

Italienische Rezepte vom 12. September 2009



Grüner Salat mit Pfifferlingen
Ravioli mit Lachsfüllung an Zitronen-Basilikumsauce
Rotbarbenfilet mit Spinatsalat an Datteldressing
Kalbfleischröllchen mit Brin d'Or und Cognacsauce
Caponata
Fichi al vino rosso - Rotweifeigen
Cantuccini - Mandelkekse

Grüner Salat mit Pfifferlingen

4 PERSONEN

Zutaten

500g Pfifferlinge
1 Zwiebel
3 EL Öl
½ Lollo Biondo, Eichblatt oder Eisbergsalat
1 EL Senf
1 EL Essig
1 Bund Blattpetersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Pfifferlinge putzen. Zwiebeln fein würfeln, in Öl andünsten und die Pfifferlinge dazugeben, 10 Min. bei nicht zu hoher Hitze braten. Den Salat putzen und auf 4 Teller verteilen. Ein wenig mit Essig und Öl beträufeln (oder noch besser mit einem Zerstäuber besprühen). Blattpetersilie blattweise vom Bund abzupfen (einige Blätter zum Garnieren später zurücklegen), grob hacken. Die fertig gebratenen Pilze in der Pfanne mit Salz, Pfeffer, Essig und Senf würzen. Petersilie unterheben und auf dem Salat anrichten. Mit ein paar Petersilienblättchen garnieren.

Ravioli mit Lachsfüllung an Zitronen-Basilikumsauce

2 PERSONEN

Zutaten

250 g Teig (Pastateig), ausgewallt
200 g Lachs, gekochten (Resten)
150 g Ricotta
½ Zitrone(n), abgeriebene Schale
Salz und Pfeffer
1 TL Butter
½ Zitrone(n), abgeriebene Schale
1 EL Zwiebel(n), fein gehackt
½ dl Gemüsebrühe
1 dl Rahm
½ Bund Basilikum, fein geschnitten
Pfeffer
Dill

Zubereitung

Für die Raviolifüllung den Lachs mit einer Gabel zerdrücken. Ricotta und Zitronenschale untermischen. Mit Pfeffer, Salz und Dill abschmecken. Die Hälfte vom Pastateig auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit einem Teelöffel von der Füllung nussgrosse Häufchen abstechen und in regelmässigem Abstand auf dem Pastateig verteilen. Die Zwischenräume mit Wasser sparsam einpinseln. Die zweite Teigplatte drauflegen und mit den Händen die Zwischenräume leicht andrücken. Mit einem Teigrad die Ravioli ausschneiden oder ausstechen. Bis zur weiteren Verarbeitung auf ein Holzbrett legen.

Für die Sauce: In einem Pfännchen die Butter schmelzen. Die Zwiebel und die Zitronenschale andämpfen. Mit der Brühe und dem Rahm ablöschen. Mit Pfeffer und wenn nötig etwas Salz würzen. Leicht köcheln lassen.

Die Ravioli in einer grossen Pfanne im Salzwasser 7 Min. garen. Das Wasser sollte nur leicht kochen und darf auf keinen Fall sprudeln.

Den gehackten Basilikum vor dem Servieren unter die Sauce mischen. Nach belieben geriebenen Parmesan dazu servieren.

Rotbarbenfilets mit Spinatsalat an Datteldressing

VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

2 EL Sesam
ca. ½ TL Pfeffer aus der Mühle
¼ TL Nelkenpulver
½ TL Kardamompulver
½ TL Korianderpulver
6 Datteln
4 EL Weissweinessig
6 EL Distelöl
1 EL Wasser
ca. 1 TL Persiensalz
400 g tiefgekühlte Rotbarbenfilets (vor Gebrauch aufgetaut)
Bratbutter
200 g junger Blattspinat

Zubereitung ca. 25 Minuten

Sesam und Pfeffer in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten. Mit Nelkenpulver, Kardamom und Koriander in einen Mörser geben. Datteln längs halbieren. Kerne entfernen. Datteln in kleine Würfel schneiden. 1/3 der Dattelwürfel zu den Gewürzen geben. Alles zu einer geschmeidigen Paste mahlen. Dattelpaste in Essig, Öl und Wasser auflösen. Gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rotbarbenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Hautseite nach unten in wenig Bratbutter bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute braten. Wenden und bei kleiner Hitze durchbraten. Inzwischen Spinat und restliche Dattelwürfel unter die Sauce mischen und mit den Rotbarbenfilets servieren.

Kalbfleischröllchen mit Brin d'Or und Cognacbirnen

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

1½ EL Zucker
einige Tropfen Zitronensaft
1,5 dl Wasser
4 cl Cognac
3 Birnen z. B. Williams
80 g Weichkäse Brin d'Or
2 Zweige Thymian
8 Kalbsschnitzel von der Huft, à ca. 70 g
Salz, Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl
0,5 dl Bratensauce

Zubereitung ca. 40 Minuten

1. Zucker und Zitronensaft in eine Chromstahlpfanne geben. Bei mittlerer Hitze hellbraun caramelisieren. Pfanne vom Herd ziehen. Caramel mit Wasser ablöschen. Köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Cognac begeben. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnen im Caramelsirup bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten knapp weich garen.
2. Birnen aus dem Sirup heben. Sirup bei guter Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Pro Person ½ Birne für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Birne in Würfelchen schneiden. Brin d'Or klein schneiden. Mit den Birnenwürfelchen mischen. Thymianblättchen dazupfen.
3. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Arbeitsfläche auslegen. Füllung darauf verteilen. Schnitzel aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Röllchen in einer beschichteten Bratpfanne im Öl rundum 5 Minuten braten. Mit Bratensauce ablöschen. Caramelsirup dazugiessen. Birnen dazulegen. Fleisch zugedeckt bei kleinster Hitze 5-8 Minuten gar ziehen lassen. Sauce abschmecken. Röllchen und Birnen anrichten. Mit Sauce begiessen.

Caponata

Zutaten

1 kg Aubergine(n)
½ EL Salz
220 ml Öl (Olivenöl)
1 grosse Zwiebel(n), grob gehackt
2 Staudensellerie, in Scheiben geschnitten
1 Paprikaschote(n), kleine rote, in kurze Streifen geschnitten
3 EL Pinienkerne
400 g Tomate(n) aus der Dose, zerkleinert
4 EL Essig (Rotweinessig)
1 EL Zucker
2 EL Kapern, ab gespült und gegebenenfalls zerkleinert
24 Oliven, grüne, entkernt und halbiert
4 EL Petersilie, fein gehackt

Zubereitung

Auberginen in 2 cm grosse Würfel schneiden. Schichtweise in einen Durchschlag legen, jede Schicht mit Salz bestreuen. 30 Minuten abtropfen lassen. Abspülen, mit den Händen ausdrücken. In einer grossen Pfanne 90 ml Öl erhitzen. Die Auberginen bei starker Hitze portionsweise anbraten; nach Bedarf Öl zugeben. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nochmals Öl in die Pfanne geben, die Hitze reduzieren. Zwiebel und Sellerie 5 Minuten weich dünsten, aber nicht bräunen. Paprika und Pinienkerne zugeben, weitere 2 Minuten dünsten. Überschüssiges Öl mit einem Löffel abschöpfen. Dann Tomaten und 60 ml Wasser zufügen. Nochmals 10 Minuten köcheln, bis das Gemüse relativ trocken ist. Kräftig mit schwarzem Pfeffer würzen. Essig, Zucker, Kapern und Oliven unterrühren, 2-3 Minuten bei schwacher Hitze garen. Die Auberginen zugeben und nochmals 5-6 Minuten erwärmen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nach Geschmack pfeffern. Petersilie unterheben. Schmeckt warm und kalt!

Fichi al vino rosso - Rotwein-Feigen

8 PORTIONEN

Zutaten

1 unbehandelte Orange
150 g Zucker
1 Flasche Rotwein (z.B. Bardolino)
1/2 Zimtstange
8 Nelken
8 Feigen

Zubereitung

Orange abwaschen und die Schale mit einem Sparschäler abschälen. In feine Streifen schneiden. Den Saft auspressen und beiseite stellen.

Den Zucker bei mittlerer Hitze in einem weiten Topf zum Schmelzen bringen, bis er hellbraun ist. Sofort den Rotwein vorsichtig zugießen, so lange kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Die Zimtstange, die Nelken, die Orangenschale und den -saft dazugeben und den Sud um die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Feigen abspülen und halbieren (nach Belieben schälen). In den Sud geben und bei milder Hitze 5 Min ziehen lassen. Topf vom Herd nehmen und die Feigen im Sud abkühlen lassen.

Tipp: Dazu passen besonders gut Vanille- oder Walnusseis!

Cantuccini - Mandelkekse

Zutaten

350 g ganze ungeschälte Mandelkerne
500 g Weizenmehl
400g Zucker
2 TL Backpulver
1 Prise gemahlene Kardamom
1 Prise gemahlene Nelken
1 Prise Zimt
1 Prise gemahlene Sternanis
1 Prise Salz
4 Eier
1 Vanilleschote
2 EL Amaretto
50 g Butter

Zubereitung

1. Die Mandeln von der Haut befreien. Damit sich die Mandeln besser häuten lassen, werden sie für eine Minute in kochendes Wasser gelegt. Danach schüttet man sie ab und lässt sie auf einem Küchentuch abtropfen. Nun können die Mandeln ganz einfach aus der Haut gedrückt werden.
2. Die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Die Schoten auf keinen Fall wegwerfen, denn wenn man diese in ein verschliessbares Glas mit Zucker gibt, erhält man wunderbar, aromatischen Vanillezucker.
3. Das Mehl mit dem Backpulver, den Gewürzen und dem Vanillemark in einer Schüssel vermischen.
4. Den Amaretto, die Butter und die Eier dazugeben. Alles schnell mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Dazu verwendet man den Knethakenaufsatz.
5. Nun die Mandeln zugeben und gut unterarbeiten. Dazu benutzt man am besten die Hände, weil die Mandeln durch das Rührgerät beschädigt, werden können.
6. Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie einwickeln. Für eine halbe Stunde kalt ruhen lassen.
7. Den Teig in 5 Stücke teilen. Aus den Stücken jeweils eine 30 cm lange Rolle kneten.
8. Alle Rollen auf ein Blech mit Backpapier legen und für etwa 15 min bei 180 Grad vorbacken.
9. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit einem Brotmesser vorsichtig schräg in 1 cm dicke Teile schneiden.
10. Die Kekse auf ein Backblech mit der Schnittfläche nach unten legen. Nochmals bei 180 Grad etwa 10 Minuten goldbraun backen. Nach dem Abkühlen können die Kekse gegessen werden, oder in einer Blechdose aufbewahrt werden.