GUSTO





TIERISCH SCHÖN

Bis ins kleinste Detail gezeichnet, bringen die heimischen Wildtiere der Kollektion „tierisch schön“ faszinierendes Leben auf die Wintertafel. Das Porzellan von mittelpunkt. wird in Deutschland hergestellt und überzeugt mit individueller Kombinationsfähigkeit. Untersetzer, Teller, Becher und Co. sind ab ca. 25 Euro erhältlich über ***www.mittelpunkt.online***



Doppelter Genuss

Köstlicher Espresso und Caffè Crema, allein oder zu zweit – doppelt schmeckt es mit dem „Esperto2 Caffè“ im limitierten Design „All Black“ einfach am besten. Dank der „Double Cup“-Funktion und der „Doppio“-Taste zaubert der Kaffeevollautomat zwei Getränke gleichzeitig oder stellt die doppelte Getränkemenge her. Passende Kaffees gibt es mit den „Tchibo Barista Sorten“ aus 100 % Fairtrade-zertifizierten Bohnen. Erhältlich ist der Vollautomat ab ca. 390 Euro, die Kaffees ab ca. 17 Euro je 1-kg-Packung. Mehr Informationen unter ***www.tchibo.de/vollautomat***







Für gemütliche Stunden

Accessoires für kuschelige Winterstimmung: **1 + 6 ERLEUCHTEND** sind die „Ripley“-Keramikhäuser (ab 10 Euro), die „Winterberry“-Duftkerze (ca. 55 Euro) und die Streichhölzer (ab 7 Euro), alles von Neptune. Storefinder unter **www.neptune.com 2 HINGUCKER** Kissen „Prism“ von Musterring, ca. 50 Euro, erhältlich über **www.ambiendo.de 3 SOFA-FREUDE** kommt mit den „Ahwi“-Decken von Blomus auf, ca. 200 Euro, über **www.blomus.com 4 FORMSCHÖN** ist die gusseiserne Teekanne „il schwarz pure“, 1 l, ca. 90 Euro, von Serax, **www.serax.com 5 WOHLTUEND** ist die elektrische Wärmflasche „Homey“ von Stoov, ca. 85 Euro, **de.stoov.com**







Fotos: Therme Meran/Manuel Kottersteger (1); Hotel Hermitage (3); PR (10) | Illustration: Getty Images/DigitalVision Vectors/enjoynz (1)

❤ GUSTO



Festliche Gewürzmomente

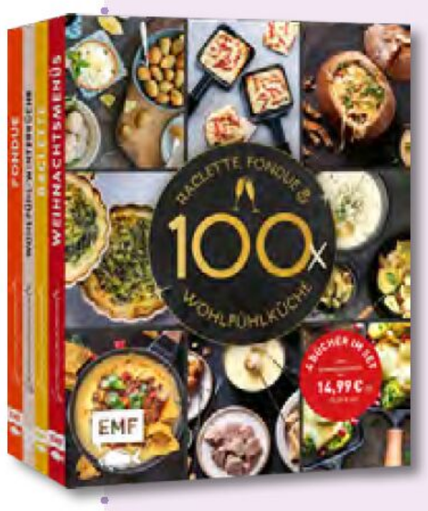
Die bekannte Fernsehköchin Meta Hiltebrand überlässt bei der Zubereitung ihrer Speisen das Würzen nie dem Zufall. Für die Bio-Gewürzmanufaktur SoulSpice hat sie nun kreative Salzmischungen zusammengestellt, mit denen sie auch Hobbyköchen die Möglichkeit geben möchte, ein Feuerwerk der Aromen auf den Teller zu zaubern. Die „Meta Hiltebrand Kollektion" mit den vier Gewürzsalzen „Lakritz Salz", „Orangen Salz", „Rotes Salz" und „Tomate Mozzarella Salz" ist als Geschenkset für 34 Euro erhältlich über **www.soul-spice.com**



Beswingliche Weihnacht

Ob Weihnachtsdinner oder gemütliches Zusammenkommen mit Freunden im Advent, die Katlenburger Fruchtweinmacher haben das perfekte Getränk zum Fest kreiert: Der feinperlige „Santa's Swing Cranberry Secco" begeistert mit seiner fruchtig-herben Note und füllt die Sektgläser mit weihnachtlicher Vorfreude, während das leuchtende Rot des neuen Aperitivs die Festlichkeit unterstreicht. Die 750-ml-Flasche ist für ca. 4,50 Euro erhältlich. ***www.katlenburger-shop.de***

❤ LEGGERE



Mehr Winter geht nicht

Das winterliche Kochbuchset „100 x Raclette, Fondue & Wohlfühlküche" verzaubert trübe Tage in wahre Genussmomente, die Bauch und Seele wärmen. Insgesamt 4 Kochbücher bieten Inspirationen für winterliches Soulfood und festliche Weihnachtsmenüs. So wird der Winter bestimmt zu Ihrer Lieblingsjahreszeit. **EMF Verlag, 14,99 Euro**



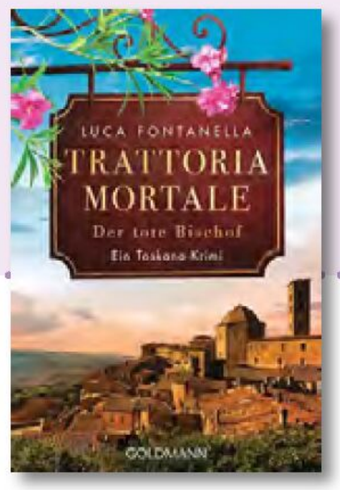
Lebensfreude all'italiana

Von den charmanten Gassen Triests bis zu den sonnenverwöhnten Küsten Siziliens verraten Haya Molcho und ihre Söhne in „Italien. Food. People. Stories." landestypische Rezepte und die Geschichten der Menschen, die diese mit Leidenschaft und viel Hingabe weitergeben. **Brandstätter Verlag, 36 Euro**

Fotos: PR (7)

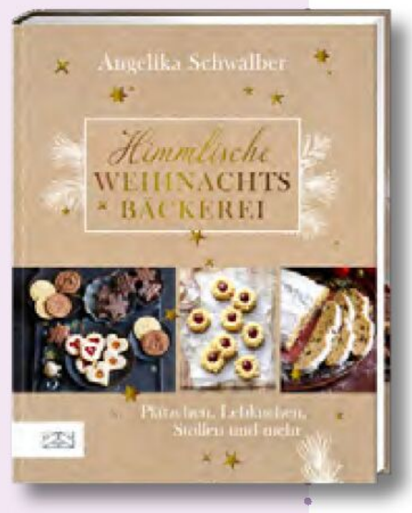
Unterhaltsamer Toskana-Krimi

In „Trattoria Mortale. Der tote Bischof" von Luca Fontanella möchte der Wirt Angelo Panda zum Unmut seines Sohns Sergio Bürgermeister von Volterra werden. Sergio, Polizist und Kellner, wittert Unruhe in der Stadt und sieht viel Arbeit in der Trattoria auf sich zukommen. Er soll recht behalten, denn der Bischof der Kirche nebenan wird tot aufgefunden und Sergio muss mit einem Detektiv der Diözese zusammenarbeiten. **Goldmann Verlag, 12 Euro**



Süße Weihnachtszeit

Hier werden Adventsträume wahr: Im Buch „Himmlische Weihnachtsbäckerei" von Konditormeisterin Angelika Schwalber finden Süßschnäbel allerhand Rezepte für klassische und ausgefallene Plätzchen, hübsch verzierte Pralinen, Wintertorten und mehr. Neben Profitipps können sie sich auch auf Ideen rund um die Themen Verschenken und Verpacken freuen. **ZS Verlag, 24,99 Euro**



so ist Italien +

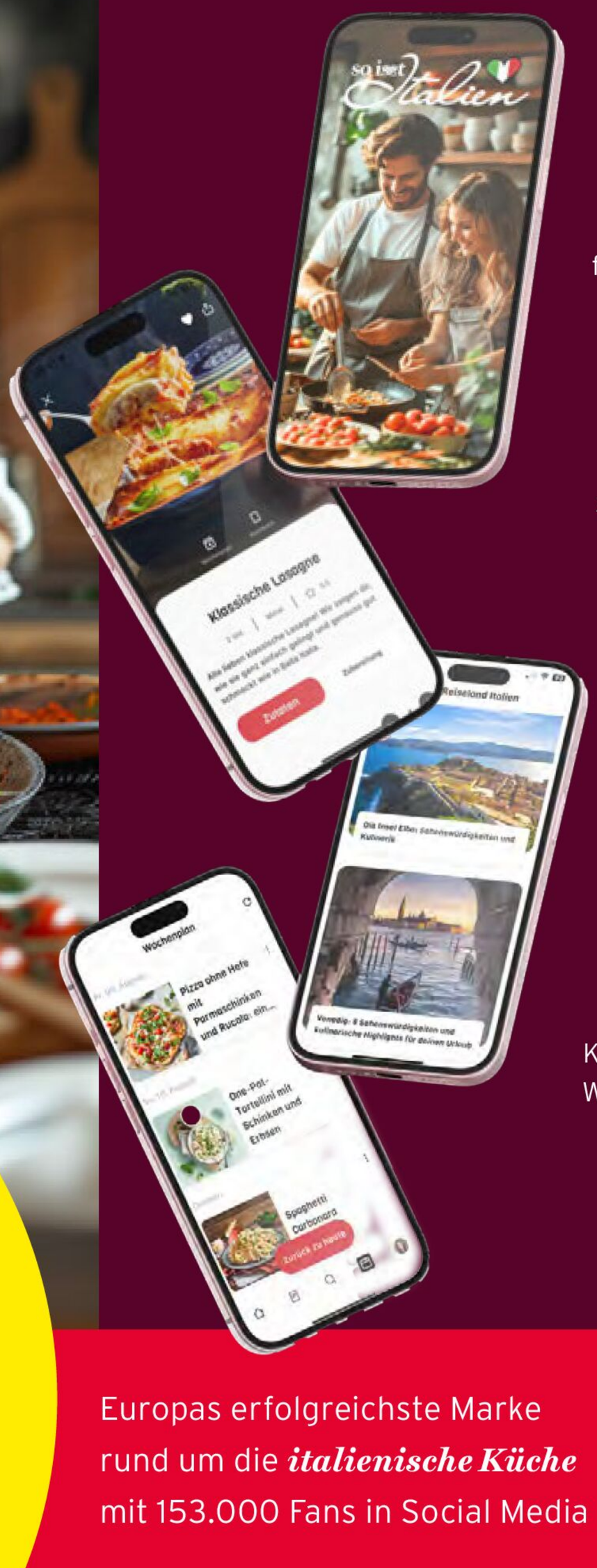
Erlebe Italien in deiner Küche,

jeden Tag, wann immer du willst!

JETZT 31 TAGE KOSTENLOS TESTEN



APP LADEN & LOSLEGEN!



- Tausende authentische italienische Rezepte für deine Genussmomente
- Exklusive Reportagen zu kulinarischen Hotspots in Italien
- Premium-Zugang zu allen „So is(s)t Italien"-Magazinen & Büchern
- Schritt-für-Schritt-Kochmodus, personalisierte Wochenpläne & Kochbücher

Exklusives
KENNENLERN-ANGEBOT

1,67 € /MTL.*

***JÄHRLICHE ABRECHNUNG**
+ 31 TAGE KOSTENLOS TESTEN

Europas erfolgreichste Marke
rund um die *italienische Küche*
mit 153.000 Fans in Social Media

SoIsstItalien

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

WINTERGEMÜSE
One Pot & One Blech

Lust auf neue Rezeptideen mit **Markt- und Gartenschätzen in der kalten Jahreszeit?** Das Allerbeste: Alles gart ganz unkompliziert in nur einem Topf oder auf dem Backblech

OFENROTKOHL
mit Birne und Ziegenkäse

Rezept auf Seite 103

Blickfang

Leuchtend rot kommt dieses Risotto daher. Grüner Lauch und Minze sowie weißer Schafskäse bilden einen tollen Kontrast. Eine Variante mit gedünstetem Wirsing, einigen Basilikumblättchen sowie Burrata ist ebenso hübsch wie köstlich.

ROTE-BETE-RISOTTO

mit gebratenem Lauch

Rezept auf Seite 106

Fotos: Anna Gieseler (2)

So gesund

Dieses Gericht ist nicht nur ein wahres Wohlfühlessen für kalte Wintertage, es liefert auch sehr wertvolle Nährstoffe. So versorgen uns Wolfsbarsch und Nüsse mit Proteinen und Omega-3-Fettsäuren, der Rosenkohl mit Ballast- und Bitterstoffen.

WOLFSBARSCHFILET
mit Kräuterkruste auf Parmesan-Rosenkohl

GUTES VOM BLECH

Wolfsbarschfilet mit Kräuterkruste auf Parmesan-Rosenkohl

Filetto di branzino in crosta di erbe aromatiche e cavoletti di Bruxelles al parmigiano

FÜR 4 PERSONEN

- **800 g** Rosenkohl
- **50 g** Haselnusskerne
- **40 g** getrocknete Cranberrys
- **5 EL** natives Olivenöl extra
- **80 g** frisch geriebener Parmesan
- **1 Bund** gemischte Kräuter (z. B. Dill, Petersilie, Minze)
- **40 g** weiche Butter
- **100 g** Semmelbrösel
- **1** Knoblauchzehe
- **8** Wolfsbarschfilets (à ca. 60 g, ohne Haut)
- **1/2** Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft)
- **300 g** Schmand
- **100 g** Crème fraîche
- **1 EL** Sahnemeerrettich (Glas)
- **1 EL** flüssiger Honig
- **etwas** Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Rosenkohl putzen, vom Strunk befreien, waschen und die Köpfe halbieren. Die Haselnüsse grob hacken. Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen. Rosenkohl mit Nüssen, Cranberrys, Öl und etwas Salz auf dem Backblech vermengen und gleichmäßig verteilen. Mit dem Parmesan bestreuen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Spitzen und Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Hälfte der gemischten Kräuter mit weicher Butter, Semmelbröseln und etwas Salz mischen. Knoblauch schälen, dazupressen und alles glatt rühren. Fischfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Zitronensaft würzen. Auf den Rosenkohl setzen, jeweils etwas Bröselmasse darauf verteilen und alles 20–22 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Nach Belieben am Ende kurz unter Sicht den Backofengrill zuschalten.

3 In einer Schale Schmand, Crème fraîche, Meerrettich, Honig, restliche Kräuter und Zitronenschale glatt rühren. Den Dip mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Das Backblech aus dem Ofen nehmen. Den Parmesan-Rosenkohl und die Fischfilets mit dem Dip servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten***

Ofenrotkohl mit Birnen und Ziegenkäse

Cavolo rosso al forno con pere e caprino



FÜR 4 PERSONEN

- **1** Rotkohl (ca. 1 kg)
- **750 g** kleine festkochende Kartoffeln
- **7 EL** natives Olivenöl extra
- **3 EL** Balsamicoessig
- **1 EL** flüssiger Honig
- **2** Birnen
- **1/2** Biozitrone (Saft)
- **4 Stiele** Thymian
- **2** Ziegenkäserollen (à 150 g)
- **65 g** geröstete und gesalzene Pistazien
- **etwas** Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Rotkohl putzen, waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen und je nach Größe ganz lassen oder längs halbieren. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 4 EL Öl mit Essig, Honig, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Die Rotkohlscheiben damit rundherum bestreichen, dann auf ein mit Backpapier belegtes tiefes Blech setzen. Kartoffeln mit etwas Salz und übrigem Öl vermischen, ebenfalls auf dem Blech verteilen. Alles im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.

3 Inzwischen Birnen waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Dann in Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen. Thymianstiele waschen, trocken schütteln und grob zerpflücken. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Die Rotkohlscheiben wenden, Birnen, Thymian sowie Ziegenkäse daraufsetzen. Alles weitere 20 Minuten backen. Die Pistazienkerne aus den Schalen lösen und grob hacken. Das Backblech aus dem Ofen nehmen, das Gericht mit den gehackten Pistazien bestreuen und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***70 Minuten***



Und dazu passt ein cremig-würziger Dip

SENF-HONIG-DIP: 1/2 Biolimette heiß abwaschen, Schale abreiben, Frucht auspressen. 150 g Crème fraîche, 150 g Schmand und 100 g Frischkäse glatt rühren. 1/2 TL Kurkumapulver, 2 TL flüssigen Honig und 1–2 EL Senf dazugeben und unterrühren. Limettenschale und -saft ebenfalls unterrühren und den Dip mit etwas Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken. Wer mag, verfeinert den Dip zusätzlich noch mit einigen abgezupften und fein gehackten Blättchen bzw. Nadeln von Kräutern wie Petersilie, Dill, Thymian oder Rosmarin. Als alternative süße Zutat können Sie anstelle von Honig einige sehr fein gehackte getrocknete Aprikosen oder getrocknete Datteln unterrühren.

Fotos: Anna Gieseler (1); Archiv (1); AdobeStock/LimeSky - generiert mit KI (1)

EIN TOPF GENUSS

One-Pot-Grünkohl-Pasta mit Kichererbsen

One pot pasta con cavolo riccio e ceci

FÜR 4 PERSONEN

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
400 g	Grünkohl
50 g	getrocknete Tomaten in Öl (Glas)
240 g	Kichererbsen (Dose)
3 EL	natives Olivenöl extra
ca. 900 ml	heiße Gemüsebrühe
400 g	Penne
200 g	Mini-Mozzarellakugeln
150 g	Sahne
1/2	Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft)
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Grünkohl putzen, von harten Blattstielen befreien, waschen und trocken schütteln, anschließend hacken. Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Kichererbsen in ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen.

2 Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Den gehackten Grünkohl dazugeben und mitdünsten. Heiße Gemüsebrühe, Tomaten, Kichererbsen und Penne dazugeben. Alles gut verrühren und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und alles abgedeckt 10–12 Minuten garen. Zwischendurch immer wieder umrühren und ggf. etwas mehr Brühe oder Wasser nachgießen.

3 Den Mozzarella abgießen, abtropfen lassen und die Kugeln halbieren. Wie die Sahne in den Topf geben. Alles nochmals aufkochen lassen und mit Zitronenschale, -saft sowie etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die One-Pot-Pasta auf Teller verteilen und sofort servieren.

TIPP: Das Gericht in einem ofenfesten Topf zubereiten. Den Mozzarella daraufgeben und alles im auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen gratinieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***40 Minuten***

Fotos: Anna Gieseler (2)

Würzige Soße

Wer statt des Essig-Öl-Dressings ein cremiges Salattopping servieren möchte, püriert 100 g Gorgonzola mit 100 g Sahne und 250 g Joghurt. Mix mit 1–2 EL Biozitronensaft, 1 Prise Zucker sowie Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Lauwarmer Süßkartoffel-Chicorée-Salat vom Blech

Insalata tiepida di patate dolci e insalata belga al forno

FÜR 4 PERSONEN

800 g	**Süßkartoffeln**
8 EL	**natives Olivenöl extra**
4 Stiele	**Oregano**
100 g	**Pancetta in dünnen Scheiben**
1	**roter Chicorée**
1	**heller Chicorée**
1	**rote Zwiebel**
50 g	**Kürbiskerne, nach Belieben geröstet**
4 EL	**Balsamicoessig**
50 ml	**Gemüsebrühe**
1 TL	**flüssiger Honig**
etwas	**Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Süßkartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Mit 3 EL Öl und Salz vermengen und auf dem Blech verteilen. Den Oregano waschen und trocken schütteln, wie den Pancetta ebenfalls auf das Blech geben. Alles im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, dabei zwischendurch ggf. alles wenden.

2 In der Zwischenzeit beide Chicoréestauden putzen und der Länge nach in Spalten schneiden, dann waschen und vorsichtig trocken schütteln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Kürbiskerne grob hacken. Für das Dressing übriges Olivenöl, Essig, Brühe, Honig sowie etwas Salz und Pfeffer gut verquirlen.

3 Das Backblech aus dem Ofen nehmen. Chicorées, Zwiebel und Dressing daraufgeben und alles vorsichtig vermengen. Den lauwarmen Salat mit den Kürbiskernen bestreuen und sofort servieren.

TIPP: Sorgen Sie für Abwechslung und verwenden Sie nach Belieben Rote Beten, Kürbis, Pastinaken oder eine Mischung daraus. Alles in Spalten schneiden und wie im Rezept beschrieben backen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***40 Minuten***

Scharfe One-Pot-Gnocchi mit Wirsing & Garnelen

One pot gnocchi piccanti con verza e gamberi

FÜR 4 PERSONEN

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	roter Peperoncino
600 g	Wirsing
400 g	rohe Garnelen (bis auf das Schwanzsegment geschält)
7 EL	natives Olivenöl extra
500 g	Gnocchi (Kühlregal)
1 TL	rosenscharfes Paprikapulver
1 Prise	Zucker
400 g	stückige Tomaten (Dose)
200 g	passierte Tomaten (Dose)
3 Stiele	Petersilie
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Peperoncino waschen und in Ringe schneiden. Wirsing putzen, vierteln und vom Strunk befreien. Dann in Streifen schneiden, waschen und trocken schütteln. Die Garnelen entdarmen, waschen und trocken tupfen. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Garnelen darin rundherum scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. 3 EL Öl in den Bräter geben und die Gnocchi darin rundum langsam anbraten. Ebenfalls herausnehmen und beiseitestellen.

2 Das übrige Öl in den Bräter geben, Zwiebel, Knoblauch sowie Peperoncino darin andünsten. Den Wirsing dazugeben und mitbraten. Alles mit Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit 100 ml Wasser ablöschen. Dann stückige und passierte Tomaten dazugeben. Alles unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze 5–8 Minuten offen einköcheln lassen.

3 Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Garnelen und Gnocchi in den Bräter geben und 2–3 Minuten miterhitzen. Das Gericht auf Teller verteilen, mit Petersilie bestreut servieren.

TIPP: Statt Garnelen können Sie grob gewürfelten Pancetta verwenden.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***35 Minuten***



Hausgemachte Kartoffelgnocchi

DAS EINFACHE GRUNDREZEPT:
1 kg mehligkochende Kartoffeln waschen und ungeschält je nach Größe in ca. 30 Minuten in kochendem Wasser garen. Abgießen, kurz abkühlen lassen, dann pellen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. 1 Ei, 200 g Mehl und 1 Prise Salz dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Portionsweise zu Rollen (Ø 1,5 cm) formen. Die Rollen in 2 cm lange Stücke schneiden, mit Mehl bestäuben und über einen Gabelrücken rollen, sodass die typische Rillenstruktur entsteht. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Rote-Bete-Risotto mit gebratenem Lauch

Risotto alla barbabietola con porri arrostiti



FÜR 4 PERSONEN

2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
2 Stangen	Lauch
600 g	Rote Beten
400 ml	heiße Gemüsebrühe
400 ml	Rote-Bete-Saft
5 EL	natives Olivenöl extra
300 g	Risottoreis
150 ml	trockener Weißwein
80 g	Pekannusskerne
2 Stiele	Minze
150 g	Schafskäse
1 EL	kalte Butter
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Lauch putzen, gründlich waschen und der Länge nach halbieren, dann in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Rote Beten schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden, dabei am besten Küchenhandschuhe tragen. Brühe und Rote-Bete-Saft vermischen.

2 2 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, den Lauch darin bei großer Hitze rundum scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Das übrige Öl in den Topf geben, Schalotten, Knoblauch sowie Rote Beten darin andünsten. Den Risottoreis dazugeben und kurz mit andünsten. Alles mit dem Weißwein ablöschen. Diesen fast verkochen lassen, dann nach und nach etwas Brühe-Saft-Mischung dazugießen. Die Flüssigkeit immer wieder verkochen lassen, bevor weitere dazugeben wird. Auf diese Weise den Risottoreis in 20–25 Minuten bissfest garen, dabei zwischendurch immer wieder umrühren.

3 Inzwischen die Nüsse hacken. Minze waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und grob hacken. Schafskäse abtropfen lassen und grob zerbröckeln. Butter unter das Risotto rühren. Das Risotto abschmecken, dann auf Teller verteilen, mit Lauch, Käse, Nüssen und Minze garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***55 Minuten***

Gegenspieler

Um die pikanten One-Pot-Gnocchi ein wenig abzumildern, bieten sich fetthaltige Milchprodukte sehr gut an. Geben Sie beispielsweise 1 Klecks Schmand auf das Gericht oder rühren Sie kurz vor dem Servieren 100 g Mascarpone unter. Buon appetito!

SCHARFE ONE-POT-GNOCCHI

mit Wirsing & Garnelen

Fotos: AdobeStock/Natasha Breen (1); Anna Gieseler (1)

So is(s)t Italien

RÄTSELZEIT

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit und lösen Sie unser Kreuzworträtsel.
Ab in den Lieblingssessel, dazu ein Espresso, und los geht der Rätselspaß!

gebackene Kartoffelscheiben	intensiver Wildgeschmack	Kfz.-Z.: St. Ingbert	Aachener Gebäck		Stadt in Japan	Beleidigung, Schmähung		lat.: Würfel		polit. Zusammenschluss
	3				Balkon auf Stelzen	10				
Drahtbügel am Champagnerkorken								ungezwungen		Apostel der Grönländer
			8		vertiefte Linie in der Haut					12
Maßeinheit des Hubraums (Kw.)		Dummkopf, Tor					Gehirnstrommessung	5		
vorzüglich				Wiederholung beim Squash	wüstes Gelage					
Zorn, Rage		Pep, Schwung					Ausruf der Bestürzung		kurze Reise	
			indischreligiöses Lehrsystem		Feingebäck					
Verwandte		2				Kletterpflanze	1	Tochter des Zeus		Getreideart
Abk.: Allg. Studierendenausschuss	japan. Rohfischspeise		übertrieben, extrem	begabt, geeignet	7					
	6			organische Stickstoffbase		leihweise (auf ...)	Ort in Gelderland (NL)			
Ferien							Kassenzettel		Rollkörper	
			11		österr.: Rahm				4	
geistliches Lied		kandierte Kuchenzutat								
nordspan. Grenzstadt				9	unverdiente Milde				© RateFUX	2024-249-007

Lösungswort

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Foto: AdobeStock/Giuliano Bianchini (1) | Illustration: raymondwareNYC/Shutterstock.com (1)

so ist Italien
www.soisstitalien.de

IMPRESSUM

„So is(s)t Italien" ist eine Publikation aus dem Hause falkemedia.

Verlag
falkemedia GmbH & Co. KG,
Pahlblöken 15–17, 24232 Schönkirchen
Tel. +49 (0)431 / 200 766-0, Fax +49 (0)431 / 200 766-50
info@soisstitalien.de, www.soisstitalien.de

Herausgeber
Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Chefredakteurin
Amelie Flum (a.flum@falkemedia.de)
Redaktion (redaktion@soisstitalien.de)
Henrieke Wölfl, Janika Ewers, Nicole Neumann (CvD),
Gerald Zwickler, Elisa Schilling
Rezeptservice (rezeptservice@falkemedia.de)

Mitarbeit
Alexandra Panella, Domenico Gentile, Gabi Hagedorn (Lektorat)

Fotografinnen
Ira Leoni, Frauke Antholz, Anna Gieseler, Désirée Peikert,
Tina Bumann, Sandra Leibinger

Grafik und Bildbearbeitung
Anne Wasserstrahl, Mareike Wilke, Marleen Osbahr,
Sarah Hoffmann

Abonnementbetreuung
abo@soisstitalien.de, Tel. +49 (0)431 / 200 766-0
falkemedia GmbH & Co. KG, Pahlblöken 15–17,
24232 Schönkirchen

Marketing & Leitung Customer Growth
Franziska Schwaberau (f.schwaberau@falkemedia.de)

Mitglied der Geschäftsführung & Leitung Marketing
Wolfgang Pohl (w.pohl@falkemedia.de)

Mediaberatung
Silja Aicher (s.aicher@aichermediakontor.de)
Tel. +49 (0)172 / 175 61 04
Sascha Eilers (s.eilers@falkemedia.de)
Tel. +49 (0)4340 / 499 379, mobil: +49 (0)151 / 53 83 44 12
Martin Wetzel (Martin.Wetzel@brmedien.de)
Tel. +49 (0)2241 / 1774-14, Fax +49 (0)2241 / 1774-20

Anzeigenkoordination
Dörte Schröder (d.schroeder@falkemedia.de)
Tel. +49 (0)431 /200 766-12

Anzeigenpreise
Siehe Mediadaten 2024 unter www.falkemedia.de/mediadaten

Produktionsmanagement/Druck
Stark Druck GmbH + Co. KG, www.stark-gruppe.de

Vertrieb
DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG,
Meßberg 1, 20086 Hamburg

Vertriebsleitung
Hans Wies, DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG
(Hans.Wies@dermedienvertrieb.de)

Bezugsmöglichkeiten
Abo, Zeitschriften- und Buchhandel, Bahnhöfe, Flughäfen,
falkemedia-Shop (www.falkemedia-shop.de)

Einzelpreis: 6,99 Euro
Jahresabonnement: 49,90 Euro
Europäisches Ausland zzgl. 7,20 Euro
In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Zustellung enthalten.
Bezogen auf 8 Ausgaben im Jahr. Der Verlag behält sich die
Erhöhung der Erscheinungsfrequenz vor.

Manuskripteinsendung
Manuskripte jeder Art werden gerne entgegengenommen.
Sie müssen frei von Rechten Dritter sein. Mit der Einsendung
gibt der Verfasser die Zustimmung zum Abdruck des Manuskriptes auf Datenträgern der Firma falkemedia. Ein Einsenden
garantiert keine Veröffentlichung. Honorare nach Vereinbarung
oder unseren AGB. Für unverlangt eingesandte Manuskripte
übernimmt der Verlag keine Haftung.

Urheberrecht
Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich
geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit
Genehmigung des Verlags gestattet.

Veröffentlichungen
Sämtliche Veröffentlichungen in dieser Fachzeitschrift erfolgen
ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes.
Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien
Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss
Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum
Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz
Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de)
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz
Pahlblöken 15–17, 24232 Schönkirchen

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
mein ZauberTopf, Healthy Life Low Carb, MacLife, BEAT,
DigitalPHOTO, BÜCHER und KIELerLEBEN.

© falkemedia, 2024 | www.falkemedia.de | ISSN 2192-2144

falkemedia

DAS PERFEKTE GESCHENK



8 Ausgaben im Jahresabo*

+ 1 Magazin gratis

mit Geschenkkarte als Gutschein zum Verschenken

Jetzt nur **39,90 €**

Die erste Ausgabe (1/25) und die Prämie gehen an Sie. Anschließend erhält er/die Beschenkte 1 Jahr „So is(s)t Italien" inkl. Sonderheften. Das Geschenkabo ist auf ein Jahr beschränkt und wird nicht automatisch verlängert. Eine Kündigung ist nicht notwendig.

Bestellnummer: SII24GA

BESTELLEN SIE JETZT:

www.soisstitalien.de/geschenkabo

Verschenken Sie Freude mit den besten Rezepten der italienischen Küche – **8 x im Jahr frei Haus.** Angebot bis zum **8.12.2024** gültig!

***Entspricht 4,99 € pro Ausgabe inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands**

falkemedia

1.

VARIATION

Kernig-frischer Wintersalat mit der besonderen Zutat Topinambur

VIER VARIATIONEN

Leckeres mit Walnüssen

In dieser Ausgabe widmen wir uns **aromatischen Walnüssen** und zeigen Ihnen vier Gerichte, in denen sich die gesunden Nüsse von ihrer besten Seite zeigen

ROTKOHL-WALNUSS-SALAT mit Topinambur

Insalata di cavolo rosso, noci e topinambur

FÜR 4 PERSONEN

500 g	Topinambur
reichlich	Rapsöl zum Frittieren
600 g	Rotkohl
2	Bioorangen
2 EL	Weißweinessig
1 EL	Ahornsirup
50 g	Walnusskerne
1 Beet	rote Kresse
2 EL	natives Olivenöl extra
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Topinambur schälen und waschen. Ca. 150 g in dünne Scheiben hobeln, Rest raspeln. Die Scheiben in heißem Rapsöl goldbraun frittieren, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Orangen großzügig schälen und filetieren. Den dabei austretenden Saft auffangen, mit Essig, Ahornsirup und Salz verquirlen. Rotkohl unterkneten und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

2 Die Walnüsse hacken. Die Kresse vom Beet schneiden. Öl, Orangenfilets sowie Topinamburraspel unter den Rotkohl mengen. Rotkohlsalat abschmecken, auf Teller verteilen, mit Walnüssen, Topinamburchips und Kresse garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***25 Minuten zzgl. 10 Minuten Ruhezeit***



2.
VARIATION

Cremige Pasta mit gebackenem Blumenkohl und Walnüssen

BLUMENKOHL-WALNUSS-SPAGHETTI

Spaghetti con cavolfiore e noci

FÜR 4 PERSONEN

800 g	Blumenkohl
2 EL	Biozitronensaft
2 EL	natives Olivenöl extra
100 g	Walnusskerne
400 g	Spaghetti
1	Schalotte
3 Stiele	Thymian
100 ml	Gemüsebrühe
150 g	Sahne
80 g	Mascarpone
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und waschen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 EL Öl vermischen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Walnüsse darauf verteilen, alles 10 Minuten weiterbacken.

2 Inzwischen Spaghetti nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. Schalotte schälen und fein würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

3 In einer großen Pfanne das übrige Öl erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Brühe angießen, kurz einköcheln lassen, dann die Sahne dazugießen. Alles salzen und pfeffern, 2/3 des Mascarpones und die Hälfte des Thymians unterrühren. Tropfnasse Spaghetti untermengen. Pasta auf Teller verteilen. Blumenkohl, Nüsse und übrigen Mascarpone daraufgeben, mit Thymian garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***40 Minuten***

Fotos: © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Hoersch, Julia (1); © StockFood/Schmidhall, Ewgenija (1)



3.

VARIATION

Dieses saftige Walnussbrot schmeckt zu jeder Tageszeit

WALNUSSBROT

Pane alle noci

FÜR 1 BROT

150 g	Walnusskerne, grob gehackt
2 EL	Leinsamen
40 g	Dinkelschrot
100 g	Dinkelvollkornmehl
10 g	frische Hefe
300 g	Weizenmehl (Type 550) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
100 g	Kastanienmehl
15 g	Salz
75 g	Sauerteig
2 TL	Brotgewürz

1 Nüsse, Leinsamen, Schrot und 200 ml Wasser mischen, 2 Stunden abgedeckt quellen lassen. Dinkelmehl mit 2 g Hefe und 200 ml Wasser verrühren, ebenfalls 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

2 Weizenmehl, Kastanienmehl, übrige Hefe, Salz, Nussmix, Sauerteig und Brotgewürz mit dem Dinkelvorteig in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas Wasser ergänzen. Teig abgedeckt 3 Stunden ruhen lassen, dabei alle ca. 30 Minuten mit nassen Händen dehnen und falten. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund wirken, mit dem Schluss nach oben in ein mit einem Tuch ausgelegtes und ausgemehltes Gärkörbchen setzen, 60 Minuten ruhen lassen.

3 Backofen mit Backblech auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teigling auf Backpapier stürzen, einschneiden und samt Papier auf das Blech ziehen. Das Brot mit Wasserdampf ca. 45 Minuten backen, die Temperatur nach ca. 10 Minuten auf 200 °C reduzieren. Brot auskühlen lassen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***80 Minuten zzgl. 6 Stunden Ruhezeit***

WISSENSWERTES ÜBER WALNÜSSE

Schon die alten Römer nahmen an, Walnüsse könnten Krankheiten im Kopf heilen und seien Nahrung für das Gehirn. Vermutlich abgeleitet vom Erscheinungsbild des Nusskerns, der optisch an zwei Gehirnhälften erinnert, lagen sie damit gar nicht so falsch. So können sich enthaltene B-Vitamine positiv auf das Nervensystem auswirken und auch Vitamin E, Omega-3-Fettsäuren sowie verschiedene Polyphenole können Studien zufolge das Gedächtnis und die Konzentration verbessern.

KNOLLENSELLERIE aus dem Ofen mit Salbei-Walnuss-Pesto

Sedano rapa al forno con pesto di salvia e noci

FÜR 4 PERSONEN

1	Knollensellerie
100 ml	natives Olivenöl extra
5 Stiele	Salbei
2	Knoblauchzehen
60 g	Walnusskerne
1 EL	Biozitronensaft
einige	Chiliflocken
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Knollensellerie im Ganzen gründlich waschen, rundherum mehrfach mit einer Gabel einstechen und mit 1 EL Öl bestreichen. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen.

2 Inzwischen für das Pesto den Salbei waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Einige zum Garnieren beiseitelegen. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Salbei, Knoblauch, Walnüsse und übriges Olivenöl in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Das Pesto mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Den gebackenen Knollensellerie aus dem Ofen nehmen und in Stücke teilen. Das Pesto darübergeben. Das Gericht mit Chiliflocken bestreuen, dann mit den beiseitegelegten Salbeiblättern garnieren und sofort servieren.

TIPP: Wer den Sellerie nicht im Ganzen backen möchte, kann ihn alternativ in Scheiben schneiden. Scheiben blanchieren, panieren und knusprig ausbacken.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***75 Minuten***

Fotos: © StockFood/Brachat, Oliver (1); © StockFood/Schall, Ewgenija (1)

4.

VARIATION

Vegetarisches Winter-gericht mit Nusspesto-Highlight



VORSCHAU

Freuen Sie sich auf folgende Themen:



Leichte Küche

Starten Sie mit vollwertigen italienischen Gerichten **frisch und munter** in das neue Jahr und lassen Sie sich davon überraschen, wie unkompliziert Sie Ihr **Wohlbefinden durch leichte Küche steigern** können. Das Allerbeste: Der Genuss kommt dabei natürlich nicht zu kurz!

DIE NÄCHSTE AUSGABE LIEGT AB

3. JAN.

ÜBERALL FÜR SIE IM HANDEL

GESUND BACKEN

Ob glutenfrei, ohne Zucker oder mit extra viel Proteinen, wir zeigen Ihnen, dass Kuchen, Torten und Co. **nicht immer süße Sünde** sein müssen.





Die angekündigten Themen sowie die Rezeptauswahl können sich kurzfristig ändern. | Fotos: © StockFood/News Life Media (1); Tina Bumann (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni/Giorgi, Stefania (1); AdobeStock/shaiith (1)



HACKBÄLLCHEN

Begleitet von Pasta, gefüllt mit Käse oder als Spieß: Unsere **leckeren Kreationen für Fleischbällchen** machen garantiert alle am Tisch glücklich.

ES IST SUPPENZEIT

Nichts geht über einen Teller voll **heißer Suppe oder dampfendem Eintopf** an kalten Wintertagen. Freuen Sie sich auf neue Ideen!

VINO LISA®

Italienische Weine und Feinkost
www.vinolisa.de



20 € GUTSCHEIN
& VERSANDKOSTENFREI

ab 100 € Mindestbestellwert

Gutscheincode: ItalienWein20

gültig bis Heiligabend, 24.12.2024

Jetzt überall im Handel erhältlich!

Feiern Sie das schönste Fest des Jahres!



Fotos: AdobeStock/Anastassiya (1); Archiv (2)

Erleben Sie Weihnachtsglück auf 132 Seiten mit vielen Tipps und den besten Rezepten!

Jetzt bestellen: www.landgenuss-magazin.de/weihnachten