SO ISST ITALIEN

# so isst Italien

65 leckere Rezepte!

NUR 4,90 EURO
Ausgabe 05/2012
August/September

*Für Ihre italienischen Momente*

SPRITZIGES MIT ZITRONEN ERFRISCHEND & WÜRZIG

## Käseklassiker

**Warenkunde und geniale Rezepte mit Parmesan, Mozzarella, Fontina & Co.**

## Sonniges Sardinien

**Genießen Sie die Trauminsel im Mittelmeer**

*Lachs in Pergament*

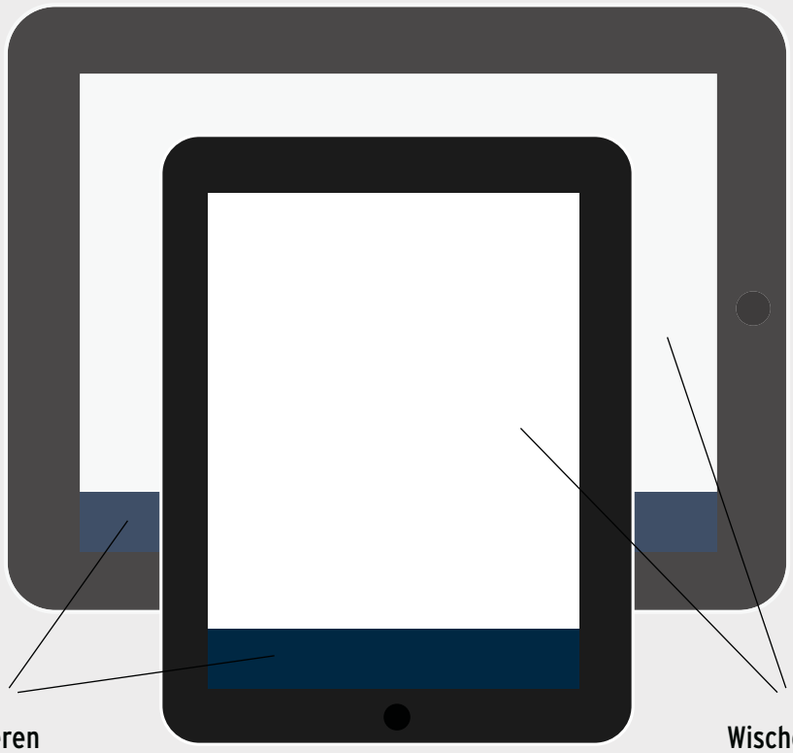
# Leichte Küche

**Raffiniertes mit knackigem Gemüse, aromatischen Kräutern, sonnengereiften Tomaten und herzhaften Hülsenfrüchten**

ISSN 2192-2144
Österreich: 4,90 EUR
Luxemburg: 4,90 EUR
Italien: 6,00 EUR
Schweiz: 9,70 CHF

Foto: Ira Leoni

# Bedienhinweise für das iPad



Tippen Sie in den unteren Bildschirmrand, um das Menü einzublenden.

Zum Ein- oder Auszoomen tippen Sie zwei Mal auf den Bildschirm, oder ziehen Sie die Seite mit zwei Fingern auf.

Wischen Sie nach links und rechts, um durch das Magazin zu blättern.

# EDITORIAL

***Liebe Leserin, lieber Leser,***

*Sonne pur, laue Nächte und ein schönes Gläschen Wein auf der Terrasse ... Der Sommer lädt zum Entspannen ein und bringt auch kulinarisch gesehen das eine oder andere Highlight mit sich. Wann sonst sind die Tomaten so rot, so saftig und so voller Geschmack? Zu welcher anderen Jahreszeit strotzen die Aprikosen nur so vor Aroma und Vitaminen? Das sind nur einige der Beispiele an saisonalen Leckereien, die uns in diesen Monaten in Hülle und Fülle begegnen. Was Sie aus all den gegebenen Köstlichkeiten zaubern können, verraten wir Ihnen auf den folgenden Seiten.*

*Dass Gerichte nicht immer auf dem Teller liegen müssen, zeigen wir Ihnen in unserer Strecke „Essen mit Stiel", in der Sie von stilvollen Spießen für einen ausgelassenen Abend mit Freunden bis hin zu italienischen Cakepops allerlei Inspirationen bekommen.*

*Außerdem erwartet Sie ein italienisches Sommermenü, ein kulinarischer Streifzug durch die atemberaubende Mittelmeerinsel Sardinien und vieles, vieles mehr …*

*Ihre*

Kathrin Hoberg

*Kathrin Hoberg, Chefredakteurin*

## Italienische Momente der Redaktion

*Diese Themen und Rezepte haben die „So is(s)t Italien"-Redakteure in diesem Monat verzaubert.*

*Kerstin Klostermann*

**Vegetarisch genießen**

Die italienische Küche steht auf meiner kulinarischen Rangliste ganz oben – und das nicht nur, weil ich einfach vernarrt in Pizza und Pasta bin. Italienisches Essen bietet für mich als Vegetarierin die größtmögliche Abwechslung. Ob gebackener Blumenkohl mit Champignons und Oliven oder Spinat-Gnocchi mit Salbeibutter – ich finde immer etwas, das mir gefällt. Freuen Sie sich auf köstliche, leichte Sommerrezepte, die garantiert auch Nicht-Vegetariern schmecken. **(Ab Seite 35)**

*Amelie Flum*

**Jetzt gibts Saures!**

Zitronen sind für mich der pure Sommer! Dabei spielt es keine Rolle, ob sie in süßen oder herzhaften Gerichten Verwendung finden – mit ihrer fruchtigen Säure geben sie vielen Gerichten den richtigen Kick. Und da sauer bekanntlich lustig macht, dürfen sie in der sommerlichen Küche auf keinen Fall fehlen! Sehen Sie selbst, wie wandlungsfähig die gelben sauren Früchtchen sind. **(Ab Seite 28)**

# In dieser Ausgabe

## SPEISEN & REZEPTE


**6 Rezepte-Finder**
Alle Rezepte in der praktischen Übersicht

**8 Das bringt die Saison**
Diese Monate kommt Leckeres mit Fenchel, Pflaumen, Radicchio und Birnen auf den Tisch

**16 Käseklassiker**
Warenkunde und grandiose Rezepte mit Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan und Co.

**28 Zitronen**
Spritzig-Aromatisches mit den goldgelben Früchten

**47 Fleisch – mal anders**
Gerollt, frittiert, gehackt – jetzt kommt Fleisch in ungewöhnlichem Gewand daher: sechs raffinierte Rezepte

**54 Essen mit Stiel**
Sommerliches Fingerfood für glückliche Gäste

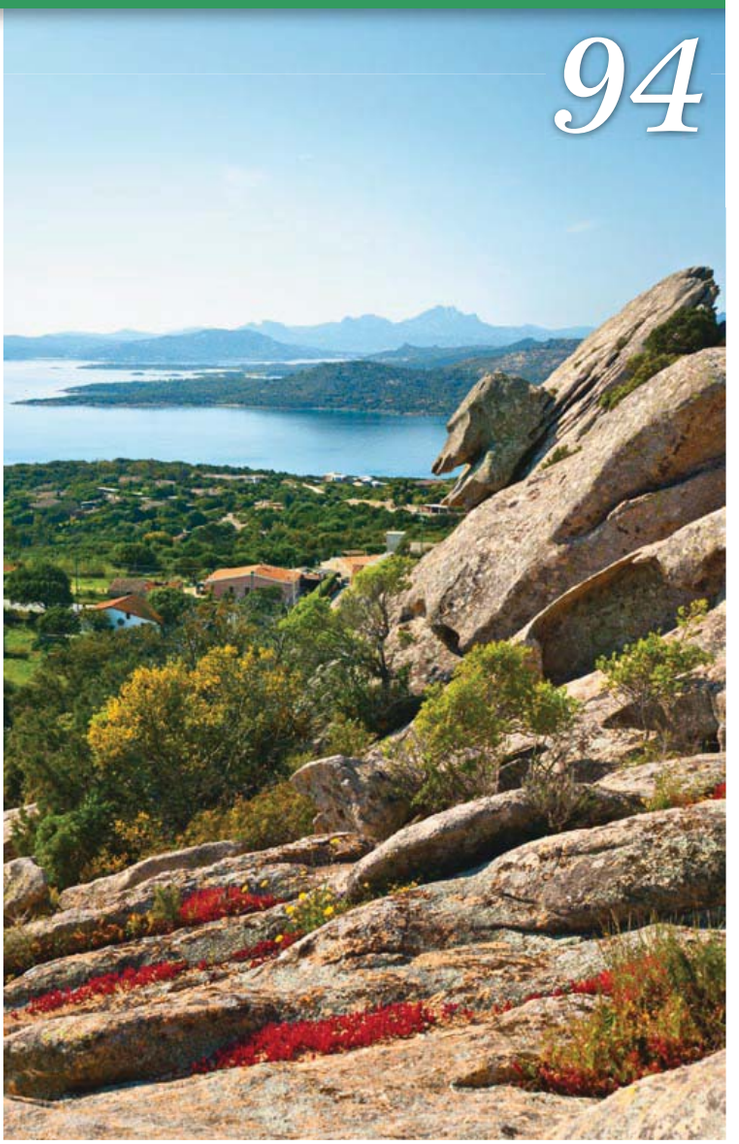
**64 Ein italienisches Sommermenü**
Ein traumhaftes Drei-Gänge-Menü für Freunde, Familie oder um sich selbst zu verwöhnen

**76 Neues Gericht von TV-Koch Sante de Santis**
Erfrischendes Maracujasorbet

**106 Vier tolle Tomaten-Variationen**
Rezepte mit den Stars der italienischen Küche

**112 Der Geschmack der Erinnerungen**
Pennette mit Garnelen und Zucchini von Giacomo aus Messina (Sizilien)

Fotos: Frauke Antholz; Ira Leoni; Stockfood. Barbara Lutterbeck. GU Verlag/ Klaus-Maria Einwanger




## TITELTHEMA

**34 Leichte Sommerküche**
Knackiges Gemüse, aromatische Kräuter, saftige sonnengereifte Tomaten und herzhafte Hülsenfrüchte sind die Hauptdarsteller in diesen mediterranen Kompositionen!

## PASTA E VINO

**70 Pastagerichte mit dem passenden Wein**
Die richtigen Tropfen zu Nudeln mit Saisongemüse

## REISE

**12 Die südliche Provinz Siena**
Eine Reise durch die malerischen Städte in toskanisch-verwunschener Szenerie

**94 Ein Hauch von Sardinien**
Von der Küste bis aufs Land – begleiten Sie uns auf einen schmackhaften Streifzug durch die Region

**101 So schmeckt Sardinien**
Drei typische Rezepte von der Sonneninsel

## AMORE

**80 Aprikosen**
Widerstand zwecklos! Diesen verführerischen Leckereien entkommt so schnell keiner

## PRONTO

**90 Eine Mahlzeit in Minuten**
Sechs geniale Gerichte – unter einer Stunde zubereitet

## STANDARDS

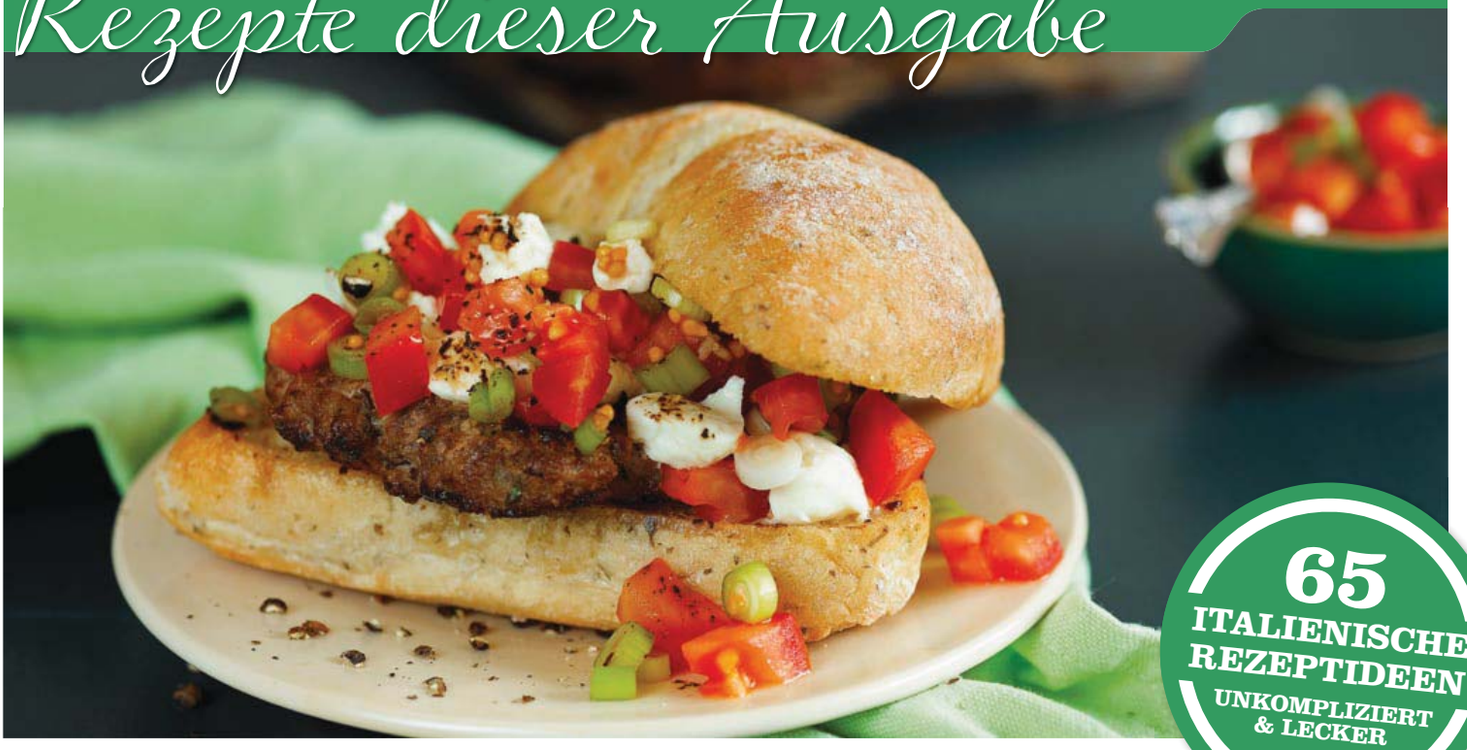
**3 Editorial**

**68 Luigis Gerüchteküche**

**110 Rätsel/Impressum**

**114 Vorschau**

# Rezepte dieser Ausgabe



**65 ITALIENISCHE REZEPTIDEEN**
UNKOMPLIZIERT & LECKER

## ZWISCHENDURCH
*nel mentre*


Bohnen-Kartoffel-Salat mit Tomaten **38**
Balsamico-Auberginen **40**
Chili-Zwiebeln **40**
Geschmorter Radicchio mit Nüssen **11**
Gratinierte Feigen **24**
Kartoffeln mit Petersilie und Zitronen **33**
Lachs-Garnelen-Spieße mit Melonen-Rucola-Salat **59**
Melonenspieße mit Prosciutto, Avocado und Basilikum **62**
Pecorino-Biscotti **24**
Rucola-Fenchel-Salat **10**
Tomatensugo **40**
Salamispieße mit Feigen und Salbei **56**
Schräger Tomatenpudding **66**


## HAUPTGERICHTE
*piatto principale*


Basilikumburger mit Tomaten **92**
Dorade aus dem Backofen **66**
Fenchellinguine mit gebratenem Zander **72**
Gebackener Blumenkohl mit Champignons und Oliven **36**
Gebackener Ricotta mit Kräutern und Tomaten **38**
Gebratene Blumenkohl-Pasta **75**
Gefüllte Tintenfische **104**
Gratiniertes Rumpsteak auf Zitronenscheiben **32**
Hackbällchen mit Kartoffel-Pesto-Püree **90**
Johannisbeer-Putenroulade **52**
Kartoffelsuppe mit Pesto **91**
Käsesuppe **24**
Knusprig ausgebackene Fleischbällchen **52**
Lamm-Kartoffel-Salat **50**
Lachs in Pergament **37**
Mediterrane Rouladen mit Tomaten-Käse-Füllung **52**
Mit Nüssen paniertes Hähnchen auf Feldsalat mit Mozzarella **25**
Panzanella **107**
Pasta mit Birnen und Gorgonzola **25**
Pasta mit Zucchini, Feta und Kürbiskernen **36**
Pastasalat mit Radicchio und Orange **73**
Penne in Käsesoße mit Lauch und Speck **92**
Penne mit Spinat und Entrecôte **70**
Pennette mit Tomaten und Zucchini **113**
Pizza pane **44**
Polenta mit Fontina-Käse überbacken **25**
Schweineroulade mit Mandeln und Rosinen **50**
Seeteufel und Kirschtomaten in Pergament **107**
Spaghetti mit Hackfleisch-Möhren-Soße **71**
Spinat-Gnocchi mit Salbeibutter **42**
Tomatenlasagne mit Parmaschinken und Zitronenpesto **108**
Tomatentörtchen **108**
Teignocken mit Salsiccia-Soße **102**
Wirsing-Rotelle mit Salsiccia **74**
Würziges Hähnchen-Ciabatta **91**
Zitronensuppe mit Hühnerfleisch und Reis **32**
Zucchini-Hackfleisch-Kuchen **51**


## NACHSPEISEN & GETRÄNKE
*desserts & bevande*


Aprikosenmarmelade mit Walnüssen **88**
Aprikosen-Orangen-Limonade mit Basilikum **84**
Birnenkuchen **11**
Blätterteigtarteletts mit Aprikosen **88**
Cakepops **56**
Karamellisierte Aprikosen mit Honig und Pistazien **89**
Maracuja-Sorbet **76**
Marshmallow-Spießchen mit Pistazien und kandierten Orangen **61**
Nektarinentarte **92**
Pflaumentörtchen **10**
Schokoladen-Aprikosen-Küchlein **89**
Semifreddo mit Feigen **67**
Stracciatella-Ricotta-Dessert mit Aprikosen **88**
Teigtaschen mit Pecorino und Honig **104**
Tiramisu mit Äpfeln und Zitronenmascarpone **33**
Zitronenmousse **33**

# Natürlich, gastlich & voller Liebe kochen

EXTRA:
+36 Seiten
Obstrezepte-
Booklet!

Lassen Sie sich von **wunderbaren Rezepten** inspirieren, die auf frische, **saisonale und regionale Zutaten** setzen. Erfahren Sie von Menschen vom Land und aus der Stadt, die Wert auf Qualität und Herkunft der Zutaten legen, wie Sie dies **in Ihrer eigenen Küche umsetzen** können.

**www.landgenuss-magazin.de**

fm falkemedia

# Zur Saison

**BIRNEN pere**
Das Kernobst ist zu unrecht die Stiefschwester des Apfels. Durch ihre höhere Empfindlichkeit lässt sie sich zwar schwerer transportieren, ist aber durch die in ihr enthaltenen Mineralstoffe wertvoller als der Apfel. Die saftig-süße Birne ist in der Küche sehr vielseitig; sie eignet sich als Beilage zu kräftigem Käse oder als Zutat in einem Salat, und auch die komplette Süßspeisenpalette wird von der Birne bedient. Dabei geben ihr Gewürze wie Ingwer, Vanille, Zitronenschale oder Nelken den richtigen Kick.

# *August/September*
# WAS BRINGT DIE SAISON?

*Wir zeigen Ihnen, welche Zutaten in diesen Monaten in unserer Küche Einzug halten und geben Tipps, wie man sie anschließend in zauberhafte Gerichte verwandelt.*

### FENCHEL finocchio
Fenchel ist aus der frischen Küche nicht wegzudenken. Das leichte Gemüse passt gedünstet hervorragend als Beilage zu Fisch und gebraten oder gegrillt zu kräftigen Fleischgerichten. Doch auch fein gehobelt macht er sich gut als Salat. Neben der Knolle finden auch Fenchelsamen Verwendung in der Küche. Ob als magenberuhigender Tee oder gemörsert als kräftige Würze von geschmortem Fleisch – Fenchel ist unglaublich vielseitig. Werfen Sie das Fenchelgrün, das vom Aussehen her stark an das Gewürzkraut Dill erinnert, auf keinen Fall weg. Wenn es kurz vor dem Servieren unter das Fenchelgericht gemischt wird, verleiht es Salat, Gemüse & Co. eine zusätzliche frische Würze.

### PFLAUMEN prugne
Pflaumen eignen sich perfekt für Süßspeisen aller Art. Meistens kommen sie als Kompott oder Kuchen auf den Tisch, doch auch würzig zubereitet, erfreuen sie sich immer größerer Beliebtheit: Als herzhaft abgeschmecktes süß-säuerliches Chutney zu gegrilltem Fleisch ist das frische Steinobst hierbei genauso schmackhaft wie als Trockenobst in einem kräftigen Lammschmortopf. Der perfekte Begleiter zu Pflaumen ist übrigens Zimt. Ob herzhaft zubereitet oder in einer der zahllosen süßen Varianten – die Aromen von Zimt und Pflaumen ergänzen sich optimal!

### RADICCHIO radicchio
Radicchio kennen die meisten als Bestandteil von gemischtem Salat. Kein Wunder, dass er oft anderen Blattsalaten beigemischt wird oder als Dekoration Verwendung findet – mit seiner kräftigen, leuchtend roten, fast violetten Farbe sticht er sofort ins Auge. Sollten Sie ihn nicht roh, sondern geschmort oder gedünstet zubereiten wollen, achten Sie darauf, dass Sie den Radicchio nicht zu lange erhitzen, denn dabei verliert er seine tolle Farbe. Zum leicht bitteren Geschmack des Radicchio passt eine süße oder gar eine säuerliche Komponente sehr gut – karamellisieren Sie ihn doch einmal und löschen ihn dann mit etwas Essig und Orangensaft ab, wie im Rezept auf Seite 11.

### EBENFALLS SAISON HABEN:

Spinat
spinaci

Blumenkohl
cavolfiore

Äpfel
mele

Rote Beete
barbabietola

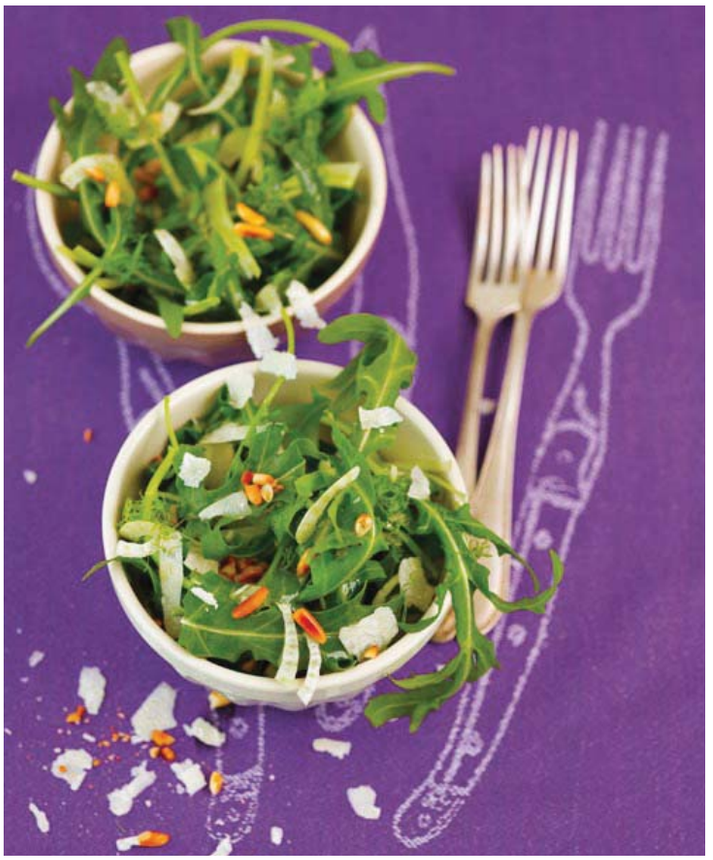
Radieschen
ravanelli

Wirsing
cavolo verza

Möhren
carote

Gurken
cocomeri

Sellerie
sedano



20 MINUTEN

# Rucola-Fenchel-Salat

*Insalata di rucola e finocchio*

**FÜR 4 PERSONEN**
**Zubereitung**
20 Minuten

- **2 Bund Rucola, geputzt, gewaschen und trocken geschleudert**
- **1 mittelgroße Fenchelknolle**
- **2 EL Pinienkerne**
- **100 g Parmesan, am Stück**
- **4 EL natives Olivenöl extra**
- **1 1/2 EL Balsamicoessig**
- **1/2 TL Senf**
- **1 TL Honig**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Die Fenchelknolle waschen, der Länge nach halbieren und den Strunk mit einem keilförmigen Schnitt entfernen. Die Hälften in sehr feine Streifen schneiden. Die Streifen dann vorsichtig unter den Rucola mischen und die Mischung auf 4 Tellern verteilen.

2 Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl rösten, bis sie goldbraun sind und duften, dann beiseitestellen und abkühlen lassen.

3 Den Parmesan mit einem Hobel oder Sparschäler in feine Späne hobeln und ebenfalls beiseitestellen.

4 Für das Dressing Balsamico, Senf und Honig verrühren, dann das Öl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Rucola-Fenchel-Mischung träufeln.

5 Den Salat mit Pinienkernen und Parmesanspänen garnieren und sofort servieren.

25 MINUTEN

# Pflaumentörtchen

*Tortine di prugne*

**FÜR 4 PERSONEN**
**Zubereitung**
25 Minuten
zzgl. Kühlzeit

- **150 g TK-Blätterteig (2 rechteckige Platten)**
- **4–6 frische Pflaumen**
- **1 EL Zucker**
- **1/2 TL Zimt**
- **Etwas Milch zum Bestreichen**
- **250 g Mascarpone**
- **2 EL Zucker**
- **Saft und Schale von 1 unbehandelten Orange**

1 Den Backofen auf 190 Grad/Gas Stufe 5 vorheizen.

2 Die beiden Blätterteigplatten halbieren, sodass 4 Quadrate entstehen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In jedes Quadrat mit einem Messer einen 1 cm breiten Rand einziehen, jedoch nicht bis zum Boden durchschneiden. Die Teigmitte mit einer Gabel mehrfach einstechen.

3 Die Pflaumen waschen, vierteln und vom Stein befreien. Die Viertel auf den Teigquadraten verteilen, die Ränder jedoch nicht belegen.

4 Zucker und Zimt vermischen und auf die Pflaumentörtchen streuen, dann die Teigränder mit Milch bestreichen und die Törtchen für etwa 15 Minuten in den Ofen geben, bis der Teig durchgebacken und goldbraun ist.

5 Mascarpone mit Zucker, Orangensaft und -schale verrühren und zu den noch warmen Törtchen servieren.

Fotos: Frauke Antholz

15 MINUTEN

# Geschmorter Radicchio mit Nüssen

*Radicchio brasato con noci*

**FÜR 4 PERSONEN**
**Zubereitung**
15 Minuten

- **100 g Walnusskerne**
- **Saft und Schale von 1 unbehandelten Orange**
- **40 g Zucker**
- **4 kleine Radicchio**
- **30 ml weißer Balsamicoessig**
- **2 EL Butter, eiskalt**

1 Walnüsse grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten.

2 Die Orangenschale abreiben und den Saft auspressen.

3 Wenn die Walnüsse anfangen zu duften, den Zucker darübergeben und karamellisieren lassen, dann mit Orangensaft und Essig ablöschen. Die abgeriebene Orangenschale unterrühren und auf kleiner Flamme kurz einkochen lassen.

4 Den Radicchio waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in den Sud geben und etwa 3 Minuten schmoren lassen, dabei mehrfach wenden. Vorsichtig vorgehen, damit der Radicchio nicht zerfällt. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter in den Sud rühren. Der geschmorte Radicchio passt hervorragend zu Gnocchi oder als Beilage zu Gegrilltem.

80 MINUTEN

# Birnenkuchen

*Tortine di prugne*

**FÜR EINE SPRINGFORM MIT 26 CM DURCHMESSER**
**Zubereitung**
80 Minuten

- **2 Eier**
- **4 EL Milch**
- **220 g Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **250 g Mehl, gesiebt**
- **1/2 Päckchen Backpulver**
- **2 Msp. gemahlene Nelken**
- **100 g geschmolzene Butter**
- **1 kg frische Birnen**
- **Butter zum Fetten der Form**
- **50 g Semmelbrösel**
- **Einige Butterflöckchen**

1 Den Backofen auf 190 Grad/Gas Stufe 5 vorheizen.

2 Eier und Milch mit dem Handrührgerät verschlagen, nach und nach den Zucker und die Prise Salz hinzugeben und immer weiterrühren, dann auch das Mehl, Backpulver und die gemahlenen Nelken sowie die geschmolzene Butter unterrühren.

3 Die Birnen vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen, dann in nicht zu kleine Stücke schneiden und vorsichtig unter den Teig heben.

4 Eine Springform (26 cm Durchmesser) großzügig fetten und mit den Semmelbröseln bestreuen. Überschüssige Semmelbrösel abklopfen.

5 Den Teig in die Form geben und glatt streichen, dann mit einem Löffel kleine Löcher in den Teig drücken und die Butterflöckchen hineingeben.

6 Die Form in den Ofen geben und für etwa 50 Minuten backen, dabei darauf achten, dass der Kuchen nicht zu dunkel wird. Die Form gegebenenfalls mit Alufolie abdecken.

7 Den Kuchen nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Am besten schmeckt er, wenn er noch leicht warm ist.

# *Der Weg durch* die südliche Provinz Siena

*Die Landschaften der Provinz Siena, die Terre di Siena, verkörpern eine archetypisch toskanische Szenerie auf höchstem Niveau. „So is(s)t Italien" nimmt Sie mit auf eine Reise durch die malerischen Städte dieser verwunschenen Gegend.*

Ausgehend von der altertümlichen römischen Straße, der Via Cassia, bieten sich drei Achsen für eine außergewöhnliche Erkundungstour an: die Strecke von Torrenieri nach Trequanda, von San Quirico d'Orcia nach Pienza und von Montalcino nach Sant'Antimo.

Torrenieri liegt etwa 30 Minuten südlich von Siena auf der alten Pilgerroute und verfügt über eine kleine Burg und antike Weinkeller. Es ist zugleich der Anfangspunkt einer anderen Straße, der Traversa dei Monti, die zum Dorf San Giovanni d'Asso führt. Wenn Sie hier ankommen, sollten Sie der aus Backsteinen gebauten Burg und dem Trüffelmuseum einen Besuch abstatten. San Giovanni ist berühmt für seine Trüffeln. Jeden November wird hier ein Volksfest abgehalten, bei dem über dem gesamten Dorf der aufregende Geruch des gefeierten Knollengewächses hängt. Die Abtei von Monte Oliveto Maggiore mit seinem Kloster voller Fresken, die das Leben

Die Kathedrale von Pienza

von St. Benedikt zeigen, liegt nur zehn Minuten davon entfernt. Trotzdem unterscheidet sich die hier vorherrschende Landschaft erheblich von den sanften Hügeln von Torrenieri und San Giovanni. Die Abtei blickt auf die erodierten Hügel der Crete Senesi – im Sommer ein Meer von gelbbraunen Erdwällen. Zurück auf der Traversa dei Monti gelangen Sie nach Montisi, einem typisch toskanischen Dorf mit blühenden Geranien, das jeden Sommer die Austragungsstätte des mittelalterlichen Turniers „Giostra di Simone“ ist. Das Da Roberto (Via Umberto I, 3), ein charakteristisches Restaurant mit dem ebenso charaktervollen gleichnamigen Gastgeber, bietet eine wunderschöne Terrasse mit Garten. Weiter Richtung Trequanda passieren Sie die Ruinen der Burg Montelifrè. Diese Gegend ist bekannt für ihr qualitativ hochwertiges Olivenöl, und in Trequanda finden Sie davon eine gute Auswahl. Trequanda ist ein verschlafenes, malerisches Dörfchen, in dem das großartige Restaurant Conte Matto (Via Taverne, 40) seine Gäste mit traditionellen Gerichten der toskanischen Küche – allesamt kreativ und innovativ aufbereitet – verwöhnt.

## Mehr zu sehen

Eine ähnliche, jedoch etwas facettenreichere Landschaft zeigt sich im Val d’Orcia von San Quirico nach Pienza. Die Schönheit dieser Gegend hat die UNESCO dazu bewogen, sie zum Weltkulturerbe zu erklären. San Quirico d’Orcia liegt direkt an der Via Cassia und ist eine von einer mittelalterlichen Mauer umgebene Stadt, die davon profitiert, an einer der Hauptpilger- und Handelsrouten gelegen zu sein. Läuft man die Hauptstraße hinunter, bekommt man in der Via Dante einen guten Eindruck vom Wohlstand, der der Stadt zuteil wurde: vom elfenbeinfarbenen Stein der romanischen Kirche La Collegiata über die Horti Leonini Gärten aus dem 16. Jahrhundert bis hin zur charmanten Kirche am unteren Ende der Straße, die aus dem 11. Jahrhundert stammt. Über einen uralten Torweg gelangt man in einen Hinterhof mit Brunnen, wo ein Café mittags und abends gutes toskanisches Essen serviert und fabelhaften Kuchen und Tee am Nachmittag. Fünf Minuten südlich von San Quirico liegt das charmante Bagno Vignoni mit seinen heißen Springquellen, die in ein Wasserbecken im Zentrum des Dorfes fließen – besonders schön bei Nacht oder an kalten Tagen anzuschauen, wenn der Dampf aus dem Wasser aufsteigt.

Pienza ist die spektakuläre Renaissancestadt, die in den 1450ern für einen Sohn aus der Gegend gebaut wurde, der es zu etwas gebracht hat: Aeneas Silvius Piccolomini (Papst Pius II.). Verpassen Sie nicht die Kathedrale und den Palazzo Piccolomini mit seinen atemberaubenden Gärten. Im September nutzen die vier Viertel der Stadt den Platz vor der Kathedrale für einen Pecorinokäse-Rollwettbewerb – das Ergebnis löst ein Freudenfest auf der einen und viel Seelenqual auf der anderen Seite aus! Auf der Hauptstraße finden Sie heute zahlreiche Geschäfte, die mehr Variationen an Pecorino verkaufen, als Sie sich vorstellen können – mit Rucola, Brennnesseln oder Safran. Setzen Sie sich in die Bar und bewundern Sie die Kathedrale aus einer bequemen Perspektive, gehen Sie dann zu Dal Falco (Piazza Dante Alighieri 3), wo Silvana göttliche selbst gemachte pici Pasta kocht und ihr Mann ein wahrer maestro am Holzofengrill ist.

Im nahegelegenen Dorf Monticchiello mit seinen Mauern aus dem 13. Jahrhundert findet jeden Sommer ein Theaterfestival statt. Dabei werden die Einheimischen zu professionellen Autoren und Akteuren der aufgeführten Stücke und sind zugleich die Organisatoren des Events. Einen besonderen Urlaub verbringen Sie in einer Unterkunft, die Agriturismus betreibt. Der Bauernhof (www.santamariapienza.it) verfügt über eine traumhafte Aussicht bis nach Monticchiello. Hier werden die schmackhaften traditionellen Speisen übrigens aus selbst produzierten Zutaten zubereitet.

## Eine perfekte toskanische Stadt

Montalcino ist die perfekte toskanische Mittelalter-Hügelstadt, die 600 Meter über dem Meeresspiegel liegt und in der Welt der Weinkenner als die Heimat des Brunello di Montalcino bekannt ist. Obwohl der Weinanbau die Haupteinkommensquelle ist, hat die Landschaft um Montalcino mit ihren Olivenhainen, Wäldern, Korn- und Sonnenblumenfeldern noch viel mehr zu bieten.

Das Wandern ist ein ganzjähriges Vergnügen und führt Sie entlang einer der tollsten Landschaften, die Sie sich nur vorstellen können, mit Wildblumen, Tieren, Vogelgezwitscher und hin und wieder ein paar Stachelschweinstacheln oder Wildschweinfußspuren auf den Wegen.

Montalcino verfügt neben der Festung, die im 14. Jahrhundert erbaut und dann von den ↪


Advertorial

Alitalia

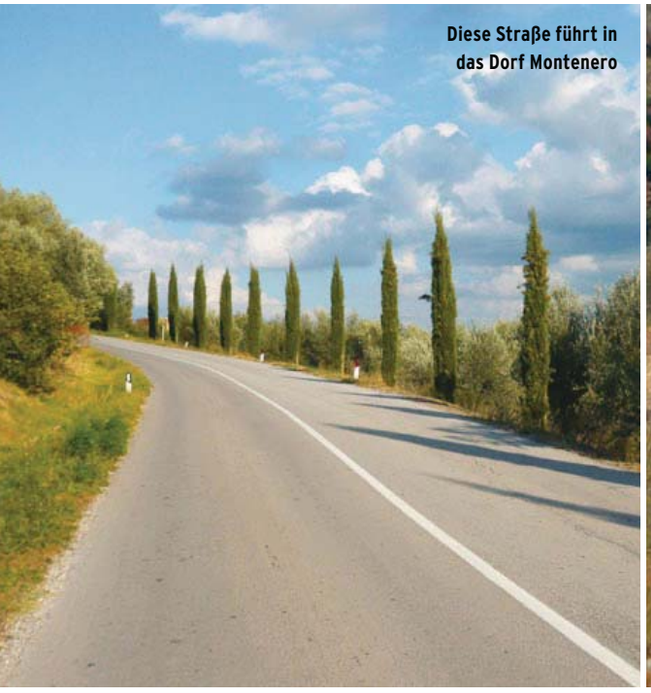
**Fliegen Sie mit Air One, Smart Carrier der Gruppe Alitalia, direkt von München nach Mailand Malpensa!**

Seit März 2012 können Sie mit Air One direkt von München nach Mailand Malpensa und zurück fliegen. Besonders Geschäftsreisende profitieren von den günstigen Tagesrandverbindungen, die unter der Woche zweimal täglich und am Wochenende einmal täglich mit einem Airbus A320 durchgeführt werden. Mit bequemen Anschlussflügen von München oder Mailand Malpensa erreichen Sie Ihr Ziel im Nu.

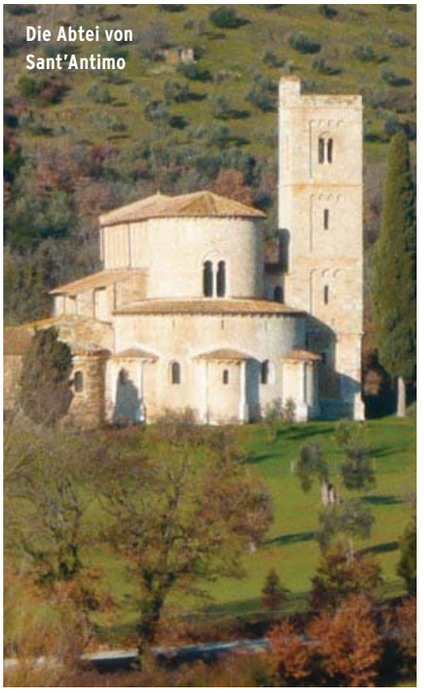
Flugtickets erhalten Sie über **alitalia.de** zu Sonderpreisen ab 89 Euro Hin- und Rückflug inkl. Steuern und Gebühren. Hier können Sie auch Zusatzleistungen wie Plätze mit größerem Sitzabstand, Reiseversicherungen, Hotelbuchungen und Autovermietungen buchen.

Gute Reise!

Die Mittelalter-Hügelstadt Montalcino



Diese Straße führt in das Dorf Montenero



Die Abtei von Sant'Antimo

Ein Blick auf die Landschaft von Val d'Orcia

Medici ausgebessert wurde, nachdem sie die Stadt eingenommen hatten, über einige stattliche Monumente. Wenn Sie entlang der Festungszinnen laufen, haben Sie einen atemberaubenden Rundumblick. Nichts für Menschen mit Höhenangst! Im Inneren befindet sich eine bekannte enoteca. Die unberührte mittelalterliche Architektur im Stadtzentrum ist eindrucksvoll und auf jeden Fall einen Blick wert. Die für Montalcino typische Küche erwartet Sie im Re di Macchia (Via Soccorso Saloni 21), für toskanische Speisen mit einem modernen Touch gehen Sie am besten ins Boccon DiVino (Via Traversa dei Monti, 201) am Stadtrand.

Die Abtei von Sant'Antimo, die der Legende nach von Karl dem Großen auf dem Weg zu seiner Krönung gegründet wurde, liegt zehn Minuten weiter südlich an einer Straße, die sogar für toskanische Standards malerisch ist. Sant'Antimo ist ein romanisches Juwel, das zwischen Olivenhainen und dem mittelalterlich ummauerten Dorf Castelnuovo dell'Abate liegt, das sich auf einem nahegelegenen Hügel erhebt. Ein Mönchsorden, hauptsächlich bestehend aus Franzosen, lebt in der Abtei und feiert die Messe mit gregorianischem Chorgesang fünfmal am Tag. Eine unvergessliche Erfahrung!

Sant'Antimo ist ein idealer Startpunkt, um die weiße Straße nach Sant'Angelo in Colle zu nehmen, die an verschiedenen Weinbergen vorbeiführt. Von Sant'Angelo müssen Sie nur 20 Minuten über den Fluss Orcia fahren, um zum Dorf Montenero d'Orcia zu gelangen – ein verschlafener Ort mit einem hervorragenden Restaurant. In der Antica Fattoria Del Grottaione (Via della Piazza 1) serviert der leidenschaftliche Slow-Food-Anhänger Flavio Bisenzo Essen von solch exquisiter Balance und Köstlichkeit, dass die Gäste immer wieder zu ihm zurückkehren. Gleich neben dem Restaurant befinden sich außerdem die Perazzeta cantina – die einen exzellenten Wein namens Syrah produziert – und die bekannte Franci Ölmühle (Via Achille Grandi, 5).

Die Terre di Siena bietet wunderschöne Wanderrouten, die sich durch eine zeitlos perfekte Landschaft schlängeln, vorbei an Weltklassekunst, -architektur und -wein. Es ist die Toskana von ihrer besten Seite und wahrlich eine Gegend, die die Seele zum Klingen bringt.

## Nützliche Adressen

San Giovanni d'Asso: ***www.comune.sangiovannidasso.siena.it***
Trequanda: ***www.comune.trequanda.si.it***
San Quirico d'Orcia & Bagno Vignoni: ***www.san-quirico.com***
Pienza: ***www.pienza.com***
Monticchiello: ***www.monticchiello.org***
Montalcino: ***www.montalcinoitaly.com, www.montalcino.net***
Sant'Antimo: ***www.antimo.it***
Terre Siena: ***www.terresiena.it***

# Pasta – Gaumenfreude all' Italiana!

Roma, Luglio 2012

Cara Amica,

letztens habe ich eine alte Pasta-Fabrik auf dem Lande entdeckt! Der Chef hat uns persönlich in seiner Schürze empfangen und uns gezeigt, wie die Nudeln mit viel Geduld und Hingabe hergestellt werden – wie schon vor hundert Jahren. Anschließend durften wir Pasta in den verschiedensten Farben und Formen kosten... das war ein wahres Geschmackserlebnis!

Besonders lecker fand ich die überbacknen „Conchiglioni". Das sind große, muschelförmige Nudeln, die sich zum Beispiel sehr leicht mit Ricotta und Spinat oder Hackfleisch füllen lassen – einfach delizioso! Sehr aromatisch waren auch die „Orecchiette". Die kleinen, runden „Pasta Öhrchen" fangen dank ihrer hohlen Form die Sauce besonders gut auf. Schließlich hat uns der Koch noch sein Lieblingsrezept verraten: Pastasalat mit bunten Nudeln. Das war nicht nur köstlich, sondern ein echter Hingucker!

Es ist unglaublich, wie eine ungewöhnliche Pastasorte ein alltägliches Rezept aufwerten kann: Einfach deine Lieblingssauce zubereiten und diese mit originellen und hochwertigen Nudel aufpeppen – fertig! Damit machst du immer eine „Bella Figura".

Das Beste ist: Ich muss dir die Pasta noch nicht einmal aus Italien schicken! Du findest eine Auswahl hochwertiger Produkte bei ANDRONACO. Das ist ein „Grande Mercato" mit über 7.000 echt italienischen Spezialitäten. Oder du bestellst gleich über den Online-Shop www.andronaco-shop.de

Ciao deine Maria

## In diesen Nudeln steckt pure Natur!

Die großen, muschelförmigen „Conchiglioni" aus reinem Hartweizengrieß werden mit purem Wasser aus unberührter Natur hergestellt. Dieses stammt aus dem Nationalpark der „Majella" in den Abruzzen, dem Sitz des umweltbewussten Herstellers „Delverde". Die Firma wird für seine naturbelassene und traditionsreiche Pasta, die u.a. aus der Bronzedüse gezogen wird, sehr geschätzt.

***Conchiglioni No. 240 „Delverde", 500g Paket***
***www.andronaco-shop.de, für 1,75 €***

## Pasta mit langer Geschichte

Die „Orecchiette" gehören zu den Traditionsgerichten der süditalienischen Region Apulien – bereits in der Antike wurden die so genannten „Öhrchen" verzehrt. Früher schnitt man von einem Teigstrang Scheibchen ab, die einzeln mit dem Daumen auf dem Nudelbrett in Form gebracht wurden. Heute werden diese von der Firma „Casa Rinaldi" in liebevolle Qualitätsarbeit sowie mit modernen Verfahren produziert. Traditionell verzehren die Italiener ihre „Orecchiette" mit Stengenkohl oder Broccoli.

***Orecchiette di Puglia „Casa Rinaldi", 500g Paket***
***www.andronaco-shop.de, für 2,59 €***

## Originelle Nudel-Kreationen

Die handgemachten Nudeln in vielen fantasievollen Formen sind nicht nur optisch ein Genuss! Dieser setzt sich im Gaumen fort: Tomaten, Karotten, Rote Beete oder Spinat sorgen sowohl für eine tolle Farbe, als auch für einen besonders leckeren Geschmack. Der Familienbetrieb „Marabotto" trocknet und wendet die Gourmet-Pasta 36 Stunden lang auf speziellen Holzbrettern. Diese Hingabe können Sie schmecken!

***Fantasia di Forme „Marabotto", 500g Paket***
***www.andronaco-shop.de, für 3,75 €***

## Die perfekte Welle!

Die Firma „Riscossa" produziert Pasta seit 1902. Über hundert Jahre Erfahrung fließen in die Herstellung der feinen Teigwaren. Die „Tripolina" sind eine Art Tagliatelle, die auf einer Seite glatt geschnitten und auf der anderen mit einer besonderen Wellenform versehen sind. Ideal zum Aufpeppen aller Lieblingsaucen!

***Tripolina No.17 „Riscossa", 500g Paket***
***www.andronaco-shop.de, für 1,45 €***

Grande Mercato
**ANDRONACO Online Shop**
**www.andronaco-shop.de**

Besuchen Sie uns auch in unseren Märkten in Hamburg, Lübeck, Köln, Dortmund, Osnabrück, Bielefeld. Erfahren Sie mehr unter www.andronaco.de

# Käseklassiker

*In der italienischen Küche geht nichts ohne lecker-herzhaften formaggio …*

## Fontina (Aostatal)

Die Kühe, die die Milch produzieren, aus denen der Fontina hergestellt wird, sind im Aostatal zu Hause und grasen den ganzen Sommer über auf der Alm, wodurch der Rohmilchkäse ein ganz besonderes Aroma bekommt. Er reift durchschnittlich drei Monate lang in einer Felsgrotte – mit gleichbleibender Temperatur und Luftfeuchtigkeit der optimale Reiferaum. Je älter der Fontina ist, desto dunkler ist seine Farbe und desto nussiger ist sein Geschmack.

## Ricotta Romana (Latium)

Ricotta Romana wird im Latium – im Gegensatz zu den meisten anderen Regionen – traditionell aus Schafsmolke, die bei der Produktion von Pecorino entsteht, hergestellt. In vielen anderen Teilen Italiens wird Ricotta mittlerweile aus Kuhmilchmolke hergestellt. Der Molkekäse eignet sich sowohl für süße Gerichte wie Cremes oder Tortenfüllungen, ist aber auch als herzhafte Füllung für Nudeltaschen ein wahres Gedicht.

## Pecorino Toscano (Toskana)

Es gibt unzählige Varianten des Pecorino – jede Region hat ein eigenes Rezept für den aromatischen Schafskäse. Je länger der Käse reift, desto würziger und schärfer wird er. So eignen sich junge Käse sehr gut als Brotbelag, während der gereifte Pecorino oft als kräftiger Reibekäse verwendet wird. Der toskanische Pecorino ist weniger scharf als andere, sondern schmeckt fast süßlich. Er passt wunderbar zu Pasta, Salami, auf Ciabatta oder schmeckt auch alleine wunderbar aromatisch.

## Gorgonzola (Lombardei)

Nicht jeder mag den Kuhmilchkäse, dem bei der Herstellung Schimmelkulturen zugesetzt werden. Viele aber schwören auf seinen einzigartigen Geschmack, der sich nicht nur pur oder in Soßen, sondern auch in Kombination mit Trauben oder Birnen sehr gut entfaltet. Über seine Entstehung ranken sich viele Legenden. Ob er zufällig durch eine Unachtsamkeit des Käsers entstand, der die Kessel nicht reinigte, wodurch sich der Schimmelpilz verbreitete, oder ob er im gleichnamigen Ort geboren wurde, als ein Wirt seinen verschimmelten Käse loswerden wollte und als Spezialität anpries – Gorgonzola ist in der italienischen Küche unentbehrlich.

## Parmigiano Reggiano (Emilia-Romagna)

Parmigiano Reggiano ist der König der italienischen Käsesorten und aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Er verfeinert Pasta, Risotto und viele andere Gerichte mit seinem unvergleichlich würzigen Aroma. Der ursprüngliche Hartkäse wird in der Provinz Parma (daher der Name) in der Emilia-Romagna produziert und entwickelt in einer Reifezeit von mindestens 24 Monaten seinen würzigen Geschmack und die für ihn typische bröckelige Struktur.

## Mozzarella di bufala (Kampanien)

Dieser Mozzarella wird aus Wasserbüffelmilch hergestellt. Traditionell wird er in Kampanien produziert, heute aber auch in anderen Regionen Süditaliens. Aufgrund seiner kurzen Reifezeit von bis zu drei Tagen ist er eigentlich ein Frischkäse, da er jedoch mit heißem Wasser überbrüht wird, darf er nicht als solcher bezeichnet werden. Das Wasser macht den Käseteig geschmeidig und ermöglicht, dass man ihn in Form zieht. Er wird oft zu einer oder mehreren kleinen Kugeln geformt und in Salzlake eingelegt verkauft. In Supermärkten findet man meistens eine Variante aus Kuhmilch, die im Vergleich zum Büffelmozzarella aber eher geschmacksneutral ist.

Fotos: Frauke Antholz

Pecorino-Biscotti
Rezept auf Seite 24

Gratinierte Feigen

Rezept auf Seite 24

Käsesuppe
Rezept auf Seite 24

Mit Nüssen paniertes Hähnchen auf Feldsalat mit Mozzarella

Rezept auf Seite 25

Polenta mit Fontina-Käse überbacken

Rezept auf Seite 25

Pasta mit Birnen und Gorgonzola

Rezept auf Seite 25

25 MINUTEN

# Gratinierte Feigen

## *Fichi gratinati*

**FÜR 4 PERSONEN ❤ Zubereitung** 25 Minuten

- **4 große Feigen**
- **4 EL Weißwein**
- **4 TL brauner Zucker**
- **20 Mandelkerne, grob gehackt**
- **1 unbehandelte Orange**
- **200 g Ricotta**
- **Honig nach Belieben**

1 Den Ofen auf 250 Grad/Gas Stufe 9 vorheizen. Die Feigen waschen und den Stielansatz abschneiden, dann jede Feige kreuzförmig einschneiden und die 4 Ecken etwas auseinanderdrücken, sodass sich die Feige öffnet. Die Feigen in eine Auflaufform setzen und mit jeweils 1 EL Weißwein übergießen und mit 1 TL braunem Zucker bestreuen, dann auch die Mandeln darüberstreuen und die Feigen im Ofen gratinieren, bis der Zucker etwas karamellisiert.

2 In der Zwischenzeit die Orangenschale abreiben, den Saft der Orange auspressen und beides mit dem Ricotta verrühren. Nach Belieben mit Honig süßen.

3 Die Feigen aus dem Ofen nehmen und auf 4 Tellern anrichten, dabei auch die Mandeln und den Sud über die Feigen geben. Die Ricottacreme auf die Feigen geben und sofort servieren.

50 MINUTEN

# Pecorino-Biscotti

## *Biscotti al pecorino*

**FÜR ETWA 50 BISCOTTI ❤ Zubereitung** 20 Minuten zzgl. 30 Minuten Backzeit

- **250 g Mehl, evtl. etwas mehr zum Verarbeiten des Teiges**
- **1 TL Backpulver**
- **1/2 TL Salz**
- **1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **1/2 EL Fenchelsamen, gemörsert**
- **1/2 EL Oregano, getrocknet und gemörsert**
- **4 EL Pecorino**
- **100 g Mandelkerne**
- **80 g schwarze Oliven, entsteint, fein gehackt**
- **3 Eier**

1 Den Backofen auf 180 Grad/Gas Stufe 4 vorheizen.

2 Die trockenen Zutaten samt Pecorino in einer großen Schüssel miteinander vermischen, dann die Eier und die Oliven daruntermischen und gut verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Eventuell noch etwas mehr Mehl unterkneten.

3 Den Teig in 4 Portionen teilen und jede Portion zu einer etwa 2,5 cm dicken und etwa 30 cm langen Rolle formen. Diese mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (nicht mehr als 2 Rollen auf einmal, da sie noch in die Breite gehen) und im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten backen.

4 Die gebackenen Rollen aus dem Ofen nehmen und mit einem Brotmesser schräg in ca. 1,5–2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese wieder auf das Backblech geben und erneut für etwa 15 Minuten backen, dabei die Scheiben nach der Hälfte der Zeit wenden. Je nach Backofen kann die Backzeit länger oder kürzer sein.

5 Die Biscotti aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Sie passen hervorragend als Beilage zu Suppe und sind ein köstlicher Knabbersnack.

45 MINUTEN

# Käsesuppe

## *Zuppa di formaggio*

**FÜR 4 PERSONEN ❤ Zubereitung** 45 Minuten

- **1 große Kartoffel, mehlig kochend, gewürfelt**
- **1 Zwiebel, geschält, gewürfelt**
- **2 kleine Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt**
- **1 EL natives Olivenöl extra**
- **1 Zweig Rosmarin**
- **1 l Hühnerbrühe**
- **200 g Sahne**
- **100 g Parmesan**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **Frisch geriebener Parmesan zum Servieren**

1 Öl in einem Topf erhitzen und Kartoffel, Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze mit dem Rosmarinzweig anschwitzen.

2 Die Brühe dazugeben und aufkochen lassen, nach 10 Minuten die Parmesanstücke zerbröckelt in die Suppe geben und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

3 Den Rosmarinzweig aus der Suppe nehmen, die Sahne hinzufügen und die Suppe mit dem Mixstab pürieren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf 4 tiefe Teller geben. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

30 MINUTEN

## Mit Nüssen paniertes Hähnchen auf Feldsalat mit Mozzarella

*Pollo impanato alle nocciole*

**FÜR 4 PERSONEN ❤ Zubereitung** 30 Minuten

- **200 g Feldsalat**
- **1 Ei**
- **4 Hähnchenbrüste, à ca. 150 g**
- **2 EL Mehl**
- **Ca. 50 g Mandelblättchen und ca. 50 g gehobelte Haselnüsse**
- **2 EL Butterschmalz**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

### Für die Vinaigrette

- **1 EL scharfer Senf**
- **1 EL Honig**
- **50 ml Gemüsebrühe**
- **4 EL Sonnenblumenöl**
- **4 EL Weißweinessig**

### Außerdem

- **20 Baby-Mozzarellakugeln**
- **4 EL Schnittlauchröllchen**

1 Den Ofen auf 160 Grad Umluft/Gas Stufe 3 vorheizen. Den Salat gründlich waschen, verlesen und trocken schütteln. Das Ei in eine Schüssel schlagen und verquirlen. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen, halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben, im Ei wenden und anschließend in der Mischung aus Mandelblättchen und Haselnüssen wälzen und gut andrücken. Im heißen Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen 8–10 Minuten fertig garen.

2 In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Vinaigrette in einen Mixer geben und kräftig miteinander vermischen. Den Mozzarella abtropfen und im Schnittlauch wälzen. Den Salat auf Teller verteilen, die Mozzarellakugeln dekorativ dazulegen und alles mit der Vinaigrette beträufeln. Die Hähnchenbrüste aus dem Ofen nehmen, auf dem Salat anrichten und servieren.

30 MINUTEN

## Polenta mit Fontina-Käse überbacken

*Polenta al forno*

**FÜR 4 PERSONEN ❤ Zubereitungszeit** 30 Minuten

- **200 g Maisgrieß**
- **20 g Butter**
- **2 EL frisch geriebener Parmesan**
- **150 g frisch geriebener Fontinakäse**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Ca. 750 ml Salzwasser zum Kochen bringen. Den Maisgrieß einstreuen, unter ständigem Rühren dicklich einköcheln, bis sich die Polentamasse vom Topfboden löst. Die Butter und den Parmesan unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Polenta auf ein gefettetes Backblech 1 cm hoch verstreichen und erkalten lassen. Mithilfe eines Ausstechers Halbkreise aus der Masse ausschneiden und diese dachziegelartig in eine gebutterte Form schichten. Mit dem Fontina bestreuen und im vorgeheizten Ofen goldgelb gratinieren. Herausnehmen und sofort servieren. Dazu passt hervorragend ein grüner Salat.

25 MINUTEN

## Pasta mit Birnen und Gorgonzola

*Pasta con pere e gorgonzola*

**FÜR 4 PERSONEN ❤ Zubereitung** 25 Minuten

- **400 g Tagliatelle**
- **1 TL Butter**
- **1 kleine rote Zwiebel, geschält, halbiert und in Streifen geschnitten**
- **2 kleine Birnen, gewaschen, das Kerngehäuse entfernt und in Spalten geschnitten**
- **2 TL Zucker**
- **50 ml Weißwein**
- **200 g Sahne**
- **100 g Gorgonzola**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebel bei mittlerer Hitze darin glasig schwitzen, dann auch die Birnen hinzufügen und vorsichtig kurz mitschwitzen, mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen, dann die Birnen aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Den Bratsatz mit Weißwein ablöschen, diesen etwas verkochen lassen, dann die Sahne zugeben und etwa 10 Minuten einkochen lassen.

2 In der Zwischenzeit die Tagliatelle al dente kochen.

3 Die Hälfte des Gorgonzola in die Sahnesoße bröckeln und schmelzen lassen, die Birnen wieder hinzugeben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Die Tagliatelle in die Soße geben und vorsichtig vermischen, dann auf 4 Tellern anrichten und mit dem restlichen Gorgonzola garnieren.

# Sag mal „Cheese“!

**Kleine Käsemesser:** In vier knalligen Farben und verschiedenen Funktionen kommen die kleinen Käsemesser von Zassenhaus daher. Für unterschiedliche Käsesorten geeignet, sind sie die perfekten Helfer, um Ihren Käse zu zerteilen und zu servieren. Mit ihrem runden Griff aus Kunststoff liegen sie optimal in der Hand, die antihaftbeschichtete Klinge aus Carbonstahl gleitet ohne großen Kraftaufwand durch den Käse. ***Erhältlich bei www.zassenhaus-shop.de, Preis: 12,85 Euro.***

## Elegant und funktional

Der Froma Käseschneider von Blomus aus mattem Edelstahl zerteilt Ihren Käse mit einem feinen Schneidedraht ganz ohne Kraftaufwand. ***Erhältlich bei www.blomusdirekt.de, Preis: 25,95 Euro.***

**Schnittig!** Das Käsemesser „Premium“ von Küchenprofi ist gefertigt aus Edelstahl mit einem Griff aus Pakkaholz. Durch die Einsparungen in der Klinge bleibt der geschnittene Käse nicht an der Schneide kleben und erleichtert das Käseschneiden damit ungemein. Mit der zweizackigen Messerspitze kann der Käse dann ganz einfach aufgespießt und serviert werden. ***Erhältlich im Fachhandel, Preis: 15,95 Euro.***

**Funktionalität und Design** treffen bei der Parmesanreibe von WMF aufeinander. Mit der einzigartigen Reibefläche lässt sich der Parmesan ganz effektiv in alle Richtungen reiben, die Käseraspel fallen dabei in den Trichter und können anschließend – durch Abnahme des Trichterdeckels – über die Speisen gestreut werden. Nach Gebrauch kann die in den Farben Schwarz, Weiß und Grün erhältliche Reibe mühelos in der Spülmaschine gereinigt werden. ***Erhältlich im Fachhandel, Preis: 19,95 Euro.***

## Glasklare Sache

Zu Käse gehört Wein! Klassisch und zeitlos können Sie den Käsebegleiter erst im eleganten Dekanter atmen lassen, bevor Sie ihn aus den stilvollen Rotweingläsern genießen. Das Rotweinset Barcelona von Leonardo besteht aus einem Dekanter und zwei Rotweingläsern aus Klarglas. Eine tolle Geschenkidee! ***Erhältlich im Fachhandel oder unter www.leonardo.de, Preis: 17,95 Euro.***

**Unter dieser Glocke** bleibt Ihr Käse aromatisch und frisch und kann auf dem Buchenholzbrett schön angerichtet werden. Doch auch Quiches, Torten und anderes Gebäck machen sich gut unter dem Glas und sind zudem vor lästigen Insekten geschützt. ***Erhältlich bei Butlers, Preis: 24,90 Euro.***

**Käseraspel wie von selbst** bekommen Sie mit der elektrischen Käsereibe von Guzzini. Ihr starker Motor, die ausgezeichnete Reibe und das edle Design überzeugen jeden Käsefan. Die Schublade sowie der Deckel und die Reibetrommel sind zudem ganz praktisch in der Spülmaschine zu reinigen. In verschiedenen Farben, ***erhältlich bei www.fratelliguzzini.com, Preis: 80 Euro.***

## Schick aufgetischt

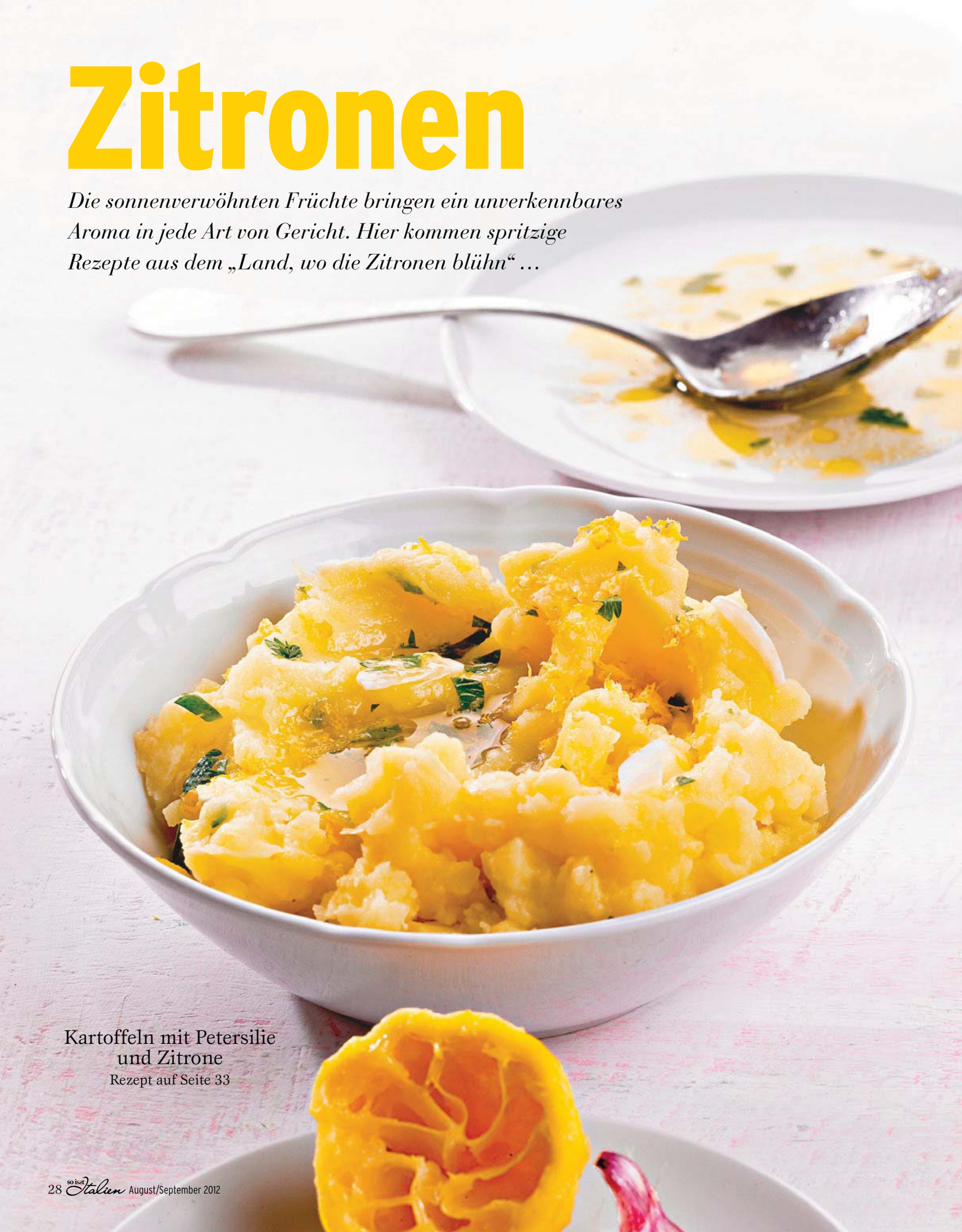
Wie könnte man Käse schöner präsentieren als auf diesem Teller von Alessi? Auf dem Fuß aus glänzend poliertem Edelstahl sitzt die Holzplatte mit 20 cm Durchmesser, auf der nicht nur Käse edel serviert werden kann. Der Teller ist Teil der Aperitifserie „Ape“, die noch weitere elegante Designschalen mit verschiedenen Funktionen umfasst. ***Erhältlich bei www.alessi.de, Preis: 45 Euro.***

## Gut gelagert

In den Rosti Mepal Stora Kühlschrankdosen bleibt Ihr Käse besonders lange frisch. Die transparenten Dosen aus Kunststoff fassen 2 Liter und sind mit verschiedenfarbigen Verschlussringen erhältlich. Der Anti-Kondenseinsatz und der Dichtungsring sorgen für eine optimale Lagerung des Käses. Nach der Verwendung lässt sich die Dose in der Spülmaschine reinigen. ***Erhältlich bei www.rostimepal-markenshop.de, Preis: 8,99 Euro.***

# Zitronen

*Die sonnenverwöhnten Früchte bringen ein unverkennbares Aroma in jede Art von Gericht. Hier kommen spritzige Rezepte aus dem „Land, wo die Zitronen blühn“ …*



Kartoffeln mit Petersilie und Zitrone

Rezept auf Seite 33

## Zitronensuppe mit Hühnerfleisch und Reis

Rezept auf Seite 32

Fotos: © 2012 „Zitronen". Edition Styria / Barbara Lutterbeck.

Zitronenmousse

Rezept auf Seite 33

*Redaktionstipp:*

In „Zitronen – das Kochbuch" finden Sie viele schöne Rezepte rund um die spritzige Frucht. Edition Styria, 24,99 Euro.

Tiramisu mit Äpfeln
und Zitronenmascarpone

Rezept auf Seite 33

# Gratiniertes Rumpsteak auf Zitronenscheiben

50 MINUTEN

*Costata gratinata*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 50 Minuten

- **3 Knoblauchzehen**
- **3 Biozitronen**
- **3 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten**
- **3 Thymianzweige**
- **8 EL natives Olivenöl extra**
- **50 g Parmesan, frisch gerieben**
- **50 g grobes Paniermehl**
- **Abgeriebene Schale und Saft von 1 Biozitrone**
- **4 Scheiben Roastbeef, je etwa 150 g**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Zitronen in Scheiben schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen und fein hacken. Die Thymianzweige waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken.

2 Den Backofen auf 180 Grad/Gas Stufe 4 vorheizen.

3 Den Knoblauch mit 4 EL Olivenöl vermengen.

4 Den Boden einer flachen Auflaufform mit den Zitronenscheiben bedecken, die Knoblauch-Öl-Mischung draufträufeln und auf der mittleren Schiene des heißen Ofens 20 Minuten schmoren.

5 Eingelegte Tomaten, Thymian, Parmesan, Paniermehl, Zitronenabrieb sowie 2 EL Zitronensaft und 2 EL Olivenöl zu einer cremigen Paste verrühren.

6 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben auf beiden Seiten kräftig anbraten. Nebeneinander auf die Zitronenscheiben legen und mit der vorbereiteten Paste auf der Oberfläche bestreichen.

7 Das Fleisch auf der mittleren Schiene des heißen Ofens 10 Minuten gratinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln.

8 Beim Anrichten die geschmorten Zitronenscheiben durch frische ersetzen.

**TIPP:** Sowohl die getrockneten Tomaten als auch der Parmesan enthalten Salz, also Vorsicht beim Nachwürzen.

120 MINUTEN

# Zitronensuppe mit Hühnerfleisch und Reis

*Zuppa di limone*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 120 Minuten

- **1/2 Suppenhuhn**
- **1 Bund Suppengrün, gewaschen und geputzt**
- **50 g Butter**
- **50 g Mehl**
- **1 EL Petersilie, fein gehackt**
- **1 TL frisch geriebene Muskatnuss**
- **125 ml Weißwein**
- **150 g Langkornreis**
- **2 Eier, getrennt**
- **Abgeriebene Schale und Saft von 2 Biozitronen**
- **125 ml Zitronensaft**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **1 Handvoll Petersilie zum Garnieren**

1 Das ausgenommene Suppenhuhn putzen, waschen und die Bürzeldrüse entfernen. Zusammen mit dem Suppengrün in einen Topf mit 1 ½ Liter kaltem Wasser geben und bei mittlerer Hitze 1 ½ Stunden weich kochen. Eine Gabelprobe machen. Anschließend das Huhn herausnehmen und die Brühe abseihen.

2 Butter, Mehl und Petersilie anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend salzen und mit Muskat würzen. Den Weißwein angießen.

3 Etwa die Hälfte der heißen Hühnersuppe abschöpfen, in eine Schüssel füllen und beiseitestellen.

4 Den Reis in die restliche Brühe geben und 10 Minuten garen.

5 In der Zwischenzeit das Fleisch von den Knochen lösen, in mundgerechte Stücke schneiden und in den Topf mit dem Reis geben.

6 Die Eier trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel halbsteif schlagen. Das Eigelb hinzufügen und miteinander vermengen.

7 Abwechselnd die beiseitegestellte Brühe und den Zitronensaft hinzufügen und mit einem Handrührgerät verquirlen.

8 Die Zitronen-Ei-Mischung in den Topf mit der Hühnersuppe geben, dabei zuletzt den größten Teil des Zitronenabriebs hinzufügen. Zügig unterrühren.

9 Die Suppe in eine vorgewärmte Terrine füllen. Mit dem restlichen Zitronenabrieb bestreuen, mit Petersilienblättern dekorieren und sofort servieren.

50 MINUTEN

# Kartoffeln mit Petersilie und Zitrone

*Patate al prezzemolo e limone*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 50 Minuten

- **1 kg mehlig kochende Kartoffeln**
- **Abgeriebene Schale von 1 Biozitrone (Achtung: die abgeriebene Zitrone nicht wegwerfen!)**
- **3 EL natives Olivenöl extra**
- **1 EL Zitronensaft**
- **3 Knoblauchzehen, fein gehackt**
- **3 EL Petersilie, fein gehackt**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser sehr weich garen. Die abgeriebene Zitrone 5 Minuten vor Ende der Kochzeit dazugeben und mitkochen.

2 In einer großen Schüssel das Olivenöl mit Knoblauch, dem Zitronensaft und 2 EL Petersilie zu einer Vinaigrette rühren. Die mitgekochte Zitrone aufschneiden, das Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Kartoffeln abgießen, mit einer Gabel zerdrücken und mit der Vinaigrette und dem Zitronenabrieb vermengen. Mit der restlichen Petersilie bestreuen.

**TIPP:** Wenn die weiße Haut beim Abreiben der Schale nicht verletzt wird, lässt sich die Zitrone ohne Saftverlust problemlos mit den Kartoffeln kochen. Damit ist eine unbehandelte oder Biozitrone ganz verwertet. Hat man keine unbehandelte Zitrone zur Hand, kann man eine „normale" Frucht abreiben (den Abrieb wegwerfen). Anschließend kann die Zitrone bedenkenlos mitgekocht und das Fruchtfleisch verwendet werden.

55 MINUTEN

# Zitronenmousse

*Mousse al limone*

**FÜR 8 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 55 Minuten zzgl. Zeit zum Kühlen

- **250 ml Milch**
- **Abgeriebene Schale und Saft von 6 Biozitronen**
- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **3 Eier, getrennt**
- **160 g Zucker**
- **Mehl**
- **200 g Sahne**
- **Einige Minzeblätter zum Garnieren**

1 Die Milch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und etwa eine Viertelstunde bei milder Hitze köcheln lassen, bis die Menge auf die Hälfte reduziert ist.

2 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

3 Die Eigelbe mit dem Zucker in einem Topf kräftig zu einer hellen, glatten, dickflüssigen Creme aufschlagen. In einen Topf gießen und die heiße Milch sowie eine Prise Mehl mit dem Schneebesen unterrühren.

4 Erst jetzt den Topf auf den Herd stellen und bei kleiner Hitze ohne Unterbrechung kräftig weiterschlagen, bis die Creme eindickt.

5 Den Topf vom Herd nehmen und in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen. Dabei noch einige Minuten weiterschlagen.

6 Sobald die Creme nur noch lauwarm ist, die Gelatine ausdrücken und zusammen mit dem Zitronensaft und -abrieb unter die Creme rühren. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

7 In der Zwischenzeit das Eiweiß zu Schnee und die Sahne steif schlagen. Schlagsahne, Eischnee und die abgekühlte Zitronencreme in einer Schüssel behutsam miteinander vermengen. Mehrere Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

8 Zum Servieren mit einem Löffel Nocken ausstechen und auf Dessertellern mit frischen Minzeblättern anrichten.

40 MINUTEN

# Tiramisu mit Äpfeln und Zitronen-mascarpone

*Tiramisù di mele con mascarpone al limone*

**FÜR 4–6 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 40 Minuten zzgl. Zeit zum Abkühlen des Apfelmuses und zum Kühlen des Tiramisus

- **1 kg Äpfel**
- **3 EL Zucker**
- **2 Zimtstangen**
- **5 Gewürznelken**
- **Saft von 1 Biozitrone**
- **125 g Schlagsahne**
- **250 g Mascarpone**
- **125 ml Milch**
- **2 Eigelb**
- **1 Päckchen Vanillezucker**
- **Abgeriebene Schale von 3 Biozitronen**
- **1 Packung Löffelbiskuits (40 Stück)**

1 Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Ohne Wasser in einen Topf geben, Zucker, Zimtstangen, Nelken und Zitronensaft hinzufügen und bei kleiner Hitze weich kochen. Abkühlen lassen und mit dem Stabmixer zu einem festen Mus zerkleinern, in dem sich noch Apfelstückchen befinden sollten. Abkühlen lassen.

2 Die Schlagsahne steif schlagen. Den Mascarpone mit Milch, Eigelb, Vanillezucker sowie dem Abrieb von 2 Zitronen verrühren und die Sahne unterheben.

3 Den Boden einer Auflaufform mit Löffelbiskuits auslegen, nacheinander mit dem Apfelmus und mit einer Schicht Mascarponecreme bestreichen. In derselben Reihenfolge fortfahren und mit Mascarponecreme abschließen.

4 Das Tiramisu kalt stellen und mehrere Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren reichlich mit dem restlichen Zitronenabrieb bestreuen.

**TIPP:** Ein Schuss Calvados in der Creme passt perfekt!

# Leichte Küche

*Knackiges Gemüse, aromatische Kräuter, saftige sonnengereifte Tomaten und herzhafte Hülsenfrüchte sind die Hauptdarsteller in diesen mediterranen Kompositionen!*

Gebackener Blumenkohl mit Champignons und Oliven

Rezept auf Seite 36

# Pasta mit Zucchini, Feta und Kürbiskernen

Rezept auf Seite 36

Fotos: Ira Leoni

40 MINUTEN

# Gebackener Blumenkohl mit Champignons und Oliven

*Cavolfiore al forno*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 40 Minuten

- **1 mittelgroßer Blumenkohl, geputzt, gewaschen und in Röschen zerteilt**
- **400 g frische Champignons, geputzt und halbiert**
- **100 g grüne Oliven, ohne Stein, halbiert**
- **2 Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt**
- **Saft von 1/2 Zitrone**
- **4 EL natives Olivenöl extra**
- **Einige frische Korianderblätter**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Blumenkohl in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten kochen, dann abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

2 Den Backofen auf 200 Grad/Gas Stufe 6 vorheizen. Champignons und Oliven in einer großen Schüssel mit dem Blumenkohl mischen.

3 In einer kleinen Schüssel das Olivenöl mit Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren, diese Mischung über das Blumenkohlgemüse geben und gut vermischen.

4 Das Gemüse in eine große Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen, bis es goldbraun ist, dann mit Korianderblättern bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln und servieren.

30 MINUTEN

# Pasta mit Zucchini, Feta und Kürbiskernen

*Pasta con zucchine, feta e semi di zucca*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 30 Minuten

- **300 g Tagliatelle**
- **2 mittelgroße Zucchini, geputzt und gewaschen**
- **200 g Feta, zerbröselt**
- **4 EL Kürbiskerne**
- **2 Zweige Thymian**
- **2 Zwiebeln, geschält, in Ringe geschnitten**
- **2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Die Zucchini mit einem Sparschäler in sehr dünne Streifen schneiden. Zwiebeln in 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2 Tagliatelle nach Packungsanweisung al dente kochen.

3 In derselben Pfanne, in der die Zwiebeln angebraten wurden, 1 EL Olivenöl erhitzen und Knoblauch, Kürbiskerne sowie Thymian bei kleiner Hitze darin anbraten. Dann auch die Zucchinistreifen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter vorsichtigem Wenden bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten anbraten.

4 Die Tagliatelle mit etwas Kochwasser in die Pfanne zu den Zucchini geben, die Zwiebeln und den Feta unterrühren, auf Teller verteilen und servieren.

# Lachs in Pergament

*Salmone al cartoccio*

35 MINUTEN

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** ca. 35 Minuten

- **4 Lachsfilets à 200 g**
- **1 Biozitrone in Scheiben geschnitten**
- **1 Bund Thymian**
- **20 Kapernäpfel**
- **1 EL grüner Pfeffer**
- **Natives Olivenöl extra**
- **Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **Butterbrotpapier**

1 Backofen auf 225 Grad (Heißluft 180 Grad) vorheizen. Butterbrotpapier auslegen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern.

2 Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Zitronenscheiben und Thymianzweigen belegen. Auf das Papier legen, grünen Pfeffer und Kapernäpfel dazugeben. Das Papier so einschlagen, dass es ein Päckchen ergibt und mit Küchengarn zubinden.

3 Auf unterer Schiene für 20 Minuten im Ofen backen. Das Päckchen öffnen, den Lachs mit Olivenöl beträufeln und servieren.

**TITEL-REZEPT**

Foto: Ira Leoni

40 MINUTEN

## Gebackener Ricotta mit Kräutern und Tomaten

*Ricotta fritta*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 40 Minuten

- **500 g Ricotta**
- **4 Knoblauchzehen, geschält, in Scheiben geschnitten**
- **1 Bund Oregano und Thymian, gehackt**
- **2 Handvoll Schnittlauch, in Röllchen geschnitten**
- **4 kleine Tomaten, in Scheiben**
- **Natives Olivenöl extra**
- **Einige Blätter Basilikum, zum Garnieren**

1 Den Backofen auf 180 Grad Umluft/Gas Stufe 4 vorheizen.

2 Den oberen Teil des Ricottas an verschiedenen Stellen einschneiden und die Knoblauchscheiben hineinstecken. Die frischen Kräuter über dem Ricotta verteilen.

3 Backpapier auf ein Backblech geben und den Käse darauf setzen. Im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten backen, bis der Käse eine goldbraune Kruste bekommt. Kurz abkühlen lassen, auf einen Teller geben. Mit einer Gabel den Ricotta oben ein wenig auseinanderziehen und mit Olivenöl beträufeln. Etwas Schnittlauch darüberstreuen und mit Tomaten und Basilikum lauwarm servieren.

**TIPP:** Bleibt etwas übrig, kann man den Käse auch gut kalt mit etwas Brot genießen.

45 MINUTEN

## Bohnen-Kartoffel-Salat mit Tomaten

*Insalata di fagiolini e patate*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 45 Minuten

- **250 g Kartoffeln**
- **300 g grüne Bohnen (frisch oder TK)**
- **Ca. 20 Kirschtomaten, geviertelt**
- **2 rote Zwiebeln, geschält, in Ringe geschnitten**
- **3 Knoblauchzehen, geschält, gehackt**
- **Natives Olivenöl extra**
- **Balsamico**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Die Kartoffeln putzen, kochen und nach dem Abkühlen in mundgerechte Stücke schneiden.

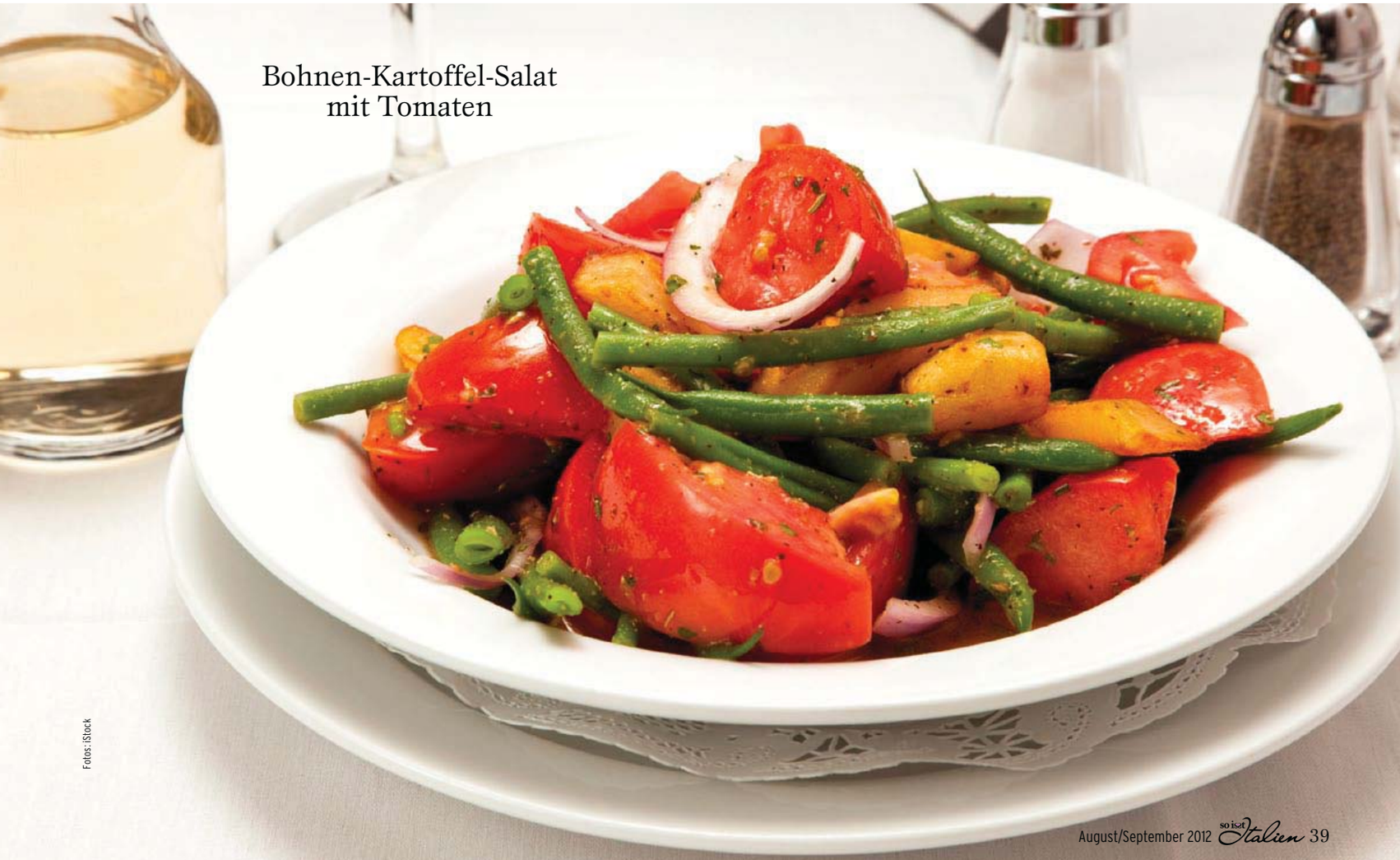
2 Frische Bohnen putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Bohnen in leicht gesalzenem Wasser ca. 10–15 Minuten bissfest garen.

3 Währenddessen Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Die Tomatenviertel zugeben und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten schmoren lassen.

4 Nun die Bohnen abgießen und zusammen mit den Kartoffeln zu den Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten geben, etwas Balsamico zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

**TIPP:** Dieses Gericht schmeckt warm als Gemüse(beilage) oder kalt als Salat.

Gebackener Ricotta mit Kräutern und Tomaten



Bohnen-Kartoffel-Salat mit Tomaten

Fotos: iStock

## Tomatensugo

*Sugo di pomodoro*

25 MINUTEN

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 25 Minuten

- **1 große Zwiebel**
- **2 Knoblauchzehen**
- **2 Möhren (ca. 200 g)**
- **1 kleine getrocknete Chilischote**
- **1 kg reife, aromatische Tomaten**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **200 ml Gemüsebrühe**
- **1 Lorbeerblatt**
- **4 EL frisch geriebener Pecorino**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Möhren putzen, schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die Chilischote fein zerbröseln. Tomaten mit dem Sparschäler dünn schälen und die Stielansätze entfernen. Tomaten vierteln, entkernen und grob würfeln.

2 Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Möhren und Chilischote darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten andünsten. Tomaten, Brühe und Lorbeerblatt dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 12–15 Minuten köcheln lassen, dabei mehrmals umrühren.

3 Den Topf beiseitestellen. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Soße mit dem Pürierstab fein pürieren. Den Käse unter die Soße rühren. Den Sugo mit Salz und Pfeffer abschmecken.

50 MINUTEN

## Chili-Zwiebeln

*Cipolla al peperoncino*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 25 Minuten zzgl. 25 Minuten für die Zubereitung des Tomatensugos

- **300 g rote Zwiebeln**
- **2 Knoblauchzehen**
- **3 EL natives Olivenöl extra**
- **1 kleine getrocknete Chilischote**
- **50 g Rosinen**
- **100 ml Tomatensugo (siehe links)**
- **60 ml Balsamicoessig**
- **3 EL Balsamicocreme**
- **120 ml Gemüsebrühe**
- **Salz und Cayennepfeffer**

1 Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und längs halbieren. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten anbraten.

2 Knoblauch, Chilischote, Rosinen, Tomatensugo, Essig, Balsamicocreme und Brühe dazugeben und unter die Zwiebeln rühren. Alles offen bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten köcheln lassen.

3 Die Zwiebeln mit Salz und Cayennepfeffer würzen, abkühlen lassen und servieren. Oder in ein sauberes Schraubglas füllen, das Glas verschließen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Die Zwiebeln halten sich mindestens 3–4 Tage.

25 MINUTEN

## Balsamico-Auberginen

*Melanzane all'aceto balsamico*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 25 Minuten

- **1 Aubergine (ca. 350 g)**
- **4 EL natives Olivenöl extra**
- **120 ml Balsamicoessig**
- **120 ml Gemüsebrühe**
- **4 EL Balsamicocreme**
- **2 EL Honig**
- **2 kleine getrocknete Chilischoten**
- **1 Lorbeerblatt**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Die Aubergine putzen, waschen und längs vierteln. Von den Vierteln längs einen ca. 1 cm breiten Streifen des schwammigen Fruchtfleischs wegschneiden, dann die Gemüseviertel quer in feine Scheibchen schneiden. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Aubergine darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 5–6 Minuten braten.

2 Essig, Brühe, Balsamicocreme, Honig, getrocknete Chilischoten und Lorbeerblatt dazugeben. Die Aubergine mit Salz und Pfeffer würzen und offen bei mittlerer Hitze in 6–8 Minuten fertig garen, dabei mehrmals umrühren.

3 Die Aubergine abkühlen lassen und servieren. Oder in ein Schraubglas (ca. 250 ml) oder eine Plastikdose mit Deckel füllen und bis zum Servieren kalt stellen. Die Aubergine hält sich mindestens 2–3 Tage.

Foto: GU Verlag/Foto: Jörg Rynio

40 MINUTEN

# Spinat-Gnocchi mit Salbeibutter

*Gnocchi di spinaci al burro e salvia*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 40 Minuten

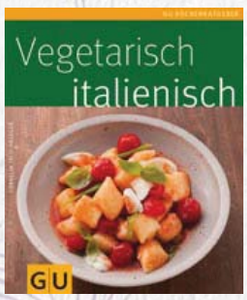
- **300 g Blattspinat**
- **100 g Ricotta**
- **Frisch geriebene Muskatnuss**
- **2 Eigelb**
- **4 EL frisch geriebener Pecorino**
- **140 g Weizenmehl (Type 405)**
- **2 Knoblauchzehen**
- **200 g Butter**
- **Ca. 20 Salbeiblätter**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Den Spinat putzen, verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Reichlich Wasser in einem Topf aufkochen und salzen. Den Spinat darin in 1–2 Minuten garen. Den Spinat in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

2 Den Spinat gut ausdrücken und mittelfein hacken. In einer Schüssel mit dem Ricotta gut vermischen. Die Spinat-Ricotta-Mischung kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eigelbe und den Pecorino unter die Gnocchimasse rühren. Das Mehl dazugeben und alles gründlich verkneten, bis ein weicher Teig entsteht.

3 Reichlich Wasser in einem Topf aufkochen und salzen. Von dem Teig mit einem Löffel Nocken abstechen und mit leicht angefeuchteten Händen zu walnussgroßen, ovalen Gnocchi formen. Die Gnocchi in den Topf geben und offen bei kleiner Hitze in 6–8 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

4 Den Knoblauch schälen und hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Knoblauch und Salbei darin 1–2 Minuten anschwitzen. Die Gnocchi dazugeben und bei kleiner Hitze unter Rühren 3–4 Minuten braten, bis die Salbeiblättchen und die Butter leicht braun sind. Auf Teller verteilen und sofort servieren.




*Redaktionstipp:*

„Vegetarisch italienisch" präsentiert schnelle und gesunde Veggie-Gerichte zum fleisch- und fischlosen Genießen. GU-Verlag, 7,99 Euro.

Foto: GU Verlag/Foto: Jörg Rynio

# Pizza pane

*Pizza pane*

150 MINUTEN

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 40 Minuten zzgl. 90 Minuten zum Gehen und 20 Minuten zum Backen

- **1 Päckchen Trockenhefe**
- **1/2 TL Zucker**
- **350 g Weizenmehl (Type 405)**
- **1 1/2 TL Salz**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **3 Knoblauchzehen**
- **4 EL natives Olivenöl extra**
- **1 EL Rosmarin, getrocknet**
- **1 EL Thymian, getrocknet**
- **1 EL Oregano, getrocknet**
- **1–2 EL grobes Meersalz**

1 Die Trockenhefe mit dem Zucker und 80 ml lauwarmem Wasser in einer Schüssel vermischen. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2 Mehl, Salz, Öl und 100 ml lauwarmes Wasser zum Vorteig geben, alles mischen und mit den Händen verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3 Den Backofen auf 250 Grad/Gas Stufe 9 vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und auf dem Blech gleichmäßig ausrollen. Dabei die Ränder etwas hochziehen und mit einer Gabel in regelmäßigen Abständen in den Teig stechen. Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Den Teig mit Öl beträufeln, mit Knoblauch belegen, mit Kräutern und Meersalz bestreuen. Im Ofen bei 230 Grad/Gas Stufe 8 15–20 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in Stücken servieren.

Foto: GU Verlag/Foto: Jörg Rynio

# TESTEN SIE so isst Italien

## 3 Ausgaben für nur 9,90 Euro **plus** Meersalzmischung gratis!

PRÄMIE DES MONATS **GRATIS**

**Fleur de Sel Meersalzmischung**

**Diese außerordentlich würzkräftige mediterrane Thymian-Zitronenpfeffer Salz-Gewürzmischung aromatisiert vorzüglich Pastagerichte, Suppen, Meeresfrüchte und Grillfleisch. 200 g, Wert 8,95 Euro.**

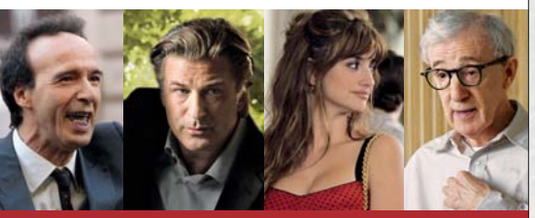
## JETZT GLEICH BESTELLEN:

www.soisstitalien.de/abo  +49(0)781 639 45 62

Aktions-Code: **SI12M05**

Die neue Komödie
von und mit WOODY ALLEN

# To Rome With Love



Ab 30. August im Kino

maria sole Caffè Espresso und so is(s)t Italien

präsentieren das große

## GEWINNSPIEL

zum Kinostart

### 1. Preis

Ihr ganz persönlicher Barista-Kurs und ein exklusives MariaSole Geschenkset bestehend aus je 1 Dose MariaSole Caffè Espresso und MariaSole LineaVerde.

### 2. Preis

Von Kopf bis Fuß auf Sommer eingestellt mit einem Geschenkset von The Body Shop® (Gesamtwert über 100 EUR) u.a. mit den neuen sinnlichen Körpersprays.

THE BODY SHOP® BEAUTY WITH HEART

### 3.–5. Preis

Je ein Jahresabo des Gourmetmagazins „So is(s)t Italien“ und einen Original-Soundtrack zum Film.

Jetzt mitmachen unter www.soisstitalien.de

Mehr Infos zum Film unter
www.ToRomeWithLove.de

# Großes Kino

## mit MariaSole Caffé Espresso und So is(s)t Italien

Alle Wege führen nach Rom – auch die Schicksalslinien der Protagonisten von Woody Allens neuer Komödie „To Rome With Love“ (Kinostart: 30.08.). Sie werden in der Ewigen Stadt in haarsträubende Abenteuer verwickelt, die alle auch mit dem ewigen Thema ‚Liebe‘ zu tun haben.

Nach seinem Publikums- und Kritikererfolg „Midnight in Paris“ besucht Kinolegende Woody Allen in seiner neuen Komödie jetzt die italienische Hauptstadt. Und weil Rom einen Knotenpunkt von ehrwürdiger Antike und quirliger Moderne, katholischer Heiligkeit und lustvollem Genussstrebens darstellt, kann der vierfache Oscar-Preisträger wieder einmal aus dem Vollen schöpfen. Hintersinniger Humor, geschliffene Dialoge, wunderbare sommerliche Bilder – der „Stadtneurotiker“ at his best. Zum All-Star- Cast, den Woody Allen endlich wieder selbst anführt, gehören unter anderem Penélope Cruz, Alec Baldwin, Ellen Page, Jesse Eisenberg und Roberto Benigni.

### MariaSole – Caffè wie vor 100 Jahren

Menschen mit Leidenschaft am Rösten kümmern sich Tag für Tag um die Qualität des MariaSole Caffè, einen der letzten verbliebenen, noch in Handarbeit gerösteten Espressi. Das besondere Holz-Röstverfahren, die Liebe zum Caffè und sehr viel Zeit führen dazu, dass der über Olivenbaumholz geröstete MariaSole Caffè Espresso weniger Gerb- und Bitterstoffe hat und extra-cremig ist.

Die Produkte von MariaSole sind in Deutschland online unter anderem bei Gourmondo, Deutschlands führendem Online-Retailer für Essen und Trinken, erhältlich. Seit 2009 ist Gourmondo Slow-Food Förderer und bietet regionalen Produzenten eine Plattform, ihre Produkte einem breiten Käuferkreis zugänglich machen zu können.

gourmondo.de
Die beste Adresse für guten Geschmack

# Fleisch *mal anders*

*Gerollt, frittiert, gehackt – jetzt kommt Fleisch in ungewöhnlichem Gewand daher. Besonders sind dabei die vielfältigen Variationen, die jedem Leckerbissen den letzten Schliff verpassen.*

Johannisbeer-Putenroulade
Rezept auf Seite 52

Lamm-Kartoffel-Salat

Rezept auf Seite 50

Mediterrane Rouladen
mit Tomaten-Käse-Füllung

Rezept auf Seite 52

Fotos: Stockfood

7 STUNDEN

# Lamm-Kartoffel-Salat

*Insalata di patate con agnello*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 50 Minuten
zzgl. 6 Stunden zum Marinieren des Lammfleischs

- **400 g Lammfleisch (aus Schulter oder Keule)**
- **600 g junge Kartoffeln**
- **2 EL Zucker**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **1 Bund Frühlingslauch, in Ringe geschnitten**
- **10 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, abgetropft und in Streifen geschnitten**
- **1 Bund Rucola, geputzt, gewaschen und trocken geschleudert**
- **200 g kleine Mozzarellakugeln**

**Für die Marinade**

- **3 EL natives Olivenöl extra**
- **2 EL Rosmarinnadeln, gehackt**
- **4 Knoblauchzehen, geschält, gehackt**
- **Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**Für das Dressing**

- **3 EL natives Olivenöl extra**
- **2 EL Balsamicoessig**
- **1 TL Senf**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Für die Marinade Öl, Rosmarin, Knoblauch und etwas Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Das Lammfleisch quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und in die Marinade legen. Gut umrühren, sodass alle Fleischscheiben von Marinade bedeckt sind. Das Fleisch für 6 Stunden (gerne auch länger) abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

2 Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Diese in einer Pfanne mit 2 EL Öl bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie gar und rundum goldgelb sind, dann den Zucker darüberstreuen und etwas karamellisieren lassen, anschließend beiseitestellen.

3 Das durchgezogene Fleisch aus der Marinade nehmen, etwas abtropfen lassen und bei hoher Hitze portionsweise scharf anbraten, sodass es Röstaromen bekommt, innen aber noch etwas rosa ist.

4 Für das Salatdressing Balsamico, Salz, Pfeffer und Senf verrühren und das Öl unterschlagen. Die noch warmen Kartoffelspalten und das angebratene Lammfleisch hineingeben und gut vermischen. Nun auch Frühlingslauch, Tomaten, Rucola und die Mozzarellakugeln hinzugeben und vorsichtig unterheben. Dazu passt ein Stück Ciabatta.

# Schweineroulade mit Mandeln und Rosinen

2 STUNDEN

*Involtino di maiale con mandorle e uvetta*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 120 Minuten

- **1 kg Schweinebraten (ausgelöster Rollbraten, vom Metzger zum Füllen vorbereitet)**
- **100 g Mandelstifte**
- **50 g Rosinen**
- **100 ml Weißwein**
- **100 g Toastbrot, in Würfel geschnitten**
- **1 EL Sonnenblumenöl**
- **1 großer Apfel, geschält, das Kerngehäuse entfernt und in kleine Würfel geschnitten**
- **2 TL getrockneter Majoran**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **250 ml Gemüsebrühe**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Den Backofen auf 200 Grad/Gas Stufe 6 vorheizen. Rosinen in Weißwein einlegen. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten, bis sie anfangen zu duften. Toastbrot in einer Pfanne mit 1 EL Öl knusprig braten, dann abkühlen lassen. Die Rosinen abtropfen lassen, den Wein aufbewahren.

2 In einer Schüssel die Apfel- und Toastwürfel sowie die Mandeln mit den Rosinen vermischen, dann mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

3 Den Schweinebraten ausrollen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Füllung daraufgeben und den Braten einrollen. Mit Küchengarn zusammenbinden und auch von außen mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Olivenöl in einem Bräter erhitzen und den Braten darin anbraten, bis er von allen Seiten Farbe angenommen hat. Gemüsebrühe und den Wein, in dem die Rosinen eingeweicht waren, zugießen und den Bräter mit geschlossenem Deckel für etwa 60 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben, dabei den Braten mehrfach wenden. Bei Bedarf noch mehr Flüssigkeit angießen. Nach 60 Minuten den Ofen auf 180 Grad/Gas Stufe 4 runterdrehen und den Braten ohne Deckel etwa 30 Minuten fertig garen.

5 Den Braten aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Bratensud einkochen lassen, abschmecken und nach Belieben andicken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Soße oder dem Sud servieren. Dazu passt Ciabatta oder in Butter geschwenkte Pasta.

# Zucchini-Hackfleisch-Kuchen

*Torta di zucchine e carne macinata*

45 MINUTEN

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 45 Minuten

- **6 Blätter Filoteig**
- **400 g Rinderhack**
- **1 große Zwiebel, geschält, klein gewürfelt**
- **3 Knoblauchzehen, geschält, gehackt**
- **2 mittelgroße Zucchini, gewaschen und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten**
- **1 EL Olivenöl**
- **2 Eier**
- **100 g Sahne**
- **1 EL Senf**
- **1/2 Bund glatte Petersilie, gehackt**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **Etwas Butter zum Fetten der Form**

1 Hackfleisch in einer heißen Pfanne ohne Zugabe von Fett krümelig anbraten, dann auch Zwiebel und Knoblauch zugeben und mitbraten. In eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

2 In derselben Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Bei hoher Hitze die Zucchinischeiben portionsweise ganz kurz anbraten und zum Hackfleisch geben.

3 Den Backofen auf 180 Grad/Gas Stufe 4 vorheizen.

4 Eier, Sahne und Senf miteinander verquirlen und in die Hackfleisch-Zucchini-Masse geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterrühren.

5 Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit etwas Butter einfetten und mit dem Filoteig auslegen. Die Ränder dürfen ruhig über den Rand der Springform ragen. Die Füllung hineingeben.

6 Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen, bis die Füllung fest geworden ist. Sollte der Teig zu dunkel werden, kann er mit Alufolie abgedeckt werden.

7 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 2 Minuten stehen lassen, dann aus der Springform nehmen und servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

# Knusprig ausgebackene Fleischbällchen

50 MINUTEN

*Polpettine croccanti*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 50 Minuten

- **300 g gegartes Rindfleisch**
- **300 g gegartes Schweinefleisch**
- **50 g Butter**
- **100 g Mehl**
- **250 ml Milch**
- **100 ml Weißwein**
- **4 Eier**
- **Muskatnuss, frisch gerieben**
- **1 Ei, verquirlt**
- **Semmelbrösel**
- **Öl zum Ausbacken**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Das Fleisch in sehr kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zusammen mit 4 Eiern gründlich verrühren.

2 Butter in einem Topf zerlassen, 50 g Mehl darin anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Aufkochen lassen, den Wein unterrühren und die Soße bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln, dann etwas abkühlen lassen.

3 Die lauwarme Soße unter die Fleischmischung rühren und auskühlen lassen.

4 Aus der ausgekühlten Fleischmasse walnussgroße Bällchen formen und diese durch Mehl, das verquirlte Ei und danach durch die Semmelbrösel ziehen.

5 Das Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Bällchen portionsweise darin ausbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind. Die Fleischbällchen eignen sich perfekt als knuspriges Fingerfood.

45 MINUTEN

# Johannisbeer-Putenroulade

*Rollata di tacchino al ribes rosso*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 45 Minuten

- **4 Putenschnitzel**
- **100 g Frischkäse**
- **1 TL Honig**
- **6 Zweige Thymian**
- **4 Rispen rote Johannisbeeren**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **100 ml Rotwein**
- **1 EL Honig für die Soße**
- **1 EL eiskalte Butter**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Den Backofen auf 150 Grad/Gas Stufe 2 vorheizen. Die Putenschnitzel flachklopfen.

2 Frischkäse in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Honig sowie zwei Dritteln der Thymianblättchen verrühren. Diese Masse auf die Putenschnitzel streichen. Jeweils 8–10 Johannisbeeren darauf verteilen, das Fleisch einrollen und mit Küchengarn fixieren.

3 In einer ofenfesten Pfanne das Öl erhitzen und die Röllchen darin bei hoher Hitze rundum anbraten, bis sie Farbe genommen haben, dann mit Rotwein ablöschen.

4 Die Pfanne für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen, die Röllchen in dieser Zeit mehrfach wenden.

5 Nach 20 Minuten die Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Röllchen in Alufolie gewickelt ein paar Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Bratensud mit dem restlichen Thymian aufkochen, mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken, die kalte Butter unterrühren und zuletzt die restlichen Johannisbeeren hineingeben. Die Röllchen zusammen mit der Soße servieren. Dazu passt Ciabatta.

75 MINUTEN

# Mediterrane Rouladen mit Tomaten-Käse-Füllung

*Involtini mediterranei*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 75 Minuten

- **4 Rinderrouladen**
- **4 EL Pesto**
- **1 Kugel Mozzarella, in 4 Stücke geschnitten**
- **8 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, abgetropft**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **2 große Zwiebeln, geschält, gewürfelt**
- **2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt**
- **100 ml Rotwein**
- **300 ml Rinderbrühe**
- **4 Zweige Thymian**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Den Backofen auf 180 Grad/Gas Stufe 4 vorheizen.

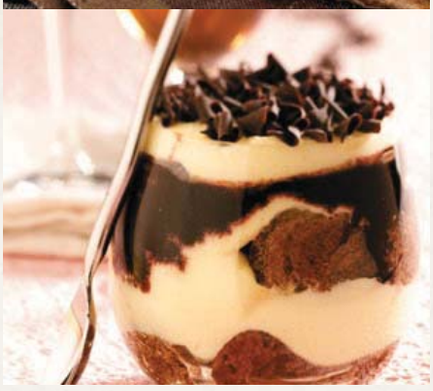
2 Die Rouladen von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf der oberen Seite mit Pesto bestreichen. Jeweils 1 Stück Mozzarella zwischen zwei Tomaten klemmen und diese an den unteren Rand der Roulade legen. Die Roulade aufrollen und mit Küchengarn fixieren.

3 Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Rouladen bei hoher Hitze darin anbraten, bis sie rundum Farbe genommen haben. Dann Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten, mit Rotwein und Brühe ablöschen und die Thymianzweige in die Flüssigkeit geben.

4 Den Bräter mit geschlossenem Deckel für 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen, dann den Deckel abnehmen und die Rouladen weitere 10 Minuten garen.

5 Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Rouladen aus dem Sud heben und in Alufolie gewickelt etwa 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Thymian aus dem Sud nehmen und diesen mit einem Stabmixer pürieren und abschmecken. Die Rouladen mit frischen Gnocchi und der Thymiansoße servieren.

# „Caffè in drei Gängen – Lavazza präsentiert das perfekte Menu all'espresso“



*Die Gründe dafür, warum die Küche Italiens umschwärmt wird, liegen auf der Hand. Frische Produkte werden in facettenreichen Kreationen zu abwechslungsreichen, aromatischen Gerichten verwandelt. Ein steter Begleiter der begehrten italienischen Küche ist der traditionelle Caffè. Das schwarze Heißgetränk wird bevorzugt in kleinen und starken Portionen und am liebsten zu jeder Tageszeit genossen. Denn der Caffè bringt neue Energie, selbst in der sengenden Hitze des italienischen Sommers. Inzwischen hat das Traditionsgetränk auch Einzug in die italienische Küche gehalten und wirkt als geschmackvolle Zutat vom ersten bis zum letzten Gang mit. Auch in der gehobenen Küche wird der Caffè heiß umworben. Ein sommerliches Caffè-Menü, mit dem Sie den Genuss Italiens selbst erleben, präsentiert Lavazza. Mit ihrer besonderen Note schafft diese Kostprobe italienisches Flair auf dem Teller und begeistert Ihre Gäste. Weitere Informationen unter www.lavazza.de und www.lavazzamodomio.de.*

## Riesengarnelen in Mandelkruste mit Espressojus

**Zutaten: (für 4 Personen)**
**8 Riesengarnelen, 100 g geröstete Mandeln, 1 TL Espressopulver, 1 Stange Sellerie, 1 Karotte, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 1 Schalotte, 5 weiße Pfefferkörner, 1 TL Kartoffelstärke, Olivenöl nativ extra, Salz.**

**Zubereitung: (Zubereitungszeit: 25 Minuten, Garzeit: 20 Minuten, Schwierigkeit: einfach)**

Riesengarnelen waschen, Schale entfernen und den schwarzen Darm herausziehen. Die Köpfe nicht wegwerfen. Das Gemüse putzen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten, Pfeffer, Lorbeer und die Garnelenköpfe dazugeben. Salzen und einige Minuten anbraten. Den Espresso angießen, verrühren und auf ein Drittel einkochen lassen. Das Ganze filtern und die gefilterte Flüssigkeit in den Topf gießen. Die Stärke einrühren und die Soße andicken. Die Garnelen in den gehackten Mandeln wälzen. Die Mandeln gut andrücken. 1 Minute bei starker Hitze in wenig Öl garen. Die Soße auf den Tellern verteilen und die Riesengarnelen in der Mandelkruste daraufsetzen. Sofort servieren.

## Tagliatelle an Steinpilzen mit Espresso aromatisiert

**Zutaten: (für 4 Personen)**
**ca. 600 g Tagliatelle. Für die Soße: 80 g getrocknete Steinpilze, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Espressopulver, Olivenöl nativ extra, frische glatte Petersilie, Salz und Pfeffer.**

**Zubereitung: (Zubereitungszeit: 30 Minuten, Garzeit: 20 Minuten, Schwierigkeit: einfach)**

Die Steinpilze ca. 1 Stunde in Wasser einweichen. Pilze absieben und den Pilz-Sud auffangen und zur Seite stellen. Das Öl mit dem Knoblauch langsam erhitzen, die leicht ausgedrückten Pilze dazugeben. Etwas anbraten und eine Schöpfkelle des Pilz-Suds dazugeben; das Espressopulver hinzufügen, alles gut verrühren, salzen und pfeffern. Die Tagliatelle wie angegeben kochen, dabei den restlichen Pilz-Sud zum Kochwasser geben. Abgießen und direkt in den Topf mit der Soße geben. Die gehackte Petersilie darüberstreuen und servieren.

## Tiramisu mit Espresso im Becher

**Zutaten: (für 4 Personen)**
**100 g Frischkäse, 80 g Mascarpone, 2 Eier, 3 EL Zucker, 1 Vanilleschote, 3 kleine Tassen gezuckerter Espresso, 10–15 Löffelbiskuits, 2 EL Whiskycreme, 50 g Späne Zartbitterschokolade, Salz.**

**Zubereitung: (Zubereitungszeit: 20 Minuten, Schwierigkeit: einfach)**

In einer Schüssel die beiden Käse zu einer Creme verrühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, bis sie eine hellgelbe Farbe annehmen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und zu der Eiercreme geben, dann die Käsecreme vorsichtig unterrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und mit einem Löffel von unten nach oben unter die Käse-Ei-Masse heben. Den Espresso mit dem Likör vermischen und über die Löffelbiskuits gießen. Dann die Gläser abwechselnd mit den Keksen und der Creme füllen und die Schokospäne als letzte Schicht darüberstreuen. Das Tiramisu etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und dann kalt servieren.

*Natürlich krönt den Ausklang Ihres Menüs ein purer Espresso – denn nur so findet jedes Menü sein würdiges Finale. Die Zubereitung des Espressos in all seinen Varianten können Sie getrost der Lavazza A MODO MIO Kapselmaschine überlassen: Sie versteht ihr Handwerk perfekt, wenn es um die Zubereitung eines original italienischen Espressos mit feinster Crema geht.*

# Essen mit STIEL

*Aufgespießt oder am Stiel landen die leckeren Häppchen schnell im Mund und sind somit das perfekte Sommer-Fingerfood. Mit diesen stilechten Rezepten überraschen Sie Ihre Gäste!*

Cakepops
Rezept auf Seite 56

Fotos: Ira Leoni

# Cakepops

*Cakepops*

**FÜR 10 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 60 Minuten
zzgl. 25 Minuten Backzeit und 90 Minuten Kühlzeit

**175** MINUTEN

- **Etwas Butter zum Fetten der Springform**
- **250 g Mehl**
- **100 g Butter**
- **100 g Zucker**
- **2 Eier**
- **100 ml Milch**
- **1/2 TL Backpulver**
- **400 g weiße Schokolade**
- **50 g getrocknete Erdbeeren**
- **Ein großes Stück Styropor**
- **Kurze weiße Plastikspieße**

**Für die Creme**

- **80 g Butter**
- **80 g Puderzucker**
- **200 g Frischkäse**
- **100 g Zartbitterschokolade**

1 Den Backofen auf 180 Grad/Gas Stufe 4 vorheizen. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit etwas Butter einfetten.

2 Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, nach und nach die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und nach und nach unterrühren, dann auch die Milch hinzufügen.

3 Den Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Sollte der Teig zu dunkel werden, kann er mit Alufolie abgedeckt werden. Den fertigen Kuchen abkühlen lassen und mit den Händen zerkrümeln.

4 Für die Creme Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen, danach etwas abkühlen lassen. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dann die abgekühlte Schokolade und den Frischkäse unterrühren.

5 Die Creme mit den Kuchenkrümeln in einer großen Schüssel vermischen. Aus dieser Masse walnussgroße Kugeln formen und diese auf einem Teller in den Kühlschrank stellen, sodass sie fest werden.

6 50 g weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. In jede Kugel mit einem Spieß ein etwa 1 cm tiefes Loch bohren. Jeden Spieß mit der Spitze in die Schokolade tauchen, dann in die Kugel stecken. Die Schokolade wirkt wie ein Kleber, der den Kuchenteig mit dem Spieß verbindet, sobald sie abkühlt. Die Kugeln wieder in den Kühlschrank stellen.

7 Die restliche weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die getrockneten Erdbeeren hacken und in eine kleine Schüssel geben. Die gut gekühlten Cakepops aus dem Kühlschrank nehmen, in die Schokolade tauchen, in den Erdbeeren wenden und dann mit genügend Abstand in das Styropor stecken. Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

# Salamispieße mit Feigen und Salbei

*Spiedini di salame, fichi e salvia*

**25** MINUTEN

**FÜR 8 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 25 Minuten

- **8 Feigen**
- **150 g Salami**
- **1 Bund Salbei**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **3-4 EL Feigensenf**
- **8 Holzspieße**

1 Den Backofen auf 200 Grad/Gas Stufe 6 vorheizen. Feigen waschen und vierteln, dann in eine Auflaufform setzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.

2 Die etwas abgekühlten Feigen abwechselnd mit Salami und Salbei aufspießen. Mit Feigensenf servieren.

# Lachs-Garnelen-Spieße mit Melonen-Rucola-Salat

*Spiedini di salmone e gamberi*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 40 Minuten

**40** MINUTEN

- **400 g Lachsfilet, gewürfelt**
- **300 g rohe Garnelen**
- **1 EL Dijonsenf**
- **Saft von 1 Limette**
- **1 TL natives Olivenöl extra**
- **1 kleine Melone**
- **2 Bund Rucola, geputzt, gewaschen und trocken geschleudert**
- **100 g Parmesan, frisch gerieben**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **1 EL Balsamicoessig**
- **1 EL natives Olivenöl extra**
- **Zucker**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **Holzspieße**

1 Für die Marinade Senf, Limettensaft und Olivenöl miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachswürfel und Garnelen in die Marinade geben und 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

2 Inzwischen den Salat zubereiten. Dafür die Melone halbieren, von den Kernen befreien und in Spalten schneiden. Die Spalten schälen und in Scheiben schneiden.

3 Rucola, Melone und Parmesan in einer großen Schüssel mischen, Balsamicoessig und Olivenöl darübergeben und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Vorsichtig unterheben.

4 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lachswürfel und Garnelen abwechselnd aufspießen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten, bis Fisch und Garnelen gar sind und eine goldbraune Farbe angenommen haben. Die Spieße mit dem Melonen-Rucola-Salat zusammen servieren.

# Marshmallow-Spießchen mit Pistazien und kandierten Orangen

*Spiedini di marshmallow*

**FÜR CA. 20 STÜCK** ❤ **Zubereitung** 15 Minuten
zzgl. Zeit zum Trocknen der Schokolade

15 MINUTEN

- **1 Packung Marshmallows**
- **150 g Schokolade**
- **50 g ungesalzene Pistazien, geschält**
- **50 g kandierte Orangen**
- **Holzspieße**

1 Kandierte Orangen und Pistazien fein hacken und in separate Schälchen füllen. Schokolade im Wasserbad schmelzen.

2 Marshmallows aufspießen und zur Hälfte in Schokolade eintauchen. Überschüssige Schokolade abtropfen lassen und die Spieße in Pistazien und kandierten Orangen wälzen.

3 Die Spieße zum Trocknen in ein Glas stellen, dabei darauf achten, dass sich die noch feuchten Schokoladen-Marshmallows nicht berühren. Sobald die Schokolade fest ist, können die Spieße serviert werden.

# Melonenspieße mit Prosciutto, Avocado und Basilikum

*Spiedini di melone con prosciutto, avocado e basilico*

**FÜR 8 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 15 Minuten

**15** MINUTEN

- **1/2 kleine Melone**
- **200 g Prosciutto**
- **1 Avocado**
- **1 Bund Basilikum**
- **Saft von 1 Limette**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **Holzspieße**

1 Melone schälen, von den Kernen befreien und in Würfel schneiden. Avocado halbieren, schälen und entsteinen. Ebenfalls in Würfel schneiden, mit der Hälfte des Limettensafts beträufeln und etwas salzen.

2 Je einen Melonenwürfel in ein Basilikumblatt wickeln und aufspießen, dann je ein Stückchen Prosciutto und einen Avocadowürfel aufspießen. Die fertigen Spieße mit Olivenöl und dem restlichen Limettensaft beträufeln und mit Pfeffer würzen.

Vorspeise

Schräger Tomatenpudding

Rezept auf Seite 66

# Ein italienisches Sommermenü

*Laden Sie Ihre Gäste doch einmal zu einem Drei-Gänge-Menü ein und servieren ihnen diese sommerlich-frischen Gerichte. Sie werden garantiert immer wiederkommen wollen. Bühne frei für unser italienisches Sommermenü!*

*Hauptspeise*

## Dorade aus dem Backofen

Rezept auf Seite 66

Fotos: GU Verlag/ Fotos: Klaus-Maria Einwanger

# Schräger Tomatenpudding

240 MINUTEN

*Budino di pomodori*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 30 Minuten
zzgl. 3 Stunden Kühlzeit

- **300 g sonnengereifte Tomaten**
- **5 Blatt weiße Gelatine**
- **4 EL frisch gepresster Zitronensaft**
- **6 EL natives Olivenöl extra**
- **1 Prise Zucker**
- **200 g Sahne**
- **1 Avocado**
- **1 kleine rote Zwiebel**
- **1 kleine Peperoni (nach Belieben)**
- **8 geschälte gegarte Garnelen**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Tomaten auf der glatten Seite kreuzweise einritzen, kurz in das heiße Wasser geben, herausnehmen, mit sehr kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten quer halbieren und die Samenkerne entfernen. Kochwasser aufheben.

2 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ca. 5 Minuten quellen lassen. Inzwischen den Kühlschrank so präparieren, dass die Gläser mit dem Tomatenpüree schräg hineingestellt werden können und diese Position beibehalten.

3 Tomaten mit 2 EL Zitronensaft und 3 EL Öl im Mixer pürieren. Gelatine in 4–5 EL heißem Tomatenkochwasser auflösen, gründlich unter das Tomatenpüree rühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sahne steif schlagen, unterheben. Das Tomatenpüree nach und nach in hübsche Gläser füllen, die man dabei schräg hält. Gläser in dieser schrägen Position in den vorbereiteten Kühlschrank stellen. Den Pudding in ca. 3 Stunden fest werden lassen.

4 Kurz vor dem Servieren die Avocado halbieren, schälen und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Peperoni waschen, entstielen und fein hacken. (Wer es nicht scharf mag, kann die Peperoni einfach weglassen.) Falls nötig, die Garnelen am Rücken entlang einschneiden und die Därme entfernen. Die Garnelen in kleine Würfel schneiden. Alles mischen, mit übrigem Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Die Gläser aus dem Kühlschrank holen und die Avocado-Garnelen-Mischung auf den schrägen Tomatenpuddings verteilen, sofort servieren.

# Dorade aus dem Backofen

105 MINUTEN

*Orata al forno*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 105 Minuten

- **500 g festkochende Kartoffeln**
- **2 EL Kapern, in Salz eingelegt**
- **5 Knoblauchzehen**
- **1 kg kleine sonnengereifte Tomaten**
- **1 kleine rote Peperoni**
- **200 g ligurische Oliven**
- **6 EL natives Olivenöl extra (+ etwas mehr zum Beträufeln)**
- **4 küchenfertige Doraden (je 300–400 g)**
- **4 Zweige Rosmarin**
- **4 Zweige Thymian**
- **70 g Semmelbrösel (möglichst grob, am besten selbst aus altbackenen Brötchen herstellen)**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Die Kartoffeln gründlich waschen, ungeschält in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Zugedeckt bei geringer Hitze in ca. 25 Minuten bissfest kochen lassen. (Sie dürfen gerne nicht ganz durch sein, weil sie anschließend noch im Ofen gegart werden.) Zwischendurch mit einer Gabel einstechen und kontrollieren, ob sie schon fertig sind. Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen, dann vierteln.

2 Backofen auf 180 Grad/Gas Stufe 4 vorheizen. Kapern in einem Sieb abbrausen. Knoblauch schälen, fein schneiden. Tomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. Die Hälfte der Tomaten ganz lassen, den Rest halbieren. Peperoni waschen, entstielen und in feine Ringe schneiden.

3 Auf einem tiefen Backblech alle Tomaten, Kartoffeln, Kapern, Oliven, Peperoni und Knoblauch mit dem Olivenöl mischen. Salzen und pfeffern. Im Ofen ca. 25 Minuten braten, zwischendurch wenden.

4 Die Doraden waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. In die Bauchhöhlen der Fische je 1 Rosmarin- und Thymianzweig legen. Backblech aus dem Ofen nehmen. Tomaten-Kartoffel-Gemüse zur Seite schieben und die Doraden daneben aufs Blech legen. Alles zusammen weitere 20 Minuten garen.

5 Dann die Semmelbrösel gleichmäßig auf dem Gemüse verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Gemüse und Fische weitere 15 Minuten backen, bis die Brösel schön goldbraun geworden sind.


*Zu einem perfekten Menü darf der Wein nicht fehlen …*

Zu gewinnen!

Der Name Danzante, italienisch für „Tanzen", steht für Dolce Vita pur: Leidenschaft, Spaß, Stil und Geselligkeit. So sind auch die Danzante Weine – spritzig, fruchtig und verführerisch. Sie vereinen die großen Rebsorten Italiens und werden aus den besten Trauben hergestellt, die das sorgsam ausgewählte Anbaugebiet zu bieten hat. Besonders erfrischend bei sommerlichen Temperaturen ist der ausgewogene Pinot Grigio mit seinem intensiven Duft nach Zitrusfrüchten und Blumen. Gekühlt bei 10° C passt er besonders gut zu leichten Antipasti, Fisch, weißem Fleisch und frischem Ziegenkäse. Der gefällige, rubinrote Chianti überzeugt durch duftige Noten von Granatapfel, roten Strauchfrüchten und feinen Gewürzen. Bei 16° C ist er der ideale Begleiter klassischer italienischer Speisen, wie Pizza, Pasta, Kalb und Rind. Drei Gewinner können sich über ein Danzante Weinpaket freuen. Dieses besteht aus je drei Flaschen Pinot Grigio und Chianti. **Teilnehmen können Sie unter www.soisstitalien.de/Weinpaket. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.**

# Semifreddo mit Feigen

25 STUNDEN

*Semifreddo con fichi*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 35 Minuten zzgl. 24 Stunden Gefrierzeit

- **180 ml roter Portwein**
- **120 g Zucker**
- **3 Eigelb**
- **200 g Sahne**
- **4 violette Feigen**

1 Portwein und Zucker in einen Topf geben, erhitzen und ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, dann vom Herd nehmen.

2 Die Eigelbe mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Den warmen (nicht mehr kochenden) Portweinsirup dazugeben und ca. 10 Minuten weiter schaumig schlagen, bis die Masse kalt ist. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

3 Eine Kastenform mit 1,5 l Fassungsvermögen mit Frischhaltefolie auskleiden. Dabei so viel Folie über den Rand hängen lassen, dass sie später komplett über die Form geschlagen werden kann. Feigen waschen, 1 Feige vierteln, den Rest klein schneiden.

4 Die Hälfte der Schaummasse in die Kastenform füllen. Die Feigenviertel und -stücke darauf verteilen, mit der restlichen Masse abdecken. Die Form ins Tiefkühlfach stellen und das Semifreddo in ca. 24 Stunden gefrieren lassen.

5 Semifreddo ca. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und im Kühlschrank antauen lassen, damit es schön cremig wird. Dann aus der Form stürzen und die Folie abziehen. Semifreddo in Scheiben schneiden, auf kleine Teller verteilen und sofort servieren.

**TIPP:** Statt Feigen kann man auch Pfirsiche oder Mirabellen für das Semifreddo nehmen. Wichtig ist aber, dass die Schalen der Früchte weich sind.

*Buchtipp:*

Sehnsucht nach frischen Kräutern, knackigem Gemüse und einem guten Wein? Entdecken Sie in „Ein italienischer Sommer" Rezepte, die das ganze Jahr über einen Hauch mediterranes Sommerfeeling in Ihr Zuhause zaubern. GU Verlag, 24,99 Euro.

*Dessert*

Semifreddo mit Feigen

# Luigis Ristorante

*Im „Mamma Mia“ geht es heiß her. Hier versorgt Luigi seine Gäste mit munteren Geschichten aus seinem Leben.*

„Troppi cuochi guastan la cucina.“ Dieses Sprichwort gibt es auch hier: „Viele Köche verderben den Brei.“ Zwar gibt es in meinem Ristorante keinen Brei, ich stehe aber auch am liebsten selbst in der Küche. Dann weiß ich ganz genau, was meinen lieben Gästen serviert wird.

Die meisten von Ihnen haben wohl das Kolosseum vor Augen, wenn Sie nach der Architektur in Rom gefragt werden. Doch seit einigen Jahren zeigen sich Roms Bauten nicht mehr nur klassisch antik, sondern präsentieren sich zunehmend modern. Museen wie das MAXXI stellen nicht nur moderne Kunst aus, sie selbst sind moderne Kunstwerke, die in das antike Umfeld eingebettet sind. Ich persönlich liebe diese Vielseitigkeit Roms, denn an jeder Ecke gibt es etwas Neues zu entdecken!

Waren Sie schon einmal in Perugia? In der Hauptstadt Umbriens gibt es eine ganz besondere Fortbewegungsmöglichkeit: die MiniMetro. Sie wurde 2008 gebaut, um die Altstadt vor Autoverkehr zu schützen. Als ich das letzte Mal da war, habe ich mein Auto einfach am Metro-Bahnhof „Pian di Massiano“ abgestellt und war nach zwölf Minuten schon 160 Meter höher in der wunderschönen Altstadt von Perugia. Besser geht's doch gar nicht!

Wir Italiener haben Temperament – und das nicht zu knapp. Wir reden viel. Und laut. Mit Händen und Füßen. Oft wird uns unterstellt, wir würden wild gestikulierend streiten, dabei unterhalten wir uns doch nur!

Welche Pastasorten kennen Sie? Mit Spaghetti, Penne und Maccheroni weiß wohl jeder etwas anzufangen. Aber wie sieht es mit Orecchiette und Mafaldine aus? Oder mit Strozzapreti, Stelline und Ditalini? Auf in den nächsten Feinkostladen! Dort wird man Ihnen auch sagen, welche Pasta mit welcher Soße am besten harmoniert. Ich kann Ihnen versichern, sie alle sind eine Versuchung wert!

## Frühstück in bella Italia

Wenn Sie als Deutscher in Italien Urlaub machen, seien Sie bitte nicht vom italienischen Frühstück, das Sie im Hotel erwartet, enttäuscht. Ich wohne nun ja auch schon einige Jahre in Deutschland und liebe das deutsche Frühstück mit Brötchen, Käse, Wurst und Marmelade. Bei meinen Landsleuten fällt es im Vergleich eher mager aus. Ein schneller Espresso oder Cappuccino und dazu ein süßes Teilchen – und das meistens im Stehen. Das hat mit der deutschen gemütlichen Frühstückstradition nicht viel zu tun. Ärgern Sie sich also nicht über das dürftige Hotelfrühstück, sondern gehen Sie in die nächste Bar, dort gibt es auch Panini!

## Busfahren will gerlernt sein!

Neulich hatte ich Gäste, die gerade aus ihrem Urlaub in Siena wiedergekommen waren. Sie erzählten von der tollen Stadt und den vielen Ausflügen, die sie in der Region unternommen hatten, und zeigten mir ihre Urlaubsfotos. Nur eines fanden sie ganz ungewöhnlich: Obwohl sie an der Bushaltestelle standen, fuhren alle Busse an ihnen vorbei. Da musste ich schmunzeln. Jeder Italiener weiß, dass man dem Busfahrer signalisieren muss, dass man mitfahren will. Für das nächste Mal wissen meine Gäste jetzt aber auch Bescheid – einfach die Hand rausstrecken, und der Bus hält an!

# „Emozioni d'Estate" – Süßes Leben in der Espressobar

*Sie möchten italienisches „dolce vita" genießen, der nächste Urlaub ist aber noch in weiter Ferne? Wie wäre es, wenn Sie sich ein Stück italienischer Lebensart gönnen und eine kleine Caffè-Pause in Ihrer Segafredo Espressobar einlegen?*

Erfrischend leicht zeigt sich in diesem Sommer die eisgekühlte Sommer-Caffè-Spezialität „Caffè Frappé": Ein doppelter Espresso, etwas Zucker, Milch und Eiswürfel werden cremig gemixt und in einem hohen Glas mit Strohhalm serviert – der perfekte Sommerdrink!

Mit erfrischender Leichtigkeit präsentieren sich auch die virtuosen Künstler von GOP, Europas größtem Varietéunternehmen, das in diesem Jahr seinen 20. Geburtstag feiert. Zu diesem Anlass lädt Segafredo seine Gäste vom 1. Juni bis 31. August 2012 auf eine kleine Reise ins moderne Varieté ein. Alle Gäste, die sich ihren Caffè-Genuss in einer der teilnehmenden Segafredo Espressobars zwischen München und Hamburg abstempeln lassen, können sich mit der vollen GOP-Card (dies entspricht fünf Caffè-Spezialitäten) eine Freikarte für eine Show ihrer Wahl beim Kauf einer Eintrittskarte sichern. Somit bekommen Sie zwei Tickets zum Preis von einem! Hochkarätige Akrobaten, Comedians, Jongleure und wortgewandte Moderatoren entführen Sie in eine phantasievolle Welt voller Lachen und Staunen. Hier erleben Sie Live-Entertainment auf höchstem Niveau!

Schauen Sie auf dem Weg zur Show doch noch einmal in Ihrer Segafredo Espressobar vorbei und erleben Sie die italienische „l'ora dell'apéro". Dort genießen Sie in den frühen Abendstunden einen erfrischenden Hugo (bestehend aus Prosecco, Holunderblütensirup und Minze) oder einen alkoholfreien Sanbittèr und naschen dabei Parmesanstückchen, Oliven, Mortadellawürfel oder Mini-Tramezzini. Kann es etwas Besseres geben?

**La vita e bella – ci vediamo al bar!**

## Caffè Frappé

- **1 Espresso Doppio**
- **4 TL Puderzucker**
- **ca. 150 ml kalte Milch**
- **6 Eiswürfel**
- **Elektrostandmixer**

Bereiten Sie in einem Kännchen einen doppelten Espresso zu. Geben Sie die kalte Milch, den doppelten Espresso und die Eiswürfel in einen Elektrostandmixer und mixen die Zutaten max. 20 Sekunden auf höchster Stufe kräftig durch, danach füllen Sie den Inhalt in ein eisgekühltes „Segafredo" Latte Macchiato Glas.

# Pasta e vino

*Ein leckeres Gericht ist nur der Anfang. Perfekt wird ein Mahl erst mit der richtigen Weinauswahl. Genießen Sie leckere Nudelgerichte mit frischem Saisongemüse!*

## Penne mit Spinat und Entrecôte

*Penne con spinaci e bistecca*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 35 Minuten

35 MINUTEN

- **400 g Penne**
- **2 Scheiben Entrecôte à 250 g**
- **500 g frischer junger Spinat**
- **2 Schalotten, klein gewürfelt**
- **2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt**
- **100 ml Fleischbrühe**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **1 EL Butter**
- **Frisch geriebene Muskatnuss**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Backofen auf 100 Grad/Gas Stufe 1 vorheizen.

2 Penne nach Packungsanweisung al dente kochen, dann abgießen.

3 In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 1–2 Minuten blanchieren, dann abgießen, kalt abschrecken und die Flüssigkeit ausdrücken.

3 Entrecôte in 1 EL heißem Öl von jeder Seite 1–2 Minuten anbraten, dann im Ofen je nach Gusto etwa 10 Minuten weitergaren.

4 In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch in 1 EL Öl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, dann den Spinat hinzugeben und mit etwas Muskat würzen. Mit Fleischbrühe ablöschen und die Penne unterrühren. Kurz vor dem Servieren die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Das Entrecôte aus dem Ofen nehmen und 1–2 Minuten ruhen lassen, dann mit Salz und Pfeffer würzen und quer zur Faser in Streifen schneiden.

6 Die Spinatpasta auf 4 Tellern verteilen und jeweils einige Entrecôte-Streifen darauf anrichten.

### Der Wein zum Essen

*Ein herrlich fruchtiger und blumiger Rosé. Am Gaumen frisch, trocken und gleichzeitig körperreich. Eine feine Säurestruktur sowie ein langer Abgang verleihen ihm einen schönen Gusto. Der Ciró Rosato strahlt die einmalig raue und mediterrane Atmosphäre Kalabriens aus!*

**WIR EMPFEHLEN:**

**Librandi Ciró Rosato DOC, 13,5 % Vol., 100% Gaglioppo, 5,45 Euro, www.andronaco-shop.de**

Fotos: Frauke Antholz

# Spaghetti mit Hackfleisch-Möhren-Soße

*Spaghetti con salsa di carne macinata e carote*

45 MINUTEN

**FÜR 4 PERSONEN ❤ Zubereitung** 45 Minuten

- **400 g Spaghetti**
- **1 EL natives Olivenöl extra**
- **400 g Rinderhack**
- **2 Zwiebeln, geschält, gewürfelt**
- **2 Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt**
- **4 mittelgroße Möhren, geschält, gewürfelt**
- **1 TL Tomatenmark**
- **200 ml Rotwein**
- **3–4 Dosentomaten, abgetropft und gehackt**
- **200 ml Fleischbrühe**
- **1/2 Bund glatte Petersilie, grob gehackt**
- **1/2 Bund Basilikum, grob geschnitten**
- **50 g Butter**
- **50 g Parmesan, gerieben**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **Frisch geriebener Parmesan nach Belieben**

1 Öl in einem großen schweren Topf erhitzen, das Hackfleisch darin bei hoher Hitze krümelig anbraten und etwas Farbe nehmen lassen, dann erst die Zwiebeln und den Knoblauch sowie die Möhrenwürfel hinzugeben und mit anbraten.

2 Tomatenmark dazugeben und etwas anrösten lassen, dabei jedoch aufpassen, dass es nicht verbrennt und dadurch bitter wird. Mit Rotwein ablöschen und diesen verkochen lassen. Dann die Tomaten zugeben, die Brühe hinzugießen und bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis die Soße eine leicht cremige Konsistenz hat (die Zwiebeln geben der Soße die Bindung) und die Möhren gar sind, aber noch etwas Biss haben. Bei Bedarf noch mehr Brühe angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und erst kurz vor dem Servieren die Kräuter unterrühren.

3 In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen, dann durch ein Sieb gießen, mit etwas Kochwasser, Butter und Parmesan verrühren und mit der Soße servieren. Wer mag, bestreut seine Pasta noch mit Parmesan.

## Der Wein zum Essen

*Ein Klassiker aus der Toskana! Er erinnert dank seiner reizenden Farbe an reife Sauerkirschen. Dank der kurzen Lagerung in Eichenfässern ist sein Duft leicht holzig mit feinen Vanillenoten. Am Gaumen trocken, leicht fruchtig, mit wenig Tanninen und einem leichten Körper.*

**WIR EMPFEHLEN:**

**Caparzo Sangiovese Toscana IGT, 13,5 % Vol., 100% Sangiovese, 4,65 Euro, www.andronaco-shop.de**

# Fenchellinguine mit gebratenem Zander

*Linguine al finocchio con lucioperca fritta*

30 MINUTEN

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 30 Minuten

- **400 g Linguine**
- **2 kleine Fenchelknollen**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **0,1 g Safran**
- **100 ml Weißwein**
- **100 g Mascarpone**
- **4 Zanderfilets**
- **Etwas Mehl zum Wenden**
- **Zitronensaft**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Linguine nach Packungsanweisung al dente kochen.

2 In der Zwischenzeit Fenchel waschen, halbieren und den Strunk entfernen, dann in Streifen schneiden. Das Fenchelgrün grob hacken und beiseitestellen.

3 Die Fenchelstreifen mit 1 EL Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anschwitzen, Safran zufügen, mit dem Wein ablöschen und dünsten lassen. Nach 2 Minuten die Mascarpone zugeben und bei kleiner Hitze noch etwa 5 Minuten weitergaren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Den Zander mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite mehlieren. Überschüssiges Mehl abklopfen. Die Filets bei kleiner Hitze in dem restlichen Öl auf der Hautseite anbraten, bis sie goldbraun und etwas knusprig sind, erst dann wenden und die Pfanne zur Seite stellen.

5 Die Linguine in das Fenchelgemüse geben und vorsichtig untermischen, dann auf Tellern anrichten, jeweils ein Zanderfilet auf die Fenchellinguine geben und mit dem Fenchelgrün bestreuen.

## Der Wein zum Essen

*Ein strohgelber Bianco mit einem angenehm fruchtigen Duft. Im Mund leicht prickelnd, blumig, gut strukturiert und mit wenig Säure. Im langen Abgang sind elegante Noten von Zitrusfrüchten wahrnehmbar. Ein charmanter Weißwein aus der historienreichen Region Umbrien.*

**WIR EMPFEHLEN:**

**Lungarotti Torre di Giano IGT, 12 % Vol., 40% Vermentino, 35% Trebbiano, 25% Grechetto, 7,45 Euro, www.andronaco-shop.de**

Fotos: Frauke Antholz

# Pastasalat mit Radicchio und Orange

*Insalata di pasta con radicchio e arance*

30 MINUTEN

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 30 Minuten

- **400 g Farfalle**
- **2 kleine Radicchio**
- **3 Orangen**
- **1 Handvoll Rosinen**
- **200 ml Orangensaft zum Einweichen der Rosinen**
- **5 EL natives Olivenöl extra**
- **4 EL Balsamico Bianco**
- **2 TL Senf**
- **2 TL Honig**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Die Orangen filetieren, den dabei entstehenden Saft auffangen, er wird für das Dressing benötigt. Die Rosinen in 200 ml Orangensaft ca. 30 Minuten einweichen.

2 Die Farfalle nach Packungsanweisung al dente kochen und abgießen.

3 Radicchio putzen, halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Diese in einer Pfanne mit 1 EL Öl nur ganz kurz anbraten, bis sie zusammenfallen, dann vorsichtig mit der Pasta mischen.

4 In einer Schüssel den Orangensaft, der beim Filettieren der Orangen entstanden ist, mit Balsamicoessig, Senf, Honig und dem restlichen Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Die Rosinen zusammen mit den Orangenfilets und dem Dressing vorsichtig unter die Radicchiopasta heben und den Pastasalat servieren.

## Der Wein zum Essen

*Pezzapiana ist nicht nur der Name dieses strohgelben Weines, sondern auch eine besonders bevorzugte Lage, die zu den besten Weinbergen Apuliens zählt. Das Ergebnis ist ein hervorragender Weißwein mit delikaten blumigen Anklängen sowie mit einem umhüllenden, fruchtigen Geschmack und wenig Säure.*

**WIR EMPFEHLEN:**

**Torrevento Pezzapiana Castel del Monte DOC", 12,5% Vol., 70% Bombino Bianco, 30% Pampanuto, 5,45 Euro, www.andronaco-shop.de**

# Wirsing-Rotelle mit Salsiccia

*Rotelle con cavolo verza e salsiccia*

30 MINUTEN

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 30 Minuten

- **400 g Rotelle**
- **4 Salsiccia**
- **1/2 Wirsing, in dünne Streifen geschnitten und gewaschen**
- **1/2 Zwiebel, geschält, gewürfelt**
- **1 Knoblauchzehe, angedrückt**
- **1 EL natives Olivenöl extra**
- **1 Glas trockener Weißwein**
- **12 Cherrytomaten, gewaschen und halbiert**
- **1 EL Butter**
- **1/2 Bund Petersilie, gehackt**
- **100 g Parmesan, gerieben**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Von der Salsiccia die Pelle entfernen und zu kleinen Bällchen formen. Diese bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit 1 EL Öl rundherum anbraten, Zwiebel, Knoblauch und Wirsing zugeben und anschwitzen. Tomaten in die Pfanne geben und mit Weißwein ablöschen, ca. 5 Min. köcheln lassen. Den Knoblauch entfernen.

2 In der Zwischenzeit die Rotelle nach Packungsanweisung al dente kochen.

3 Die abgetropfte Pasta und die Butter in die Soße geben und 1 Min. mitköcheln.

4 Nach Geschmack würzen, mit Petersilie und Parmesan bestreuen und servieren.

## Der Wein zum Essen

*Dieser Montepulciano hat eine wunderschöne Farbe, die an reife und saftige Kirschen erinnert. Das vielfältige Bouquet fasziniert durch seine holzigen und weinigen Noten. Im Mund samtig, mit einem Hauch Lakritz, einer guten Textur und einem langen Abgang. Mit dem Mayro ist Gaumenfreude für jedermann garantiert!*

**WIR EMPFEHLEN:**

**Fosso Corno Mayro Montepulciano d'Abruzzo DOC, 13 % Vol., 100% Montepulciano, 5,45 Euro, www.andronaco-shop.de**

Fotos: Ilka Anthoiz

# Gebratene Blumenkohl-Pasta

*Pasta con il cavolfiore fritto*

30 MINUTEN

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 30 Minuten

- **400 g Penne**
- **1 kleiner Blumenkohl, geputzt, gewaschen und in kleine Röschen zerteilt**
- **1 Knoblauchzehe, geschält, gehackt**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **100 ml Weißwein**
- **Einige Blätter glatte Petersilie, gehackt**
- **200 g Crème fraîche**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Die Penne nach Packungsanweisung al dente kochen, danach durch ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

2 In der Zwischenzeit Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Blumenkohl bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Nach etwa 4 Minuten die Pasta hinzugeben und mitbraten, bis sie eine leichte Bräune hat, dann auch den Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten, dabei darauf achten, dass er nicht verbrennt.

3 Die Blumenkohl-Pasta mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis der Wein verdampft ist, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Crème fraîche mit Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, zur Blumenkohl-Pasta servieren.

## Der Wein zum Essen

*Ein Hauch sizilianische Sommerbrise im Glas! Mit delikatem Strohgelb und grünlichen Reflexen präsentiert sich dieser junge Grecanico-Wein. Sein Geschmack ist trocken, mit angenehm fruchtigen Noten und einem leichten Körper. Perfekt als Basis für erfrischende Weißweinschorlen.*

**WIR EMPFEHLEN:**

**Duca di Castelmonte Fiorile Bianco IGP, 12 % Vol., 100 % Grecanico, 3,45 Euro, www.andronaco-shop.de**

# Neues Rezept
## von Sante de Santis

## Maracujasorbet
*Sorbetto alla maracuja*

**FÜR 4 PERSONEN**

- 2 Eiweiß
- 6 Maracujas
- Läuterzucker, ebenso viel wie Maracujasaft (siehe Tipp)
- 1 Flasche Spumante

**Exklusiv in „So is(s)t Italien“:** *TV-Starkoch Sante de Santis*

1 Das Eiweiß steif schlagen. Maracujas halbieren und durch ein Sieb streichen, den Saft zusammen mit dem Läuterzucker vorsichtig unter das Eiweiß ziehen und diese Mischung in eine Eismaschine geben. Wer keine Eismaschine hat, kann die Sorbetmasse auch in einer Edelstahlschüssel in den Tiefkühlschrank stellen und etwa alle 45 Minuten mit einem Schneebesen durchrühren, sodass eine sorbetähnliche Konsistenz entsteht.

2 Das gefrorene Sorbet mit einem Glas Spumante servieren oder mithilfe eines Spritzbeutels in Sektgläser füllen und mit Spumante angießen.

**TIPPS:** Für den Läuterzucker 1 kg Zucker mit 1 l Wasser unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze auf ca. 1 l einkochen, dann abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Wer mag, kann statt frischer Früchte auch Maracujanektar verwenden. Dann misst man einfach das Eiweiß in einem Messbecher und nimmt ebenso viel Maracujanektar und Läuterzucker.

Es sieht klasse aus – und schmeckt auch toll –, wenn man die Kerne von etwa 3 Maracujas mit in das Sorbet gibt. Eine weitere Möglichkeit ist auch, das Sorbet mit ein wenig Orangenabrieb oder etwas Zitronensaft zu aromatisieren.

*Ihr Sante de Santis*

***Besuchen Sie Santes Kochschule*** *und lernen Sie direkt vom Chefkoch persönlich! Ob alleine oder mit Freunden, viel Spaß ist garantiert.*

**Reservierung unter:**
**Santes Kochschule, Heusteigstraße 45, 70180 Stuttgart, Tel.: (0711) 420 43 60 (Mo/Mi/Fr 9–13 Uhr), www.santedesantis.de**

## Redaktionstipp

Sante de Santis, bekannt aus verschiedenen TV-Shows, kennt als Italiener die Vorzüge seines Heimatlandes und gibt sie in seinem neuen Buch „La mia cucina" zum Besten. Seine schmackhaften Pasta-, Fleisch- und Fischrezepte bringen „la dolce vita" auf den Tisch. Mit den hilfreichen Tipps vom Spitzenkoch sind mediterrane Rezepte wie Schwertfischcarpaccio leicht nachzukochen. Buon appetito! Umschau, Neustadt/Weinstr. 2010, 240 Seiten, Hardcover, ISBN: 978-3-86528-710-6, 29,90 € (D) / 30,80 € (A) / 45,- sFr (CH).

© 2010 „La mia cucina", UMSCHAU / Klaus Arras

# SPAREN SIE 15 %

## „So is(s)t Italien“ abonnieren, Wunschprämie sichern!

### IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK:

- → Wunschprämie auswählen
- → Sie sparen 15 % gegenüber dem Einzelhandel
- → Lieferung bequem frei Haus im Schutzumschlag
- → Sie erhalten ihr Heft früher als der Handel
- → keine Ausgabe verpassen

PRÄMIE DES MONATS

### KLEINE BUNTE ESPRESSO-PROFIS

Wählen Sie zwischen den frischen Farben Grün, Blau, Fuchsia, Rot, Lila, Orange, Gelb oder den Klassikern Schwarz oder Weiß und erhalten Sie eine A MODO MIO „Extra“-Kapselmaschine inklusive 5 x 8 Probierkapseln. UVP 159 Euro. Nur so lange der Vorrat reicht.

**Zuzahlung nur 79 Euro!**

### JAHRES-ABO „LANDGENUSS“

6 x im Jahr: zahlreiche kreative Rezepte, gewürzt mit Produktempfehlungen, erprobten Zubereitungsmethoden und Schritt-für-Schritt-Anleitungen im Wert von 24,90 Euro.

**Ohne Zuzahlung!**

### AUTOMATIK-MILCHAUFSCHÄUMER

Heiß oder kalt: Professioneller feinporiger Milchschaum. Edelstahl Isolierkanne mit innerer Antihaftbeschichtung, kabellos auf Elektro-Basisstation, 16 x 11,5 x 20 cm hoch, wiegt 1 kg, 230V/600W, Abschaltautomatik, 2 Jahre Garantie. UVP 59,95 Euro

**Zuzahlung nur 29,90 Euro!**

### „EIN ITALIENISCHER SOMMER“

Rezepte und Geschichten. Lassen Sie sich mitnehmen auf eine genussvolle Reise, auf eine Suche nach dem Traum vom Süden. Hardcover 242 Seiten. EVP 24,99 Euro. Nur so lange der Vorrat reicht.

**Ohne Zuzahlung!**

Schneller bestellen im Internet:
**www.soisstitalien.de/abo**

## FÜR PASTA-FANS

Exclusives Genießerpaket im Gesamtwert von 22,50 Euro, bestehend aus einer Flasche Nero d'Avola Rotwein, einer Flasche Olivenöl aus Sizilien, einer Flasche Kirschtomatensauce, einem kleinen Glas Pesto und einer Packung Pasta aus der Bronzedüse.
Nur so lange der Vorrat reicht.

**Ohne Zuzahlung!**

Grande Mercato ANDRONACO Online Shop

## JAHRES-ABO „SWEET PAUL"

„sweet paul" lädt Dich zum Träumen ein und schenkt Dir Geborgenheit. Er erfüllt Deine Wünsche, selbst etwas Schönes zu basteln oder Leckeres zu kochen. 4 Ausgaben. Wert 19,90 Euro.

**Ohne Zuzahlung!**

www.soisstitalien.de

# JETZT GLEICH BESTELLEN:

www.soisstitalien.de/abo  +49(0)781 639 45 62

## ☑ JA, ich möchte 6 x „So is(s)t Italien", 15% sparen und meine Wunschprämie

Aktions-Code: **SI12E05**

Ich bestelle „So is(s)t Italien" im Jahresabo zum Vorzugspreis von derzeit nur 24,90 € (europ. Ausland zzgl. 10 €) frei Haus. Wenn ich im Anschluss keinen weiteren Bezug möchte, genügt die schriftliche Kündigung beim Verlag bis 6 Wochen vor Ablauf der Bezugszeit. Ansonsten verlängert sich das Abonnement um jeweils ein Jahr.

☐ Ich möchte keine interessanten Angebote verpassen und bin damit einverstanden (jederzeit widerruflich), dass der Verlag mich per E-Mail oder telefonisch informiert.

### Meine Wunschprämie:

☐ **Kleine bunte Espresso-Profis** (Zuzahlung nur 79 Euro)
- ☐ **Grün** ☐ **Blau** ☐ **Fuchsia** ☐ **Rot** ☐ **Lila**
- ☐ **Orange** ☐ **Gelb** ☐ **Schwarz** ☐ **weiß**

☐ **Jahres-Abo „LandGenuss"** (ohne Zuzahlung)
☐ **Automatik-Milchaufschäumer** (Zuzahlung nur 29,90 Euro)
☐ **Buch „Ein italienischer Sommer"** (ohne Zuzahlung)
☐ **Für Pasta-Fan** (ohne Zuzahlung)
☐ **Jahres-Abo „sweet paul"** (ohne Zuzahlung)

**COUPON BITTE EINSENDEN AN:**
**FALKEMEDIA ABOSERVICE**
**POSTFACH 114, 77649 OFFENBURG**

Die Prämie wird nach Rechnungsbegleichung zugestellt. (Prämienversand ins Ausland zzgl. 16 € Porto und Verpackung). Ich kann die Bestellung beim Verlag ohne Angabe von Gründen binnen 30 Tagen schriftlich widerrufen.

*Name | Vorname  Geburtsdatum (TT:MM:JJ)

*Straße | Hausnummer | Postfach

*Postleitzahl | Ort

*Telefon  E-Mail

☐ BEQUEM PER BANKEINZUG* oder per ☐ RECHNUNG

Konto-Nummer  Bankleitzahl

Geldinstitut

☐ PER KREDITKARTE ☐ Visa ☐ Eurocard | Mastercard

gültig bis

Kreditkarten-Nr.  KPN-Nr.

X *Unterschrift  Datum

Die mit * gekennzeichneten Felder müssen ausgefüllt werden

# Aprikosen

*Goldgelb und samtweich sind die kleinen, weichen Früchte, denen man schon pur kaum widerstehen kann. Doch bei diesen Rezepten besteht echte Suchtgefahr!*

Aprikosenmarmelade mit Walnüssen

Rezept auf Seite 88

*Marmellata di albicocche con noci*



Fotos: Ira Leoni

Stracciatella-Ricotta-Dessert mit Aprikosen

Rezept auf Seite 88

*Dessert di stracciatella e ricotta con albicocche*

## Blätterteig-Tartelettes mit Aprikosen

Rezept auf Seite 88

*Crostata di pasta sfoglia con albicocche*

# Aprikosen-Orangen-Limonade mit Basilikum

15 MINUTEN

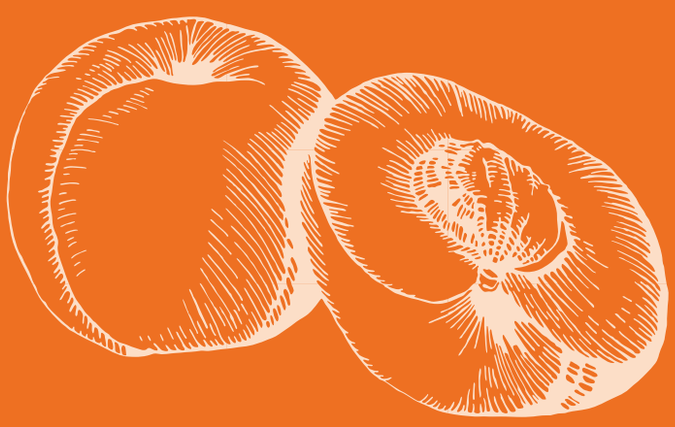
*Spuma di arance e albicocche con basilico*

**FÜR 2 L LIMONADE** ❤ **Zubereitung** 15 Minuten

- **6 reife Aprikosen**
- **1 Bioorange**
- **1/2 Tasse crushed Ice**
- **1 Handvoll Basilikumblätter**
- **2 Tassen frisch gepresster Aprikosensaft**
- **2 Tassen frisch gepresster Orangensaft**
- **2 Tassen kohlensäurehaltiges Mineralwasser**

1 Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Orange waschen, halbieren und in Scheiben schneiden.

2 Aprikosen und Orangen in eine Glaskanne geben, mit dem Eis bedecken. Basilikumblätter zugeben, dann mit den Säften und dem Mineralwasser auffüllen. Vorsichtig umrühren und sofort servieren.



## Aprikosen-Orangen-Limonade mit Basilikum

*Spuma di arance e albicocche con basilico*

## Schokoladen-Aprikosen-Küchlein

Rezept auf Seite 89

*Tortine al cioccolato e albicocche*

# Karamellisierte Aprikosen mit Honig und Pistazien

Rezept auf Seite 89

*Albicocche caramellate*

60 MINUTEN

## Aprikosenmarmelade mit Walnüssen

*Marmellata di albicocche con noci*

**FÜR 500 G ❤ Zubereitung** 60 Minuten zzgl. Zeit zum Ziehen

- **1 kg Aprikosen**
- **150 g Walnüsse**
- **700 g Zucker**

1 Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Walnüsse in ca. ½ cm große Stücke hacken.

2 In einem Topf (in dem später die Marmelade gekocht werden soll) Aprikosen und Nüsse vermischen, mit Zucker bestreuen und für einige Stunden stehen lassen, damit die Früchte Saft abgeben.

3 Danach auf kleiner Flamme kochen, gelegentlich den gebildeten Schaum entfernen. So lange kochen, bis die Masse eine feste Konsistenz bekommt. Abkühlen lassen und auf Gläser verteilen. Im Kühlschrank aufbewahren.

35 MINUTEN

## Stracciatella-Ricotta-Dessert mit Aprikosen

*Dessert di stracciatella e ricotta con albicocche*

**FÜR 4 PERSONEN ❤ Zubereitung** 35 Minuten

- **300 g Aprikosen**
- **20 g Butter**
- **100 g Zucker**
- **300 g Ricotta**
- **50 g geriebene Schokolade oder fertige Schokoladenstückchen zzgl. Schokoladenstückchen zum Dekorieren**
- **200 g Sahne**

1 Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, dann 2 EL Zucker und 3 EL Wasser dazugeben. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, die Aprikosen in die Pfanne geben. Vorsichtig umrühren und ca. 3–5 Minuten köcheln. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Aprikosen abkühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit den Ricotta mit dem restlichen Zucker und den Schokoladenstückchen mischen. Die Sahne separat schlagen und unter den Ricotta heben.

3 Aprikosen und Sahne in Gläsern schichten, mit Schokoladenstückchen bestreuen und servieren.

30 MINUTEN

## Blätterteig-Tartelettes mit Aprikosen

*Crostata di pasta sfoglia con albicocche*

**FÜR 8 STÜCK ❤ Zubereitung** 30 Minuten

- **5 große Aprikosen**
- **1 Packung Blätterteig**
- **8 TL Aprikosenmarmelade**

1 Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Schicht Blätterteig ausrollen, mithilfe einer Tasse und eines scharfen Messers mehrere kreisförmige Teigstückchen ausschneiden.

2 Auf jedes Stück mit einem Löffel Aprikosenmarmelade streichen. Darüber einige Aprikosenscheiben legen. Bei 200 Grad/Gas Stufe 6 ca. 15–20 Minuten lang backen, bis die Tartelettes goldbraun sind.

40 MINUTEN

## Schokoladen-Aprikosen-Küchlein

*Tortine al cioccolato e albicocche*

**FÜR 12 KÜCHLEIN ❤ Zubereitung** 40 Minuten

- **5 mittelgroße Aprikosen**
- **2 Eier**
- **1 Eigelb**
- **150 g Zucker**
- **150 g Mehl**
- **2 EL Kakao**
- **125 g Mascarpone**
- **Puderzucker zum Bestäuben**

1 Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Eier mit Zucker zu einer dichten Masse schlagen. Unter ständigem Rühren löffelweise Mehl und Kakao untermischen.

2 In einer separaten Schüssel den Mascarpone schlagen und vorsichtig unter den Teig rühren. Muffin-Förmchen zu 2/3 damit füllen, oben auf jedes Förmchen eine halbe Aprikose setzen und sie vorsichtig in den Teig drücken. Bei 180 Grad/Gas Stufe 4 25 Minuten lang backen, dann etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

35 MINUTEN

## Karamellisierte Aprikosen mit Honig und Pistazien

*Albicocche caramellate*

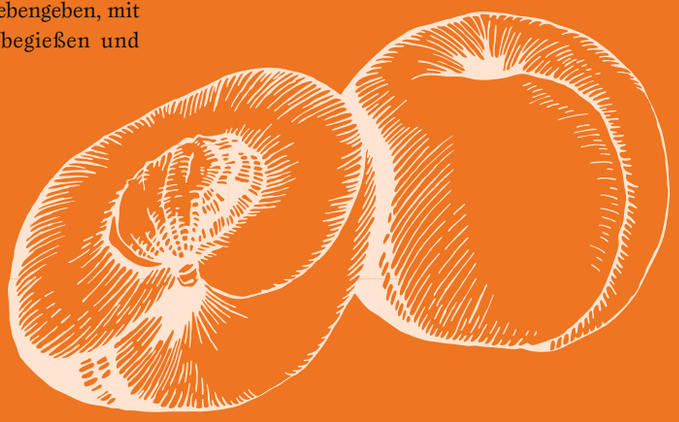
**FÜR 4 PERSONEN ❤ Zubereitung** 35 Minuten

- **1/2 kg Aprikosen**
- **50 g Butter**
- **1 EL brauner Zucker**
- **4 EL Honig**
- **1 Handvoll ungesalzene Pistazien, geschält**
- **300 g Rahmjoghurt**
- **50 g Puderzucker**

1 Aprikosen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen. Mit Zucker bestreuen, vorsichtig mischen und für 15 Minuten stehen lassen, damit der Zucker sich auflösen kann.

2 Die Aprikosenhälften ca. 3–4 Minuten von jeder Seite in Butter anbraten. Aprikosen auf Tellern auslegen.

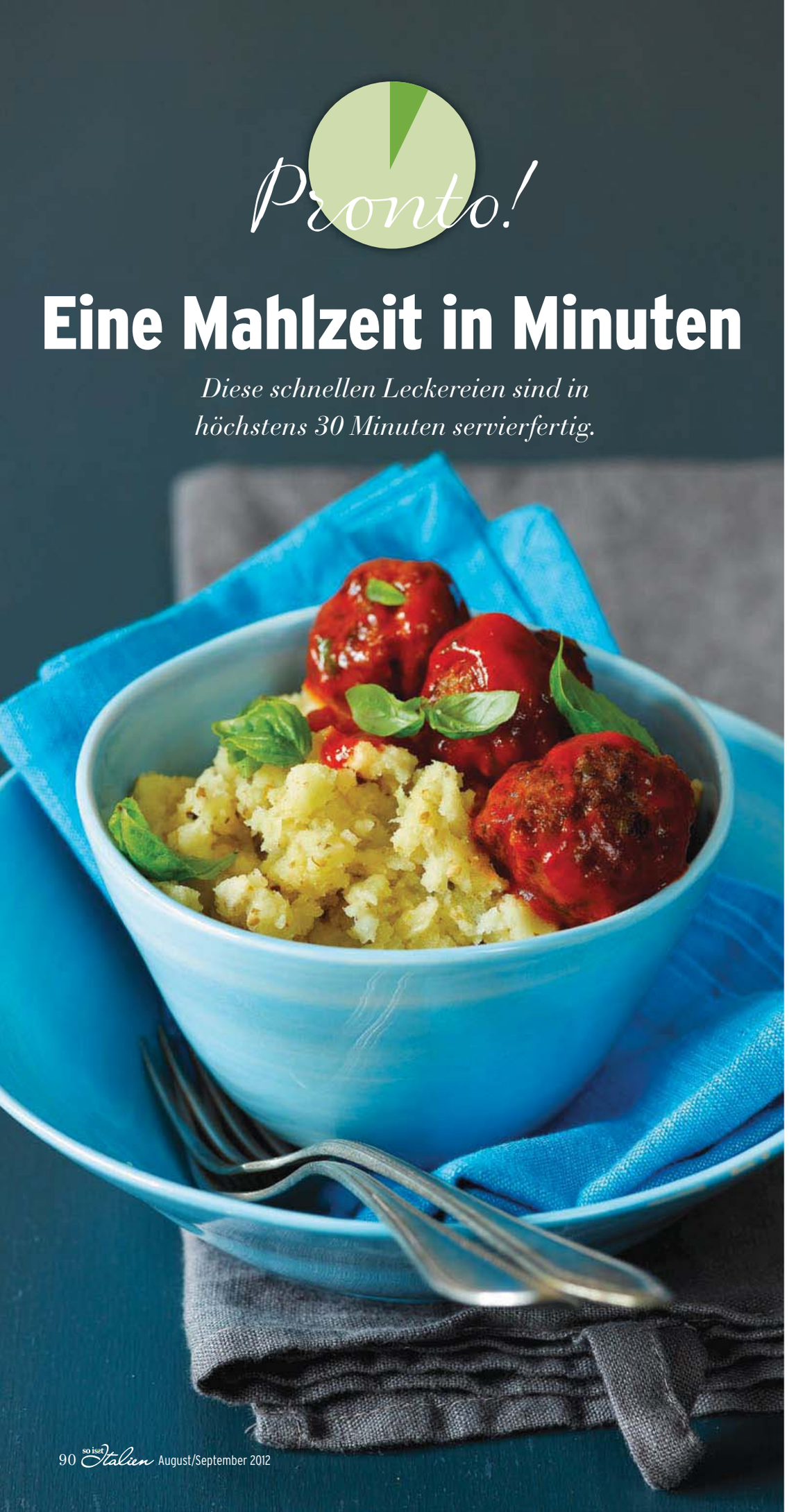
3 Honig und Pistazien in einer Pfanne unter ständigem Rühren 5–7 Minuten lang auf mittlerer Hitze erwärmen. In einer separaten Schüssel Rahmjoghurt mit Puderzucker mischen. Die Aprikosen auf Tellern verteilen, einen Klecks Joghurt danebengeben, mit dem Honig-Pistazien-Sirup begießen und servieren.



*Pronto!*

# Eine Mahlzeit in Minuten

*Diese schnellen Leckereien sind in höchstens 30 Minuten servierfertig.*



## Hackbällchen mit Kartoffel-Pesto-Püree

30 MINUTEN

*Polpettine di carne*

**FÜR 4 PERSONEN**
**Zubereitung** 30 Minuten

- **400 g fettarmes Rinderhack**
- **1 Bund Basilikum, gehackt, einige Blätter für die Deko beiseitelegen**
- **1 EL Worcestershiresauce**
- **1 TL natives Olivenöl extra**
- **350 g Tomatensoße mit Zwiebeln und Knoblauch**
- **1 kg mehlige Kartoffeln, geschält**
- **250 ml Milch**
- **2 EL Basilikumpesto**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Das Hackfleisch mit der Hälfte des gehackten Basilikums, der Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer mischen. Mit den Händen ca. 16 Hackbällchen formen.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Tomatensoße und das restliche Basilikum zugeben. 10 Minuten köcheln, bis die Hackbällchen ganz durch sind.

3 In der Zwischenzeit die Kartoffeln 20 Minuten kochen, bis sie weich sind. Abgießen, zurück in den Topf geben und stampfen. Die Milch unterrühren, dann das Pesto unterziehen. Das Püree auf 4 Teller geben, die Hackbällchen darauf verteilen, mit Basilikum garnieren und servieren.

Fotos: Frauke Antholz

# Kartoffelsuppe mit Pesto

*Zuppa di patate al pesto*

30 MINUTEN

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 30 Minuten

- **800 g Kartoffeln**
- **1 Bund Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten**
- **1 Dose weiße Bohnen**
- **40 g Pinienkerne**
- **1 Knoblauchzehe, geschält, halbiert**
- **Blätter von 2 Bund Basilikum**
- **25 g geriebener Parmesan**
- **5 EL natives Olivenöl extra**
- **800 ml Gemüsefond**
- **70 g getrocknete Tomaten, in Stücke geschnitten**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Basilikum, Parmesan, Knoblauch, Olivenöl und fast alle Pinienkerne (einige aufbewahren) im Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

2 Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Gemüsefond aufkochen und die Kartoffeln darin ca. 15 Minuten kochen. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit Tomaten und Bohnen dazugeben. Nach weiteren 3 Minuten die Lauchzwiebeln ebenfalls zugeben. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

3 Die Suppe auf Teller verteilen, mit Pesto und den restlichen Pinienkernen servieren.

# Würziges Hähnchen-Ciabatta

25 MINUTEN

*Ciabatta al pollo piccante*

**FÜR 4 PERSONEN**
❤ **Zubereitung** 25 Minuten

- **4 Hähnchenbrüste**
- **4 Ciabattastücke, halbiert**
- **1 Zucchini, in Scheiben**
- **Majonäse**
- **Gemischter Salat nach Wahl**
- **Kirschtomaten, halbiert**
- **Natives Olivenöl extra**
- **1/4 TL Chiliflocken**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Chili einreiben, mit Öl bepinseln und zusammen mit der Zucchini auf den heißen Grill legen oder in der Pfanne anbraten.

2 Das Fleisch 5 Minuten von jeder Seite grillen oder braten. Die Zucchini nur jeweils 1 Minute.

3 In der Zwischenzeit das Ciabatta im Ofen goldbraun rösten.

4 Dann jeweils 2 Brothälften mit Majonäse bestreichen und mit Salat, Fleisch, Zucchini und Tomaten belegen. Die restlichen Brothälften obenauf legen und die Ciabattasandwiches servieren.

# Basilikum-Burger mit Tomaten

30 MINUTEN

*Hamburger con basilico e pomodori*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 30 Minuten

- **2 EL Apfelessig**
- **1 TL brauner Zucker**
- **1/2 TL Senfkörner**
- **500 g Rinderhack, frisch vom Metzger**
- **1 Bund Basilikum**
- **1 Eigelb**
- **Natives Olivenöl extra**
- **2 Tomaten, gehackt**
- **4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten**
- **1 Kugel Mozzarella, in Stücke geteilt**
- **4 Brötchen, aufgeschnitten, geröstet**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Essig, Zucker und Senfkörner in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und 1 Minute köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Hack, Basilikum und Eigelb vermischen und ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Burger daraus formen.

3 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burger ca. 3 Minuten von jeder Seite anbraten, bis sie gebräunt, innen aber noch rosa sind.

4 Tomaten und Frühlingszwiebeln mit dem Essig verrühren. Die Burger in die Brötchen legen, Mozzarella und die Tomatenmischung darübergeben und servieren.

# Nektarinentarte

30 MINUTEN

*Crostata di pesche noci*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 30 Minuten

- **1 Rolle Blätterteig**
- **1 Prise Weizenmehl**
- **4 Nektarinen, in dünnen Spalten**
- **200 g Zucker**
- **2 EL Puderzucker**

1 Den Ofen auf 200 Grad/Gas Stufe 6 vorheizen.

2 Das Nudelholz mit etwas Mehl bestäuben, damit der Teig nicht kleben bleibt. Den Teig ausrollen, sodass er ein wenig größer als im Original wird.

3 Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausbreiten.

4 Die Nektarinen in den Zucker tunken und auf dem Teig verteilen.

5 Ca. 15 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.

6 Die Tarte aus dem Ofen nehmen, noch warm mit Puderzucker bestäuben und servieren.

**TIPP:** Diese Tarte schmeckt besonders gut mit Crème fraîche oder Vanilleeis.

# Penne in Käsesoße mit Lauch und Speck

*Penne in salsa di formaggio*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 20 Minuten

20 MINUTEN

- **400 g Penne**
- **1 EL natives Olivenöl extra**
- **300 g Lauch, halbiert, in feine Ringe geschnitten**
- **8 Scheiben durchwachsener Speck, klein geschnitten**
- **100 g Kräuterschmelzkäse**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Speck goldbraun anbraten, Lauch hinzufügen und glasig mitbraten.

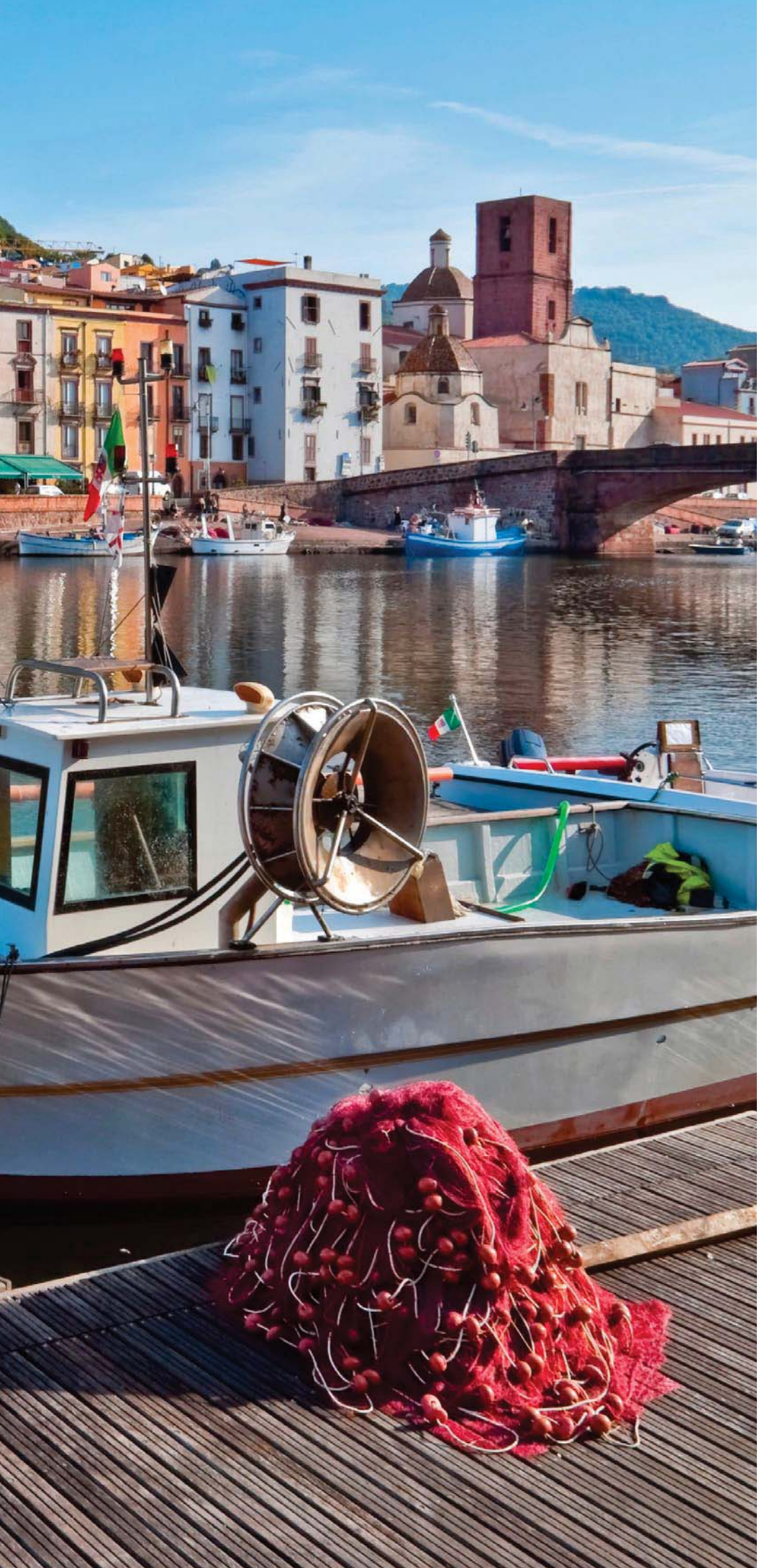
2 In der Zwischenzeit die Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und eine Tasse des Nudelwassers aufbewahren.

3 Den Käse zu dem Lauch-Speck-Mix geben, das Nudelwasser zugeben. Würzen und bei geringer Hitze köcheln, ständig rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Pasta untermischen und servieren.

Nektarinentarte

# Ein Hauch von Sardinien

*Von der Küste bis aufs Land – begleiten Sie uns auf einen Streifzug durch Sardinien und finden Sie heraus, mit welchen kulinarischen Köstlichkeiten die Insel aufwartet.*



Sardinien wird häufig als Erstes mit ihrer Ehrfurcht einflößenden schroffkantigen Felsenküste assoziiert. Das ist nicht zuletzt der Tatsache geschuldet, dass die Insel in regelmäßigen Abständen die Titel von Magazinen schmückt, um Sonnenanbeter dazu zu verführen, diese einzigartige Gegend Italiens zu besuchen. In Wahrheit ist sie eine faszinierende, aber ebenso auch verwirrende Insel mit einer vielseitigen Geschichte an Konflikten, Intrigen und der permanenten Angst vor der feindlichen Übernahme. Doch was genau hat es nun mit diesen wunderschönen Klippen auf sich, die heute als Marketinginstrument verwendet werden, um potenzielle Touristen auf die Insel zu locken? Sie sind mindestens genauso schön, wie sie auf den Bildern aussehen, aber sie stellten für die Sarden in der Vergangenheit tatsächlich eine ziemlich große Herausforderung dar – die Küste lud potenzielle Angreifer geradezu dazu ein, die Insel zu erobern, und war daher ein Gebiet, das weitläufig gemieden wurde. Aus Sicherheitsgründen entschieden sich die Einwohner dafür, ihre Häuser im Zentrum der Insel zu erbauen. Das naturgemäße Ergebnis davon war, dass sich ein Volk von Schafhirten und Bauern anstatt von Fischern bildete. Das hatte natürlich Auswirkungen auf die ganze Lebensart der Insulaner, nicht zuletzt im Hinblick auf ihre Speisen.

In der Tat ist Sardiniens Küche untrennbar mit den geschichtlichen Ereignissen und Traditionen der Insel verwickelt und hat den Besuchern viel zu bieten. Die Gerichte basieren hauptsächlich auf den Zutaten, die auf der Insel produziert werden, und jede Speise hat ihre ganz eigene Herkunft und ihren besonderen Reiz. Wir nennen hier nur einige wenige der gastronomischen Highlights Sardiniens.

## Pasta e basta

Auf der Insel gibt es ein reiches Vorkommen an Weizen, was dazu geführt hat, dass Pasta einer der Hauptbestandteile des heimischen Speiseplans darstellt. Aber da Sardinien seine Unabhängigkeit von Italien gerne auf vielfältige Weise demonstriert – beispielsweise mit einem eigenen Dialekt und einer separaten Flagge – unterscheidet sich auch die Pasta, mit der hier der Teller gefüllt wird, deutlich vom Rest des Landes. Jede Sorte besteht aus Hartweizengrieß, der in verschiedene Formen gebracht wird. Es gibt drei Hauptvariationen, nach denen Sie Ausschau halten sollten: maccaronis de busa, fregola und malloreddus. Maccaronis de busa sind lange, dünne Nudelspiralen, die traditionellerweise hergestellt werden, indem man eine dünne Schicht Nudelteig um einen Häkelhaken wickelt. Die Art und Weise, wie sich die Pasta nach dem Kochen entfaltet ➔

Aufgrund des vielen Weizenvorkommens gibt es reichlich Pasta zu genießen

Es gibt viele Schafhirten auf Sardinien

Ein Blick auf Cagliari, die Hauptstadt der Insel

und nur den kleinsten Platz zwischen den einzelnen Lagen lässt, macht sie zu der perfekten Grundlage für eine dickflüssige Tomatenfleischsoße. Der glänzende Saft, der zwischen die einzelnen Lagen läuft, hält sich gut darin und sorgt auf diese Weise für einen ebenmäßigen Belag.

Die zweite Variante, fregola, ist die ungewöhnlichste von den Dreien, und wenn man sie das erste Mal sieht, kann man sie leicht mit Couscous verwechseln. Fregola sind kleine knusprige runde Kugeln, die farblich zwischen einem bleichen Gold und einem verbrannten Karamell alternieren. Fregola haben etwas mehr Biss als die traditionelle Pasta al dente und werden oft mit Muscheln serviert, sodass die weiche Konsistenz der Meeresfrucht die Widerspenstigkeit der Pasta ausbalanciert. Wenn man der traditionellen Zubereitung der Pasta beiwohnt, hat man den Eindruck, dass ihre Herstellung fast hypnotische Züge hat. Das Mehl wird zunächst mit Wasser in einer Schüssel vermischt und dann in einer schnellen zirkulären Bewegung hin und her bewegt, sodass die kleinen Kügelchen entstehen, die abschließend für eine Stunde im Ofen geröstet werden.

Malloreddus wirkt wie eine Kreuzung aus dünnen Pastamuscheln und Gnocchi. Üblicherweise wurden sie von Hausfrauen gefertigt, die Stunden damit zubrachten, den Teig in winzige Stückchen zu zerpflücken und sie dann über einen Strohkorb zu rollen, um eine komplexe Textur zu erzeugen. Der Teig enthält manchmal auch Sardiniens Lieblingsgewürz, Safran, der ursprünglich von ausländischen Eindringlingen auf der Insel eingeführt wurde. Safran wird nur sehr sparsam verwendet, denn um 1 kg zu produzieren, braucht man in etwa 100.000 Krokusblumen und 600 Arbeitsstunden. Das macht ihn zu einer sehr teuren Zutat, die jedem Gericht einen Orangeton und einen leicht edlen Beigeschmack verleiht.

## Fleisch vs. Fisch

Da die Inselbewohner traditionellerweise oft den Beruf der Hirten und Bauern ergriffen, hat Fleisch auf der sardischen Speisekarte immer eine große Rolle gespielt. Eine sehr geschmacksintensive Option ist porcheddu, bei uns besser bekannt als Spanferkel. Wenn Sie den kleinen Schweinehälften dabei zusehen, wie sie an Spießen über den rauchenden Kohlen rotieren, werden Sie das Tier vielleicht ein wenig bemitleiden. Das ist aber schnell vergessen, sobald Sie den ersten Bissen probiert haben. Die knusprige Hülle verbirgt ein saftiges Fleisch, das im Mund fast zu schmelzen scheint. Und ohne jede Form von Soße kann das Aroma ganz für sich selbst sprechen. Da auch Schafe auf der Insel in rauen Mengen vorhanden sind, wird Lamm häufig auf die gleiche Weise zubereitet. Das daraus resultierende Fleisch ist etwas trockener als das vom Schwein, da es nicht so viel Speck enthält, um die Feuchtigkeit einzuschließen. Dafür nimmt es das Aroma der Kohlen an, was ihm eine Frischvom-Grill-Qualität verleiht.

Eine weitere traditionelle Art der Fleischzubereitung nennt sich incarralzadu – dazu wird ein großes Loch in den Boden gegraben und dann mit Myrteblättern gefüllt. Das Fleisch wird oben platziert, weitere Myrteblätter folgen, dann wird das Loch wieder zugeschüttet und ein Feuer darüber angezündet. Heute ist diese Vorgehensweise jedoch nur noch selten zu beobachten. Falls Sie auf dem Land auf ein paar Leute stoßen, die ihr Festmahl auf diese Weise zubereiten, können Sie sich freuen, über ein echtes sardisches Juwel gestolpert zu sein.

*Da die Inselbewohner traditionellerweise oft den Beruf der Hirten und Bauern ergriffen, hat Fleisch auf der sardischen Speisekarte immer eine große Rolle gespielt.*

Auch wenn Fisch und Meeresfrüchte in der sardischen Küche keine lange Historie zu verbuchen haben, fand der Fisch doch irgendwann seinen Platz auf der Menükarte. Das war allerdings

Die Insel lockt Touristen mit ihren malerischen Küsten

Auch frischer Fisch fehlt nicht auf der Menükarte

erst der Fall, nachdem die Gefahr einer Invasion vorüber war und die Touristen anfingen, ihre Bräuche mit den Inselbewohnern zu teilen. Heutzutage weist eine große Auswahl an Gerichten Fisch auf. Die einfache Art der Zubereitung ist hierbei nach wie vor ein Schlüssel der Kochpraxis. In den Küstengegenden wird Fisch, so wie Wolfsbarsch und Brasse, aus dem Meer geholt, stark gesalzen und dann gegrillt. Eine ebenfalls gern gesehene Zutat ist bottarga, die aus Meeräschen- oder Thunfischrogen besteht. Es gibt sie entweder in Scheibenform, die in Olivenöl eingetaucht und als Antipasto gereicht werden, oder sie wird in eine einfache Tomatensoße gerieben und mit Pasta serviert. Dadurch erhalten die Gerichte einen Hauch des salzigen Fischgeschmacks. Sowohl Fisch als auch Fleisch sind also eine Versuchung wert, wenn Sie Sardinien besuchen. Auf diese Weise erfahren Sie hautnah, wie die Geografie der Insel ihre Speisen beeinflusst hat.

## Das Brot macht die Musik

Brot war schon immer ein wichtiger Bestandteil der sardischen Ernährung, da es mit den auf der Insel vorrätigen Zutaten ganz einfach herzustellen war. Außerdem machte es satt und verdarb nicht ganz so schnell. Eine der bekanntesten Sorten ist carta di musica oder Musikpapier-Brot. Dieses runde, sehr dünne Brot hält sich wochenlang. Daher war es ideal für die Hirten, die es auf ihre langen Reisen mitnahmen, um ihre Schafherden zu hüten. Heute finden Sie diese Brotspezialität in fast jedem Restaurant auf der Insel. Es ist eine leckere Beilage, deren Herkunft ebenfalls fest mit der Geschichte der Insel verwurzelt ist.

Eine weitere typische Brotsorte, für die Sardinien berühmt ist, ist coccoi. Das Brot hat eine harte Kruste, aber einen lockerweichen Kern und hält etwa 20 Tage lang. Die genaue Form ist in jedem Dorf anders, einige haben sich für eine einfache runde Version entschieden, andere kreieren sehr viel komplexere Gebilde mit spitzen Ecken und Fischmustern. Coccoi verfügt über eine lange Historie in Sardinien und wurde für gewöhnlich nur zu Festtagen und Hochzeiten gebacken. Zu diesen Gelegenheiten nahm das Brot sehr ausgefallene Formen an und wurde zu Tieren, Eierbechern und religiösen Symbolen verarbeitet. Es ging dabei weit weniger darum, die Familie zu sättigen, als ordentlich Eindruck zu schinden.

Die traditionelle Herstellungsweise von Brot führte darüber hinaus zu der Entwicklung anderer sardischer Spezialitäten. Esterzili zum Beispiel (den Namen erhielt es von einem kleinen Dorf im Osten Sardiniens) ist eine Brotsorte, die aus ↪

Advertorial

AVERNA
Der Geschmack Siziliens!

Denkt man an Sizilien, so denkt man an die endlosen Sandstrände von Playa di Catania, die belebten Gassen von Palermo, Blutorangen und natürlich Averna, den kultigen Kräuterbitter aus dem Herzen der Insel.

Seit 1868 wird diese Essenz aus rein natürlichen Zutaten ausschließlich von der Familie Averna in dem kleinen Städtchen Caltanissetta in Sizilien hergestellt.

Das von den Mönchen des Klosters Santo Spirito übernommene Geheimrezept wird seitdem unverändert von Generation zu Generation weitergegeben. Nur vier Familienmitglieder wissen genau, wie sich „il gusto pieno della vita“ (zu Deutsch „der volle Geschmack des Lebens“) zusammensetzt.

Allerdings benötigt man dieses Wissen auch nicht, um sein volles Aroma zu schmecken: Einfach einen Schluck eisgekühlten Averna in ein Glas geben. Einige Eiswürfel und ausgewählte mediterrane Kräuter wie Thymian oder eine Scheibe Zitrone hinzufügen und den Averna in einem bewussten Zusammenspiel von Mund und Nase genießen. Averna begeistert mit seinem einzigartigen Geschmack und der wohltuenden Wirkung Liebhaber auf der ganzen Welt. Weitere Rezepte finden Sie online!

www.averna.de · www.facebook.com/MeinAverna

# Sommer, Sonne, Sonnenschein – und leckere Weine …!

Sardinien ist für viele aus deutscher Sicht nur die Costa Smeralda: Schickimicki, Refugium für die deutsche Fußballnationalmannschaft und Milliardäre wie Flavio Briatore, der unser Supermodel, die „Super-Heidi“, einst beglücken durfte …

Gott sei Dank sieht die Realität ganz anders aus! Sardinien ist eine fantastische Insel, die alles zu bieten hat: herrliche Küstenlandschaften mit unzähligen Buchten, ein Meer mit Südseequalität und „un entro terra“, ein Binnenland geprägt von wilder Schönheit und Vielfalt, die einem den Atem raubt. „Suno Sardo – ich bin Sarde“, sagen hier stolz die Menschen voller Herzlichkeit, die seit der Antike viel erdulden mussten – Horden von Spaniern, Sarazenen, Phöniziern etc. Aber alles Schlechte hat auch ein Gutes: Geblieben ist eine Vielfalt der Kulturen und Gebräuche im Bereich der Speisen und Weine.

Bis Anfang der 1960er-/70er-Jahre waren „I Sardi“, die Sarden, vorwiegend Bauern, Schäfer und harte Arbeiter (kommen Sie nur nicht auf den Gedanken, einen Sarden „Sardegnolo“ zu nennen – das ist eine Edel-Eselrasse …). Das Meer, den Urlaub und „dolce far niente“ zu genießen, war nur wenigen Privilegierten vergönnt. Bis zu dieser Zeit war das Leben schwer und karg, die Speisen notwendigerweise rustikal und nahrhaft und die Weine vorwiegend rot, robust und maskulin. Heute hingegen werden klima- und lebensstilbedingt im Sommer die Weißen und leicht mineralische Roséweine bevorzugt.

Die Gallura, im Nordosten bei den Monti Logoduro gelegen, ist das beste Anbaugebiet für den Vermentino, die autochthone Rebsorte der Mittelmeer- und Adriaküste, die auch in Südfrankreich (Clarette), Korsika, Ligurien – und bei mir zu Hause, in der Region um Bolgheri, zu finden ist. Der „Listan d’Andalusien“, wie der Vermentino in seinem angeblichen Ursprungsland Spanien heißt, ist ein elegant-filigranes Elixier mit vielen Facetten, die sehr stark von Land zu Land und Region variieren.

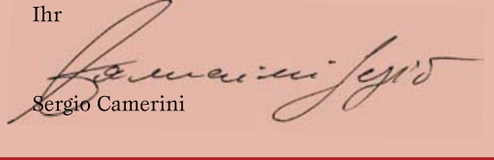
Der „Nuragis di Cagliari“, eine weitere autochthone Sorte, zeigt gelb-grüne Reflexe mit Mandelnoten und ist meine Empfehlung zu Fischgerichten. Die Torbato-Traube bringt frische, etwas robustere Weiße, die gut mit Geflügel, leichten Nudeln mit Pecorinokäse und Gemüse-Fisch-Soße harmonieren. Einen „Vernaccia di Orestano“ genießen Sie am besten zu gereiftem Käse mit Feigenkompott. Sehr ähnlich, aber nicht gespritet – also ohne Alkoholzusatz – ist der „Moscato di Sorso Sennari“ aus Muskatellertrauben. Er hat eine gute Restsüße und ist daher „a fine pranzo“, nach dem Essen, als Dessertwein oder als Frizzante gekeltert zu empfehlen. Kühl bei 8° C in Bordeaux-Weißwein-Gläsern serviert, passt er gut zu Gebäck, Mandeln, Pinienkernen oder Pistazien und ist ein Genuss zu getrockneten Feigen.

Der bekannteste Rotwein wird aus der Cannonau-Traube gekeltert, es folgen: Carignano del Sulcis, Malaga, Monica d’Aragonier, Nasco, Girò und Alicante. Der Cannonau benötigt mindestens drei Jahre, bevor er sich zur vollen Größe entfaltet – optimal ist er im Alter von fünf bis sieben Jahren, nach einem guten Ausbau im Barrique von ca. 14 bis 18 Monaten. Er benötigt Burgundergläser und eine Serviertemperatur von 16–18°C. Mit einem Alkoholgehalt von ca. 14,5 Vol. % ist er kraftvoll, potent und gut strukturiert. Er zeigt typischerweise Aromen von roten Beeren, Röstkaffee und Kakaobohnen und einen nicht enden wollenden Abgang. Zu rotem Fleisch, Auberginen, Oliven und Gewürzen ist er eine Offenbarung.

Die anderen roten Sorten kann man ruhig jung und frisch trinken. Ein Genuss allemal, auch zu den klassischen italienischen Käsesorten, wie z. B. einer der bekanntesten und verbreitetsten, dem Pecorino-Schafskäse, den es als Original in drei Reifegraden – „giovane“ (jung), „stagionato“ (mittelreif) und „invecchiato“ (vollreif) – gibt. Heutzutage sind neue Varianten modern, z. B. getrüffelt, in Holzasche gereift, tomatisiert etc. Dreimal dürfen Sie raten, wie ich ihn bevorzuge …

Non dire al contadino, quanto è buono il pecorino con le pere. E un buon bicchiere de vino …
Ich bin jetzt erst einmal für sechs Wochen in der Toskana am Meer! Ich werde an Sie denken …

Alles Gute!
Ihr



Sergio Camerini

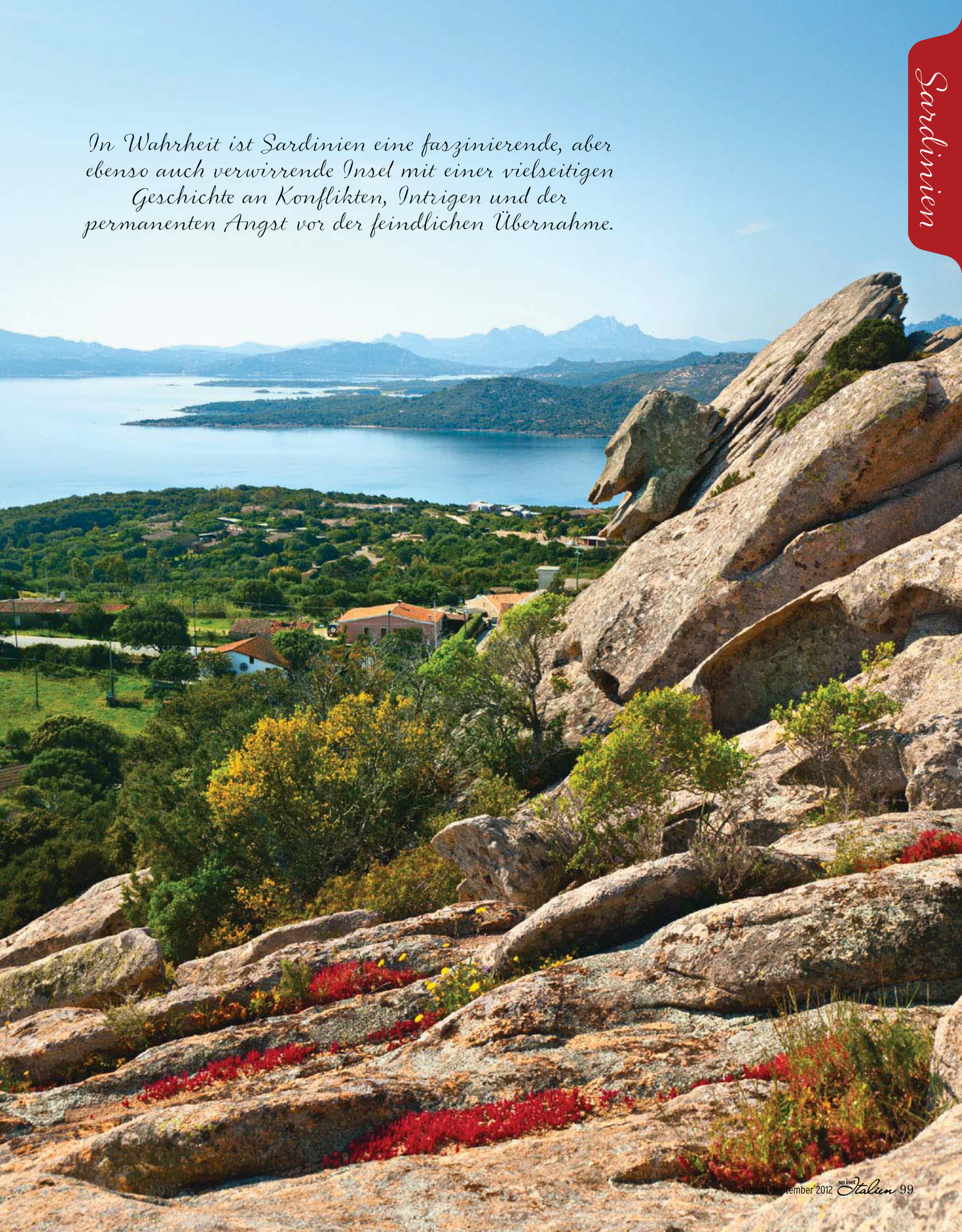
einer kleinen Menge Teig besteht, der mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Weichkäse und Kartoffeln gefüllt und anschließend im Ofen gebacken wird. Der Legende zufolge waren die Frauen aus dem Dorf Esterzili von ihren Kindern so genervt, da diese während der Brotherstellung ständig quengelten und versuchten, das noch ofenwarme Brot zu fassen zu bekommen, dass die Mütter diese besondere Köstlichkeit aus dem ersten Teigrest fertigten, um ihre Kinder für den Rest des Tages ruhigzustellen. Heutzutage darf glücklicherweise jeder diesen Leckerbissen genießen, der einfach nach mehr schmeckt.

## Ein Paradies für Käseliebhaber

Bereits 1500 v. Chr. waren Schafe, Ziegen und Rinder ein alltägliches Bild auf den ausgedehnten Grünflächen der Insel. Sardinien ist nach wie vor sehr stolz darauf, sich selbst ernähren zu können. Die Tiere wurden zu Fleisch verarbeitet und sorgten außerdem für einen beträchtlichen Milchvorrat, aus dem große Mengen an Käse produziert werden konnten. Inzwischen gibt es ca. 200 unabhängige Molkereien auf Sardinien, die entweder den weichen, milden Kuhmilchkäse Provolone, den frischen Ricotta aus Kuh- und Schafsmilch oder den Pecorino Sardo, der nur aus Schafsmilch besteht, herstellen. Obwohl eine vollständige Käseplatte auf Sardinien eine Auswahl aller genannter Käsesorten beinhalten sollte, ist die Insel besonders stolz auf ihren Pecorino Sardo Käse, der in zwei Varianten erhältlich ist: dolce und maturo. Dolce ist die süßere Variante, die zwischen 20 und 60 Tagen gereift ist und eine ziemlich cremige Konsistenz und einen milden Geschmack hat. Maturo hat einen längeren Reifungsprozess hinter sich – in manchen Fällen bis zu sechs Monaten – und weist eine trockenere Konsistenz, ein strengeres Aroma und einen speziellen Beigeschmack auf, der an Parmesan erinnert. Pecorino Sardo hat 1996 den DOP-Status anerkannt bekommen. Falls Sie den Käse also in Deutschland kaufen, achten Sie darauf, dass der DOP-Stempel deutlich zu sehen ist. Damit gehen Sie sicher, dass es sich dabei um ein Originalprodukt handelt. Es gibt noch eine weitere Pecorinovariante – Pecorino Romano – die ihren Ursprung ebenfalls auf der Insel hat und die strengste Sorte ist, die Sie erhalten können. Auch sie hat eine harte, körnige Textur und einen pfefferigen Kick, der von einer ziemlich salzigen Spitze begleitet wird. Der Käse wird regelmäßig auf das Festland importiert, wo er zur Herstellung von Pesto dient.

Wahre Käseliebhaber sollten nach Fiore Sardo Ausschau halten, ein einzigartiger sardischer Käse, der immer noch per Hand gemacht wird und dabei ganz streng den traditionellen Herstellungsmethoden folgt. Dazu wird Schafsmilch in einem großen Fass erhitzt, mit dem Lab von Ziegen dick gelegt, glatt geschlagen und dann in zylindrische Formen gepresst. Er reift anschließend drei Monate lang und wird manchmal ↪

*In Wahrheit ist Sardinien eine faszinierende, aber ebenso auch verwirrende Insel mit einer vielseitigen Geschichte an Konflikten, Intrigen und der permanenten Angst vor der feindlichen Übernahme.*



Carta di musica – Musikpapierbrot

Coccoi, ein typisch sardisches Brot

Sardinien produziert vollmundige Rotweine

Porcheddu, das beliebte Spanferkel

Eine Straße in Cagliari

auch geräuchert, um ihm eine stark holzige Charakteristik zu verleihen. Diese Käsesorte hat einen sehr intensiven Geschmack, der mit seinem Alter zunimmt und besonders gut zu der süß-fruchtigen Senfsoße schmeckt – einer weiteren Spezialität der Insel.

## Das süße Finale

Auch in sardischen Desserts spielt Käse häufig eine Hauptrolle, vor allem in den sebadas, für die die Insel bekannt ist. Sebadas sind riesige süße Teigtaschen, die entweder Pecorino oder Ricotta enthalten und mit Honig beträufelt werden. Diese Spezialität stellt einen Aufprall verschiedener Konsistenzen und Geschmäcker dar, da die Cremigkeit des Käses mit der harten Kruste des Gebäcks verschmilzt, während die pikante Note von dem süßen Honigeinschlag abgemildert wird – Käse und Honig, zwei der besten Zutaten der Insel, ringen hier sozusagen um die geschmackliche Vorherrschaft.

Die restlichen Kuchen und Kekse der Insel sind sehr viel schlichter, aber nicht weniger köstlich. Auch sie waren oft dazu bestimmt, auf lange Reisen mitgenommen zu werden, und folgen ebenfalls der Tradition, alltägliche Zutaten in herrliche Leckerbissen zu verwandeln. Mustazzoli sind sehr beliebte schlangenartige Küchlein mit einer dickschichtigen Mandelfüllung, während pardulas sternenförmige Teigtaschen, gefüllt mit Ricotta, Safran und Zitronenrinde, darstellen. Jeder Kuchen vertraut auf die Raffinesse seiner natürlichen Aromen, was es einem leicht macht, ganz viele davon auf einmal zu vertilgen. Die Tradition der Kuchenherstellung reicht Generationen zurück, und es gibt sehr gute Gründe, warum die Rezepte sich nie verändert haben.

## Wein und mehr

Auch wenn Sardinien womöglich nicht eine der bekanntesten Weinregionen Italiens ist, sollte ihr Angebot diesbezüglich nicht ignoriert werden. Von Nuragus wird gesagt, er sei der älteste Wein der Insel. Diese Traubensorte wurde von phönizischen Seeleuten eingeführt und wächst und gedeiht hier seitdem sehr gut. Dabei handelt es sich um einen weißen Wein mit einem zitrusfruchtigen Geschmack und einem sanft verbleibenden Bouquet. Er wird häufig mit Schalentiersuppen und Fisch serviert. Vermintino ist eine weitere weiße Traube, die Ende des 18. Jahrhunderts ihren Weg von Korsika nach Sardinien fand. Sie hat in der Regel einen ziemlich hohen Alkoholgehalt (ungefähr 14 Prozent) und ein blumiges Aroma, gepaart mit einem weichen Abgang, der dank seines Anklangs von Apfel und Zedern gerade noch an einem zu säuerlichen Geschmack vorbeischlittert.

Während Sardinien einige sehr zarte Weißweine produziert, sind die Rotweine beträchtlich vollmundiger. Cannonau mit seiner kraftvollen Struktur, dem Nachgeschmack von Waldbeeren und einem Hauch wärmender Gewürze ist der begehrteste von ihnen. Er ist die perfekte Ergänzung sowohl zu Sardiniens Wildfleisch als auch zu den pfefferigen Käsesorten, da sich die starken Geschmacksrichtungen gegenseitig ausbalancieren. Carignano-Trauben werden vor allem im Süden gepflanzt und geben einen satten Rotwein mit dem Geschmack nach Pflaumen, Kirschen, Schokolade und schwarzem Pfeffer.

Sardinien kann seinen Gästen zu jedem Gang einen anderen Wein bieten und hat darüber hinaus auch den perfekten Weg gefunden, um eine Mahlzeit abzuschließen – den kraftvollen Likör Mirto. Die Myrtepflanze finden Sie vor allem in den Marmeladen Sardiniens; sie wird aber auch häufig zu diesem bittersüßen Digestif verarbeitet. Während die Beere an sich eher bitter schmeckt, wird der Likör mit Zucker oder Honig gesüßt und kreiert einen Alkohol mit der sanften Süße von Amaretto und der berauschenden Durchschlagkraft von Limoncello. Der perfekte Abschluss eines sardischen Festes!

Teigtaschen mit Pecorino und Honig
Rezept auf Seite 104

# So schmeckt Sardinien

*Wir haben für Sie drei typische Gerichte von der Sonneninsel zusammengestellt. Buon appetito!*

Fotos: GU Verlag/Michael Schinharl

# Teignocken mit Salsicciasoße

90 MINUTEN

*Malloreddus al sugo di salsiccia*

**FÜR 4 PERSONEN** ❤ **Zubereitung** 90 Minuten

- **1 Döschen Safranfäden (0,1 g)**
- **175 ml lauwarmes Wasser**
- **400 g Hartweizenmehl (aus dem italienischen Feinkostgeschäft)**
- **1 TL Salz**
- **Etwas Mehl zum Arbeiten**
- **1 Fenchelknolle**
- **1 Zwiebel**
- **2 Knoblauchzehen**
- **1 Chilischote**
- **400 g frische Salsiccia (italienische Schweinebratwurst)**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **1 TL Fenchelsamen**
- **1/8 l trockener Weiß- oder Rotwein**
- **400 g geschälte Tomaten (aus der Dose oder frisch gehäutet)**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **Frisch geriebener Pecorino zum Servieren**

1 Die Safranfäden zwischen den Fingern zerreiben und in 175 ml lauwarmem Wasser anrühren. Etwa 15 Minuten stehen lassen, bis sich das Wasser orange gefärbt hat.

2 Mehl und Salz mischen. Das Safranwasser dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verkneten. Zu einer Kugel formen, in ein Tuch wickeln, bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig vierteln und jeweils zu einer etwa 1 cm dicken Rolle formen. 1 cm breite Stücke abschneiden und über einen Gabelrücken rollen, sodass Rillen entstehen. Auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten. Die Nudeln nach Belieben bis zu 1 Tag trocknen lassen, zwischendurch umdrehen.

3 Für den Sugo den Fenchel waschen und putzen, zartes Grün abschneiden und beiseitelegen. Den Fenchel achteln, vom Strunk befreien und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen und mit den Kernen fein schneiden. Die Salsiccia in kleinen Stücken aus der Haut drücken.

4 Das Öl in einem Topf erhitzen. Fenchelscheiben, Zwiebel und Knoblauch mit Chili und Fenchelsamen darin andünsten. Die Wurststücke dazugeben und unter Rühren braten, bis sie nicht mehr rötlich sind. Den Wein dazugießen, die Tomaten klein schneiden und untermischen. Den Sugo offen bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

5 Inzwischen für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente kochen.

6 Das Fenchelgrün fein hacken und unter den Sugo mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen und mit dem Sugo mischen. Gleich servieren. Dazu frisch geriebenen Pecorino reichen.

Gefüllte Tintenfische
Rezept auf Seite 104

90 MINUTEN

# Teigtaschen mit Pecorino und Honig

## *Sebadas*

**FÜR 4–6 PERSONEN ❤ Zubereitung** 90 Minuten

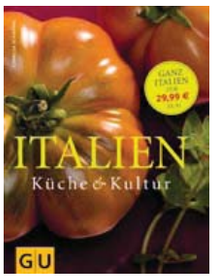
- **150 g sehr junger Pecorino**
- **1/2 EL Wasser**
- **250 g Hartweizenmehl**
- **2 EL natives Olivenöl extra**
- **Salz**
- **100 ml lauwarmes Wasser**
- **1/2 l Olivenöl zum Frittieren**
- **150 g flüssiger kräftiger Honig (z. B. Kastanienhonig)**

1 Den Pecorino in Stücke schneiden und mit ½ EL Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen, bis er glatt und geschmeidig ist. Etwa ½ cm dick auf ein Marmor- oder Plastikbrett streichen und abkühlen lassen.

2 Für den Teig das Mehl mit 2 EL Olivenöl, 1 Prise Salz und etwa 100 ml lauwarmem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch wickeln und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dann den Teig dünn ausrollen und in Dreiecke mit etwa 8 cm Kantenlänge schneiden. Den Käse in etwa 6 cm große Stücke teilen und jeweils auf ein Teigstück legen. Ein zweites Teigstück auflegen und die Ränder mit den Zinken einer Gabel sehr gut verschließen.

3 Das Öl zum Frittieren erhitzen. Die Teigtaschen darin portionsweise in etwa 3 Minuten goldgelb frittieren, dabei einmal umdrehen. Die Teigtaschen mit dem Schaumlöffel aus dem Öl heben und auf Küchenpapier entfetten.

4 Wenn alle Teigtaschen gebacken sind, auf Teller verteilen und jeweils etwas Honig darüberlaufen lassen. Den restlichen Honig zum Nachsüßen auf den Tisch stellen. Die Sebadas unbedingt ganz frisch essen.




*Buchtipp:*

In „Italien – Küche und Kultur" finden Sie das ganze Land in einem Band. Autorin Cornelia Schinharl entdeckt mit Ihnen regionale Spezialitäten, typische Rezepte und stellt Ihnen die Regionen in schön bebilderten Reportagen vor. GU Verlag, 29,99 Euro.

50 MINUTEN

# Gefüllte Tintenfische

## *Calamari ripieni*

**FÜR 4 PERSONEN ❤ Zubereitung** 50 Minuten

- **700 g mittelgroße Tintenfischtuben (mit Fangarmen), 8–10 cm lang**
- **100 g altbackenes Weißbrot**
- **1/2 Biozitrone**
- **1 Bund Rucola**
- **1/2 Bund Minze**
- **2 Knoblauchzehen**
- **4 Sardellenfilets in Öl**
- **1 getrockneter Peperoncino**
- **1/2 TL Fenchelsamen**
- **1 Ei**
- **2 EL frisch geriebener Pecorino**
- **Etwas natives Olivenöl extra zum Braten oder für den Rost**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Die Tintenfische waschen, putzen und die Fangarme abschneiden. Die Fangarme klein schneiden. Das Brot mit lauwarmem Wasser bedecken und etwa 10 Minuten lang weich werden lassen. Inzwischen die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Den Rucola und die Minze verlesen, waschen und ohne die dicken Stiele fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Die Sardellenfilets abtropfen lassen und klein schneiden. Den Peperoncino und die Fenchelsamen im Mörser fein zerdrücken.

2 Das Brot gut ausdrücken und zerpflücken. Mit den zerkleinerten Fangarmen, Zitronenschale, Kräutern, Knoblauch, Sardellen, der Peperoncino-Fenchel-Mischung, dem Ei und dem Pecorino gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Tintenfischtuben mit der Brotmischung füllen, diese nicht zu fest hineindrücken, denn die Füllung dehnt sich beim Garen aus. Die Öffnung mit Zahnstochern verschließen und die Tintenfische außen leicht salzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen oder den Grill anheizen und den Rost einölen. Die Tintenfischtuben in der Pfanne oder auf dem Rost bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen, bis sie weich und gebräunt sind. Dabei häufig umdrehen. Dazu schmeckt ein gemischter Salat und knuspriges Weißbrot.

# Wo Kaffee & Schokolade fließen

## Dolce Vita auf Knopfdruck: Die PrimaDonna Exclusive mit einzigartiger Trinkschokoladen-Funktion

Die PrimaDonna Exclusive ist De'Longhi's neues Topmodell für Kaffee-Genuss auf Knopfdruck. Neben allen Liebhabern original italienischer Kaffee-Spezialitäten kommen erstmals auch die Schokoladen-Fans auf ihre Kosten: Das edle Gerät mit der innovativen Trinkschokoladen-Funktion ist ab sofort im Handel erhältlich.

### Trinkschokolade als Weltneuheit

In einer separaten Karaffe werden die Zutaten Milch und Schokoladenpulver mit einem Quirl gleichmäßig verrührt und mit Wasserdampf erhitzt. Das Ergebnis: aromatische heiße Trinkschokolade, je nach Geschmack in der Konsistenz von trink-flüssig bis löffel-cremig. Mit dem Konzept „Dolce Vita auf Knopfdruck" erweitert die PrimaDonna Exclusive so ihren Freundeskreis um die Liebhaber von Trinkschokolade aller Altersklassen.

### Komfortable Bedienung mit extra großem TFT Farbdisplay

Kaffee-Liebhaber bekommen natürlich auch bei dem neuesten Vollautomaten auf einen Knopfdruck die Spezialitäten Espresso, Caffè Latte, Cappuccino und Latte Macchiato. Erweitert um die Long-Coffee-Funktion bereitet die PrimaDonna Exclusive auch Frühstückskaffee im Schwallbrühverfahren zu. De'Longhi setzt dabei auf die bewährte Frontbedienung und intuitive One-Touch-Technologie: Sechs Direktwahltasten sind rund um das neu entwickelte extragroße TFT-Farbdisplay angeordnet, so wird die Bedienung noch einfacher. Zudem können die Benutzer sechs Profile speichern und die bevorzugte Kaffeemenge, Temperatur und Stärke individuell festlegen.

### Thermo-Milchbehälter für optimalen Milchschaum

Für kontinuierlich optimalen Milchschaum sorgt der neue Thermo-Milchbehälter der PrimaDonna Exclusive. Der Außenbehälter hält die Milch länger kühl. Kalte Milch ist schließlich die beste Voraussetzung, um mit dem patentierten Milchaufschäumsystem jedem Kaffee die optimale Krone aufzusetzen. Der Thermobehälter kann im Kühlschrank aufbewahrt und unkompliziert in der Spülmaschine gereinigt werden. Und wer Cappuccino wie ein echter Barista servieren oder für kleinere Mengen nicht die Karaffe verwenden möchte, der nutzt die separate professionelle Milchaufschäumdüse und schäumt die Milch im traditionellen Verfahren.

### Einfache Reinigung und immer frisch gefiltertes Wasser

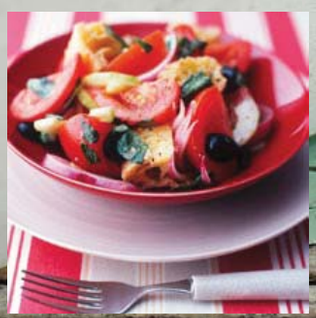
Die Reinigung ist jetzt noch unkomplizierter und hygienischer: Es genügt, den Drehregler am Milchbehälter auf „Clean" zu stellen und die PrimaDonna Exclusive reinigt automatisch die Milchschaum-Leitungen und -düsen mit Dampf und Heißwasser. Die wartungsarme Brühgruppe kann einfach heraus genommen und unter fließendem Wasser gesäubert werden. Das ermöglicht zudem, auch das Maschineninnere leicht zu säubern. Die Tresterbehälter-Anzeige zeigt regelmäßig, entweder nach 72 Stunden oder nach 14 Tassen, notwendige Reinigungen an. Dank des integrierten Wasserfilters bereitet die PrimaDonna Exclusive alle Getränke nur mit sauber gefiltertem Wasser zu.
Weitere Informationen erhalten Sie unter: *www.delonghi.de.*

De'Longhi
Better Everyday

VIER TOMATEN VARIATIONEN

# Tomaten

*Sie gehören zu den ganz großen Stars der italienischen Küche. Hier kommen vier aromatische Geschmacksexplosionen!*



30 MINUTEN

## Seeteufel und Kirschtomaten in Pergament

*Coda di rospo con pomodorini*

**FÜR 4 PERSONEN**
**Zubereitung**
30 Minuten

- **4 Seeteufelfilets à 250 g**
- **4 Rispen Kirschtomaten**
- **8 EL natives Olivenöl extra**
- **12 EL Weißwein**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Backofen auf 200 Grad/Gas Stufe 6 vorheizen.

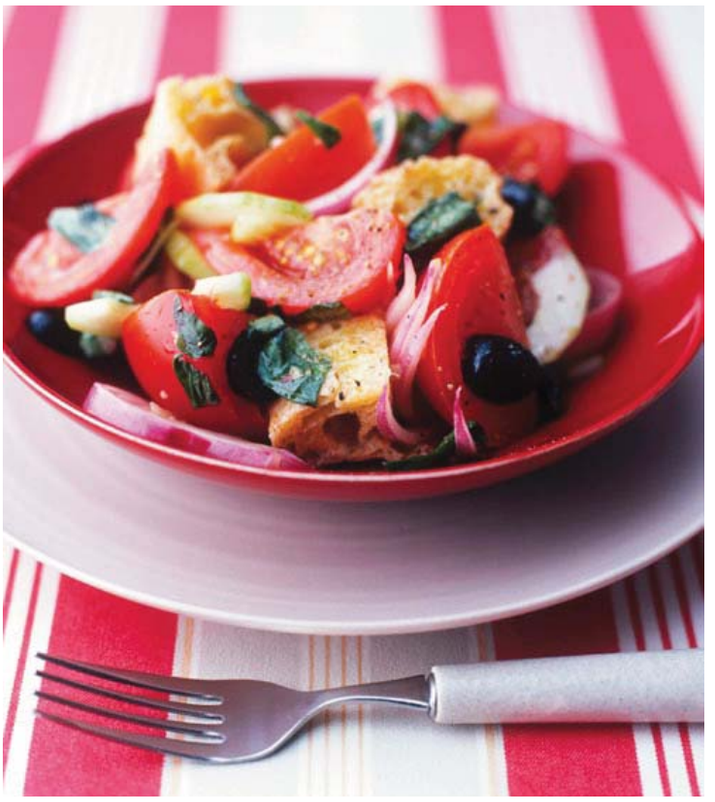
2 Die Tomaten ganz vorsichtig waschen, sodass sie nicht von der Rispe fallen.

3 4 Bögen Pergamentpapier mit jeweils 1 EL Öl an der Stelle einfetten, an der der Fisch liegen soll. Die Fischfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Pergament setzen.

4 Jeweils 1 Rispe Tomaten auf die Fischfilets setzen und mit jeweils 1 EL Öl beträufeln.

5 Die Seiten des Pergaments nach oben schlagen und jeweils 3 EL Wein angießen, dann alle Pergamentpäckchen verschließen. Dabei darauf achten, dass im Päckchen über den Tomaten noch ein wenig Luft verbleibt und der Fisch im eigenen Dampf garen kann.

6 Die Päckchen auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten garen, sodass der Fisch innen noch etwas glasig ist. Dazu passt italienisches Weißbrot, das man in den Sud tunken kann.



75 MINUTEN

## Panzanella

*Panzanella*

**FÜR 4 PERSONEN**
**Zubereitung**
15 Minuten
zzgl. mindestens
60 Minuten
zum Ziehen

- **8 Tomaten**
- **400 g italienisches Landbrot, 1–2 Tage alt, sodass es hart geworden ist**
- **1/2 Salatgurke**
- **1 mittelgroße rote Zwiebel**
- **1 Bund Basilikum**
- **80–100 ml natives Olivenöl extra**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Tomaten waschen, achteln und den Strunk entfernen. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden.

2 Das trockene Brot in etwa walnussgroße Würfel schneiden. Sollten Sie kein trockenes Brot zur Hand haben, können Sie die Brotwürfel auch im Backofen trocknen lassen (bei 150 Grad/Gas Stufe 2 etwa 5–10 Minuten).

3 Tomaten, Gurken, Zwiebel und Brot mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermischen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen (im Kühlschrank würden die Tomaten ihr Aroma verlieren). Kurz vor dem Servieren noch einmal abschmecken und grob gezupftes Basilikum untermischen.

Fotos: Stockfood

30 MINUTEN

# Tomatentörtchen

*Tortine di pomodori*

**FÜR 4 PERSONEN**
**Zubereitung**
30 Minuten

- **4 große Blätter Filoteig**
- **16 Kirschtomaten, halbiert**
- **1 EL natives Olivenöl extra**
- **1 rote Zwiebel, geschält, gewürfelt**
- **1 Knoblauchzehe, geschält, gehackt**
- **2 EL Rosmarinnadeln, gehackt**
- **4 EL Ricotta**
- **2 EL frisch geriebener Parmesan**
- **1 Eigelb, verquirlt**
- **Etwas Butter zum Fetten der Förmchen**

1 Den Backofen auf 180 Grad/Gas Stufe 4 vorheizen.

2 In einer Pfanne das Öl erhitzen und bei mittlerer Hitze Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen, dann auch den Rosmarin und die Tomatenhälften dazugeben und 1–2 Minuten mitgaren, anschließend den Ricotta unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.

3 4 feuerfeste Förmchen mit Butter einfetten. Den Filoteig übereinanderlegen und in 4 gleichgroße Quadrate schneiden. Jeweils 4 Teigquadrate vorsichtig in ein Förmchen legen, sodass die Ecken versetzt über den Rand des Förmchens lappen.

4 Den geriebenen Parmesan unter die etwas abgekühlte Ricotta-Tomaten-Masse rühren und als Füllung in die mit Teig ausgelegten Förmchen geben. Die Teigränder mit verquirltem Eigelb bestreichen und die Törtchen im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Dazu passt ein gemischter Salat.

# Tomatenlasagne mit Parmaschinken und Zitronenpesto

*Lasagne al pomodoro*

**FÜR 4 PERSONEN** **Zubereitung** 40 Minuten
zzgl. 45 Minuten Backzeit

85 MINUTEN

- **800 g Fleischtomaten**
- **Ca. 200 g Lasagneplatten**
- **8 Scheiben Parmaschinken, in grobe Stücke gezupft**
- **60 g Butter**
- **60 g Mehl**
- **350 ml Gemüsebrühe**
- **350 ml Milch**
- **Frisch geriebene Muskatnuss**
- **100 g frisch geriebener Parmesan**
- **1 Kugel Mozzarella, in Scheiben geschnitten**
- **1/2 Bund Basilikum**
- **Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone**
- **2 EL geschälte Mandeln**
- **5 EL natives Olivenöl extra**
- **50 g frisch geriebener Parmesan**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Backofen auf 200 Grad/Gas Stufe 6 vorheizen.

2 Tomaten waschen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

3 Für die Bechamelsoße Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen, dann unter Rühren die Brühe und die Milch hinzugießen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 5–10 Minuten köcheln lassen. 100 g frisch geriebenen Parmesan unterrühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Ein wenig der Soße auf den Boden einer Auflaufform geben, darauf Lasagneplatten verteilen. Darauf Tomatenscheiben legen, Parmaschinken, wieder etwas Bechamelsoße, Lasagneplatten usw. Mit Soße abschließen und Mozzarellascheiben obenauf legen. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen ca. 40–45 Minuten backen, bis die Teigplatten gar sind.

5 In der Zwischenzeit das Zitronenpesto zubereiten. Dafür das Basilikum mit der geriebenen Zitronenschale, den Mandeln, dem Parmesan und dem Olivenöl mit dem Stabmixer zu einer Paste pürieren. Nach Geschmack mehr oder weniger Öl verwenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren auf die gebackene Lasagne träufeln.

# „So is(s)t Italien“-Genuss-Rätsel

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| span.: Insel | | einer der 7 Hügel Roms | | nagender Kummer | engl. Musiker (Eric) | | Erdfarbe, -braun | ital. Frischkäse | das Ganze, insgesamt | plastisch wirkendes Schaubild | | Wortteil: Hunderts-tel |
| lehrhafter Satz | ▶ | | | | 8 | | Insekten-larven | ▶ | | | | |
| österr. Grenzort nördlich von Wien | ▶ | | | Wollfett | ▶ | | | | | | 6 | Luxus-schiffe |
| ▶ | | | | | | | polnische Wäh-rungsein-heit | ▶ | | | | ▼ |
| Ammoni-akverbin-dung | schweiz.-ital. Fluss | | ein-leitendes Musik-stück | ital. Restaurant | ▶ | 11 | | | | | | |
| Schreib-utensil | 1 | | ▼ | | | gebogene Keller-decke | Filmlicht-empfind-lichkeit (veralt.) | ▶ | 7 | | trübe Flüssigkeit | |
| persönl. Geheim-zahl (Abk.) | ▶ | | 3 | Figur in franz. Märchen | ▶ | ▼ | | | Abk.: mit be-schränkter Haftung | ▶ | ▼ | 9 |
| ▶ | | | | | | | Kursunter-schied (Börse) | ▶ | | | | |
| dt. Dichter (Theodor) † | | der Arbeit abgeneigt | | kleine ital. Nudel-pasteten | Meeres-säugetier | ▶ | | | unan-genehm auffallen | Abk.: unseres Erachtens | ▶ | |
| ▶ | | ▼ | | ▼ | | | Verkaufs-stelle | ▶ | ▼ | | 10 | |
| ital.: über-backen (2W.) | Genuss-mittel | | ober-bayrische Abtei | | Pep, Schwung | 5 | | | | ital. Hafenstadt | | Neben-fluss der Ruhr |
| Kfz.-Prüf-organisa-tion | ▶ | | ▼ | | Abk.: Mehrwert-steuer | | Dörfer und Klein-städte | ▶ Saugwurm | ▶ | ▼ | | ▼ |
| ▶ | | | | | ▼ | | ▼ | | | | Schlaf-phase (Abk.) | |
| ital. gefülltes Kalbs-schnitzel | | Flug-kontroll-turm | ▶ | 2 | | | | Wesent-liches einer Sache | ▶ | | ▼ | |
| ▶ | | | | | | mit den Füßen stoßen | ▶ | | | | | 4 |
| vor langer Zeit | | Leitungs-draht | ▶ | | | | | Bezeich-nung, Be-nennung | 12 | | © RateFUX 2012-249-004 | |

**Lösung:**

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

## GEWINNEN SIE einen Caffè-Kapsel-Automaten „A MODO MIO“ von Lavazza *oder* trendige Flip-Flops!

Der kompakte Caffè-Kapsel-Automat mit dem bezeichnenden Namen „A MODO MIO“ – auf meine Art – von Lavazza ist in vielen knalligen Farben erhältlich und ein Muss für jeden Design-Fanatiker. Mit den portionierten Kapseln in verschiedenen Sorten genießen Sie Ihren Caffè so, wie Sie ihn am liebsten mögen!

Viele bunte Punkte, die an die verschiedenen Caffèsorten der „A MODO MIO“-Kapseln erinnern, zieren die trendigen Flip-Flops, mit denen Sie an Strand, Badesee oder in der Stadt alle Blicke auf sich ziehen! Wir verlosen 30 Paar der bunten Fröhlichmacher.

Teilnehmen können Sie für beide Gewinne unter **www.soisstitalien.de/genussraetsel. Einsendeschluss ist der 24.09.2012.** Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

## Impressum


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

**Verlag**
falkemedia Kochmedien GmbH
An der Halle 400 #1 · 24143 Kiel
Tel. +49 (431) 200 766-0
Fax +49 (431) 200 766-50
E-Mail: info@so-isst-italien.de
www.so-isst-italien.de

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

**Chefredaktion**
Kathrin Hoberg (k.hoberg@soisstitalien.de)

**Redaktion** (redaktion@so-isst-italien.de)
Olaf Ernst, Hanna Kirstein, Michael Baumgärtner, Julia Stary, Amelie Flum

**Lektorat**
Cathlin Kockel (www.textfachfrau.de)
Kerstin Klostermann

**Fotografen**
Frauke Antholz (www.fraukeantholz.de)
Ira Leoni

**Grafik und Bildbearbeitung**
Mareike Hansen, Marleen Osbahr

**Art-Direktion**
Notburga Reisener

**Abonnementbetreuung**
abo@so-isst-italien.de, Tel. (0781) 639 45 62, falkemedia Aboservice, Postfach 114, 77649 Offenburg

**Gesamtanzeigenleitung**
Susanne Günther (s.guenther@falkemedia.de)
Tel.: + 49 (0) 431 / 200 766-34

**Anzeigen**
Susanne Günther (s.guenther@falkemedia.de)
QM QuadroMedia GmbH (info@quadromedia.eu)

**Marketing**
Jessica Timm (j.timm@falkemedia.de)

**Anzeigenpreise**
nach Preisliste 1/2012, gültig ab 01.01.2012

**Produktionsmanagement/Druck**
Impress Media, www.impress-media.de

**Vertrieb**
Axel Springer Vertriebsservice GmbH, Süderstraße 77, 20097 Hamburg

**Vertriebsleitung**
Niels Kleimann, Impress-Media, Tel.: +49 (0) 2161/29 998-82

**Bezugsmöglichkeiten**
Abonnement, Zeitschriftenhandel, Buchhandel, Bahnhöfe, Flughäfen

**Einzelpreis:** 4,90 Euro
**Jahresabonnement:** 24,90 Euro
Europäisches Ausland zzgl. 6,00 Euro
In den Preisen sind die Mehrwertsteuer und Zustellung enthalten. Bezogen auf 6 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 Verlages gestattet.


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

**Haftungsausschluss**
Für Fehler in Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum Nichtfunktionieren oder evtl. Schäden von Bauelementen führen, wird keine Haftung übernommen.


Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen sweet paul, LandGenuss, Mac Life, MAC easy, DigitalPHOTO, iPad Life, BÜCHER, DigitalPHOTO Photoshop, BEAT und KIELerLEBEN.



© falkemedia, 2012 | www.falkemedia.de


ISSN 2192-2144

# Jetzt neu:
## *Mit Leib & Seele*

**Die CD zur Kochshow von Rocco Giacobbe!**

**ROCCO GIACOBBE „DER SINGENDE KOCH“**

Er zaubert bei seinen Kochshows nicht nur einfach ein köstliches Gericht. Er begeistert seine Zuschauer, weil er dazu singt – und nicht etwa irgendetwas: Er singt, was er kocht! Ihre Augen sehen, wie er kocht. Aber Ihre Ohren erleben dabei das Ungewöhnliche: Zutaten und Zubereitung sind verpackt in professionell arrangierten und gesungenen Liedern unterschiedlichster Stilrichtungen.

*„Kochen Sie was Sie hören! Zum Beispiel „Peperonata“, eine leckere italienische Gemüsepfanne. Wie das geht? Ganz einfach: Rocco singt es Ihnen vor. Wem das zu schnell geht, der findet die Rezepte zum Nachlesen und kochen im Booklet.“*

**Jetzt gleich bestellen unter: www.roccogiacobbe.de**



DB BAHN

# Auf ’n Sprung nach Italien

**Mit dem Europa-Spezial ab 39 Euro.** Genießen Sie die Anreise über die Alpen – ohne Stress, Stau und Mautgebühren. Informationen überall, wo es Fahrkarten gibt, und unter www.bahn.de/italien

**Die Bahn macht mobil.**



# TRENTINO
— ITALIENISCHE LEBENSMITTEL · CATERING —

**IHR www.trentino-shop.de**

- Außergewöhnliche italienische & französische Salamisorten
- Hochwertige italienische Weine kleiner Winzer
- Piemontesische Haselnussspezialitäten
- Olivenöle höchster Güteklasse
- Qualitäts-Aceti verschiedener Hersteller
- Geschenkartikel & ansprechende Geschenkkörbe

# *Pasta Sassella* – DIE GENIESSER-PASTA!

Seit fast 30 Jahren begeistern die Brüder Giorgio und Francesco Tartero mit ihrer traditionellen, frischen Pasta. Probieren auch Sie Pappardelle, Tagliarini oder saisonal gefüllte Nudeltaschen, erleben Sie die Qualität und Frische original italienischer Pasta und werden Sie zum Pasta-Genießer!

**MEHR INFORMATIONEN UNTER: WWW.PASTA-SASSELLA.DE**

## Gewinnen Sie einen carrybag von reisenthel!

Der carrybag von reisenthel ist der ideale Begleiter wenn’s ums Einkaufen geht. Der Korb ist robust, aber dennoch federleicht, und bietet viel Platz im Innern. Ohne Mühen transportieren Sie damit Ihre Einkäufe sicher nach Hause und ziehen mit dem einzigartigen Design in knalligem Rot alle Blicke auf sich. Wenn er gerade nicht gebraucht wird, können Sie ihn platzsparend zusammenfalten. Teilnehmen können Sie unter **www.soisstitalien.de/reisenthel. Einsendeschluss ist der 23.07.2012.** Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

*Il sapore dei ricordi*

# Der Geschmack der Erinnerungen

*Küche ist Kultur. Sie lässt uns andere Völker verstehen: ihren Geschmack, ihre Geschichte. Aber die Zutaten, die Art, sie zu kombinieren und zuzubereiten, sind nicht alles, die Küche erzählt auch wunderschöne persönliche Geschichten. Wir begegnen Menschen, die uns ein Rezept verraten, uns einen kleinen Einblick in ihr Leben gewähren und uns so erlauben, ein Stück echtes Italien zu genießen.*

*Valeria Vairo*

Was man hier in Sizilien alles einkaufen könne, finde man in Deutschland sicherlich nicht, erklärt mir Giacomo mit einem zufriedenen Grinsen im Gesicht und zeigt mir stolz, was er gerade besorgt hat: eine Tüte voller Garnelen – und sie bewegen sich noch!

„Ich habe das Rezept ‚Nudeln mit Garnelen und Zucchini' aus zwei Gründen ausgesucht", erklärt er mir. „Erstens hoffe ich, dass man richtig frische Garnelen – im Gegensatz zu frischem Schwert- oder Thunfisch – auch in Deutschland irgendwie bekommt." Ich nicke, bin mir aber absolut nicht sicher, ob es stimmt, was er sagt. „Und zweitens: Das ist das Lieblingsrezept meiner Tochter Elena, und sie wird mir beim Kochen helfen." „Eigentlich kochen wir sogar zu dritt", ergänzt Elena und zeigt stolz auf ihren Bauch, der aber bis jetzt den Nachwuchs kaum verrät.

Elena ist groß gewachsen, schlank und hellblond (nicht gefärbt), also wo bin ich eigentlich? Nein, nicht in Hamburg, sondern in Messina, auf Sizilien, einer der schönsten Inseln Italiens. Aber ich bin sicher: Wenn wir im Norden Deutschlands wären, hätte niemand Zweifel, dass Elena eine Deutsche ist. Es ist ein weitverbreitetes Klischee, dass alle Süditaliener klein und dunkel sind, denn Sizilien wurde nicht nur von den Arabern, sondern auch von den Normannen erobert.

**Valeria Vairo** ist italienische Journalistin, Autorin und Sprachtrainerin. Sie ist am Comer See aufgewachsen und lebt nun in München, von wo aus sie für verschiedene Zeitschriften schreibt. Ihr Schwerpunkt liegt im Genussbereich. Ihr Lieblingsgericht? Ciambotto (Fischsuppe aus Apulien).

Giacomo und Elena beginnen mit der Zubereitung. Erster Schritt: Garnelen waschen und köpfen. Elena erledigt das, während Giacomo mir erzählt, dass er sehr gerne kocht und diese Leidenschaft von seiner Mutter und seiner Tante geerbt hat: „Meine Tante hat Anfang des 20. Jahrhunderts in einer Trattoria am Hafen von Messina gearbeitet." Es waren Auberginen, die bei Giacomo die Liebe zum Kochen weckten, er hat seiner Mutter immer beim Frittieren geholfen. Auberginen haben ihm immer so gut geschmeckt, dass Giacomo begann, sich für die Küche zu interessieren. „Was für einen Jungen in Sizilien nicht gerade typisch ist", erlaube ich mir anzumerken. „Ja", antwortet Giacomo, „aber den riesigen Vorteil habe ich bald entdeckt: Ich wurde immer von Freunden eingeladen, und wir haben dann gemeinsam gekocht. Und bei den Frauen kam das natürlich auch hervorragend an …"

Giacomos große Leidenschaft beim Kochen sind die verschiedensten Arten von Nudeln: „Pasta ist für mich etwas Besonderes: Früher bei meiner Familie, mit meiner Mutter und

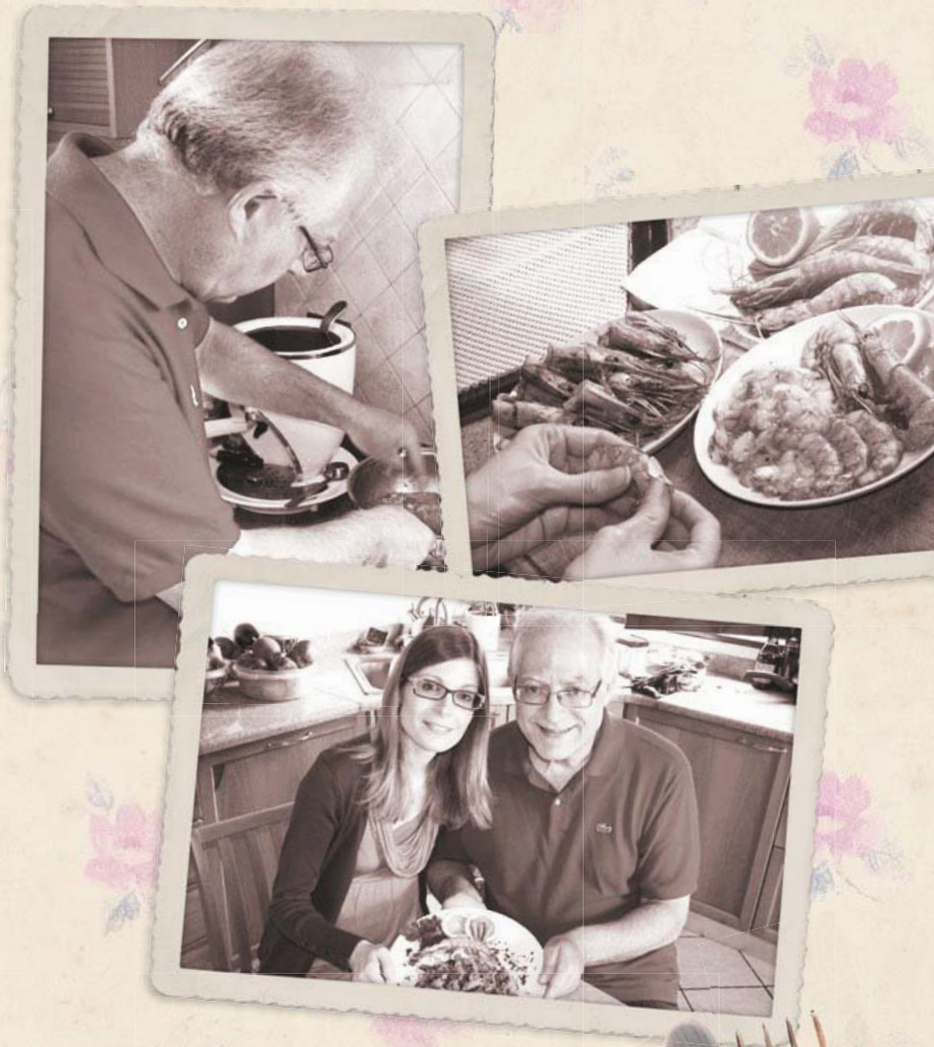
meinem Vater, war die Pasta nur ein Gang innerhalb eines großen Mahles.“ Beim Essen hat sich die ganze Familie getroffen und sich unterhalten. Heute, mit seiner eigenen Familie, ist Pasta oft nur der einzige Gang, denn die Zeit ist immer knapp, und anschließend hat jeder wieder etwas zu tun. „Elena, was machst du? Die Zucchini dürfen nicht rund geschnitten werden, sondern in dicke und kurze Streifen!“ Nach dem deutlichen Hinweis an seine Tochter erklärt mir Giacomo, dass Zucchini in runden Scheiben leicht auseinanderfallen, in dicken Streifen bleiben sie „al dente“.

„Das strengt mich jetzt aber ganz schön an, ich werde müde“, sagt Elena und legt die Hand auf ihren Bauch. „Ich setze mich hin, am besten machst du weiter.“ Ich kann mir ein Lächeln nicht verkneifen: Frauen sind doch immer klug und diplomatisch, so auch Elena. Sie zieht sich geschickt und höflich aus der Arbeit zurück, schont ihre Nerven und beginnt zu erzählen: „Sehen Sie, genauso ist seine Mutter immer mit ihm umgesprungen, auch sie war nie zufrieden mit seiner Arbeit …“, lacht Elena. „Ich liebe das Rezept, da seine Entstehungsgeschichte eine schöne und lustige Erinnerung ist.“ Elena ist jung, sie muss nicht weit in die Vergangenheit zurückgehen, um ihren Vater und ihre Oma bei der Zubereitung lebhaft vor Augen zu haben. „Als ich klein war, habe ich oft auf dem Balkon auf meinen Vater gewartet.“ An den Wochenenden hat die Familie immer zusammen mit den Großeltern zu Mittag gegessen, Elenas Vater und Oma haben gekocht. „Als ich ihn dann an einem Tag, so gegen ein Uhr, vom Balkon aus entdeckte, war er völlig durchgeschwitzt und ganz rot im Gesicht, denn es war Sommer und unglaublich heiß! Er hatte zwei Tüten voll mit Fisch unter dem Arm. Es hat geduftet, als hätte er das ganze Meer nach Hause geholt!“ Elenas Oma leerte die Tüten dann auf dem Küchentisch aus. „Es war so komisch! So viele Fische und Garnelen, die sich noch bewegt haben“, erzählt Elena weiter. Da es in der Sommerhitze Siziliens üblich ist, erst gegen drei Uhr zu Mittag zu essen, ging es anschließend an die Zubereitung.

„An diesem Tag wollte Oma ‚Nudeln mit Garnelen‘ kochen. Plötzlich fing sie an, Pa auf sizilianisch anzuschreien: ‚Was machst du da, bist du denn verrückt? Zucchini gehören nicht in das Rezept!‘“ Elena erzählt, dass Giacomo schon immer in der Küche das Bedürfnis hatte, etwas Neues auszuprobieren, neue Rezepte und Kombinationen zu kreieren, diese dann anzupassen und so immer neue Geschmacksrichtungen zu erfinden. „Und natürlich ließ er sich nicht von Oma einschüchtern“, fährt Elena lachend fort: „Er grinste mich an, zwinkerte mir zu und sagte: ‚Oh, leider zu spät, jetzt können wir nicht mehr zurück.‘ Und damit nicht genug: Statt mit Weißwein verfeinerte er das Gericht mit Brandy!“

„Oma war total sauer, sie war sicher, Pa hätte ihr Rezept kaputt gemacht“, schmunzelt Elena. „Und als wir am Tisch saßen, wurde sie gleich wieder böse“, ergänzt Giacomo, der gerade von seinem Herd wieder zu uns kommt, und erzählt weiter: „Denn als mein Vater die ‚Pasta mit Garnelen und Zucchini‘ probiert hatte, lächelte er meine Mutter an und sagte: ‚bbona ti vinni ‚sta vota!!‘“ (Das ist sizilianisch und bedeutet: „Gut hast du es dieses Mal gemacht!“)

Natürlich hat niemand verraten, dass der Chefkoch dieses Mal Giacomo war und nicht seine Mutter … Genau wie heute … *Buon appetito!*



# Pennette mit Garnelen und Zucchini

*von Giacomo aus Messina*

**FÜR 4 PERSONEN**

- **600 g frische Garnelenschwänze (rosa/rot oder grau), Schale und Darm entfernt**
- **300 g kleine runde Rispentomaten**
- **1/2 rote Zwiebel, geschält, gewürfelt**
- **2 Zucchini**
- **1/2 Glas Brandy**
- **Natives Olivenöl extra**
- **Peperoncino**
- **Petersilie**
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **400 g Pennette**

1 Tomaten und Zucchini gut waschen. Die kleinen Tomaten leicht zerdrücken oder in Stücke schneiden, die Zucchini in kleine, aber dicke Streifen schneiden. Die Garnelen so dünn wie möglich mit einem Messer schneiden.

2 Die Zucchini in einer Pfanne mit Öl anbraten, anschließend abtropfen und auf einen Teller legen. Die Zwiebel in einer Pfanne mit Öl auf kleiner Flamme anrösten, die Garnelen hinzufügen und 3–4 Minuten garen lassen, dabei oft umrühren und mit einer Gabel zerquetschen, bis die Masse ein lebhaftes Orange erreicht hat.

3 Mit dem Brandy verdünnen, einige Minuten auf großer Flamme kochen und ausdünsten lassen (statt Brandy kann auch Weißwein benutzt werden), danach die Tomaten hinzufügen. Sobald diese warm werden, mit Salz und Pfeffer würzen und die Zucchini dazugeben. Das Ganze ein paar Minuten garen und dabei aufpassen, dass die Zucchini nicht auseinanderfallen.

4 Am Ende mit Petersilie und etwas Peperoncino würzen und die Pfanne abdecken. Die Pennette (sehr gut sind auch hausgemachte Tagliatelle) „al dente“ kochen und in die Pfanne geben. Alles gemeinsam in der Pfanne mischen und warm servieren.

# Vorschau

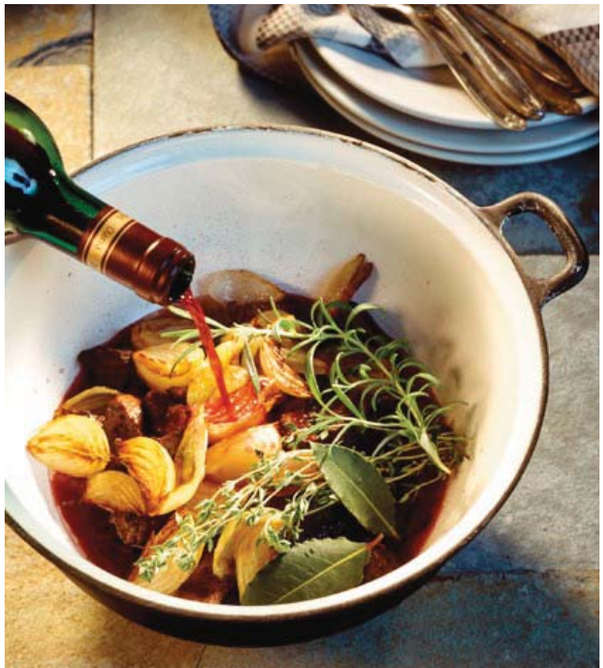
DIE NÄCHSTE AUSGABE LIEGT AB **28. SEPT.** FÜR SIE ÜBERALL IM HANDEL

## Pilze

Aus den kleinen Waldbewohnern lassen sich die aromatischsten Gerichte zaubern. Wir haben viele neue für Sie kreiert.

## Kochen mit Wein

Wein verleiht vielen Speisen den richtigen Kick. Zum Ablöschen, Marinieren oder Schmoren ist der Rebensaft – ob rot oder weiß – einfach unersetzlich.



## Polenta

Polenta ist unglaublich wandlungsfähig! Ob in der cremigen oder in der festen, gebratenen Version – wir zeigen Ihnen unsere liebsten Polentagerichte aus bella Italia!