
UNA SERATA ITALIANA.

Ein Essen für die wahren Profis der italienischen Küche - 10 waschechte Nonne - auszurichten, ist für jeden Koch ein „osso duro“. Wer schon einmal in einer grossen italienischen Runde gegessen und gegessen hat weiss, dass die Diskussion über Essen immer zentral ist. Ganz egal, ob über das letzte, aktuelle oder das nächste Essen. Und in der Regel haben immer alle Anwesenden noch einen Tipp parat: „Io ci metterei anche...“ oder „Hai mai pensato di prepararlo...“. Das ist nie besser wissend gemeint, sondern ganz einfach Teil der Italianità. Trotzdem fühlt man sich geehrt, wenn sich am Tisch jemand nach einer bestimmten Zutat oder gar dem Rezept erkundigt.

Eine solche Profi-Runde kann man nur mit ihren eigenen Waffen schlagen. Ich wähle einen sehr traditionellen Hauptgang, den wohl alle Nonne in ihrem Repertoire haben. Ein klassisches und einfaches Gericht, das aber nur überzeugt wenn man wenige handverlesene Zutaten mit Liebe zum Detail zubereitet.

Scaloppine con pomodoro, oregano e caperi war das Gericht, das ich am ersten Abend meines allerersten Besuches bei Graziano und Antonella (die ich auf einer Italienreise kennengelernt hatte) bei Graziano's Mutter in Panzano in Chianti genossen hatte.
Buon appetito!





INSALATA DI FINOCCHIO CON SALAMI E PARMEGGIANO.

FENCHELSALAT MIT SALAMI UND PARMESAN

Die bittere Frische des Fenchels kombiniert mit der würzigen Süsse des weichen Salami und der dichten cremig-mürben Konsistenz des Parmesans schreit schon nach dem ersten Bissen nach mehr. Lassen Sie es bei einem kleinen Antipasto bleiben, das gibt dem Hunger einen ersten Kick. Und servieren Sie ein Stück frisches oder getoastetes Weissbrot dazu.

2 - 3 frische Fenchel

12 - 15 Scheiben Salami

(am besten weichen Salami Felino)

Parmeggiano am Stück

Meersalz

Pfeffer

Olivenöl

Fein geschnittene Salami auf einem kleinen Teller anrichten.

Fenchel fein hobeln oder schneiden. Locker über Salami anrichten.

Parmeggiano ebenfalls fein hobeln oder mit Käsestecher in kleinste Stücke brechen und über Salami und Fenchel geben.

Mit wenig Pfeffer, Meersalz und einem guten Schuss Olivenöl anrichten.



PENNE CON FAGIOLI E SPECK

PENNE MIT BOHNEN UND SPECK

Das ist ein leichter Pastagang, der auf raffinierte Art und Weise das Gemüse integriert, das beim Hauptgang fehlt, aber idealerweise passen würde. Oft braucht die italienische Küche kurze Bohnen (Borlotti). Dieses Gericht wird mit langen grünen Bohnen zubereitet, was in einem Pastagang etwas unüblicher und deshalb überraschender ist.

400 - 500 g Penne (rigate oder liscio)

300 - 400 g lange Bohnen

200 - 250 g Speck, in feine Streifen

geschnitten

Eine halb Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

8 - 10 Cherry-Tomaten, halbiert

2 - 3 EL glatte Petersilie, gehackt

Parmesan gerieben

Meersalz

Schwarzer Pfeffer

Olivenöl

Bohnen in leicht gesalzenen Wasser bissfest kochen und beiseite stellen. Penne in eine grossen Topf Salzwasser al dente kochen. Unterdessen in einer Bratpfanne Zwiebeln, Knoblauch und Speck anbraten (ohne Olivenöl, Speck gibt genügend Fett ab, um Zwiebeln und Knoblauch anzubraten).

Hitze zurückdrehen, Bohnen und halbierte Cherry-Tomaten und nach Bedarf etwas Salzwasser aus dem Pastatopf beifügen. Pasta abseien und mit den gebratenen Zutaten und einem grossen Schuss Olivenöl mischen.

Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und sofort - Parmesan separat - servieren.



SCALOPPINE DI VITELLO CON POMODORO, OREGANO E CAPERI

KALBSSCHNITZEL MIT TOMATEN, OREGANO,
KAPERN UND OFEN-KARTOFFELN.

Im Grunde genommen kann man mit diesem Gericht nur brillieren. Auf den ersten Blick scheint die Kombination sehr einfach. Auf den zweiten Blick ist sie verblüffend einfach. Verwenden Sie kleine, ca. 5 mm dicke Schnitzel. Wer dem Gericht etwas Luxus verleihen will, nimmt Kalbsfilet - dann allerdings etwa 2 cm dick.

Olivenöl

3 Knoblauchzehen, geschält, halbiert

600 g Kalbsschnitzel

Mehl zum Wenden

Schwarzer Pfeffer

Meersalz

0.5 dl trockener Weisswein

400 g gehackte Pelatti aus der Dose

1 EL Butter

2 - 3 TL frischer, gehackter Oregano

(zur Not die halbe Menge getrockneter Oregano)

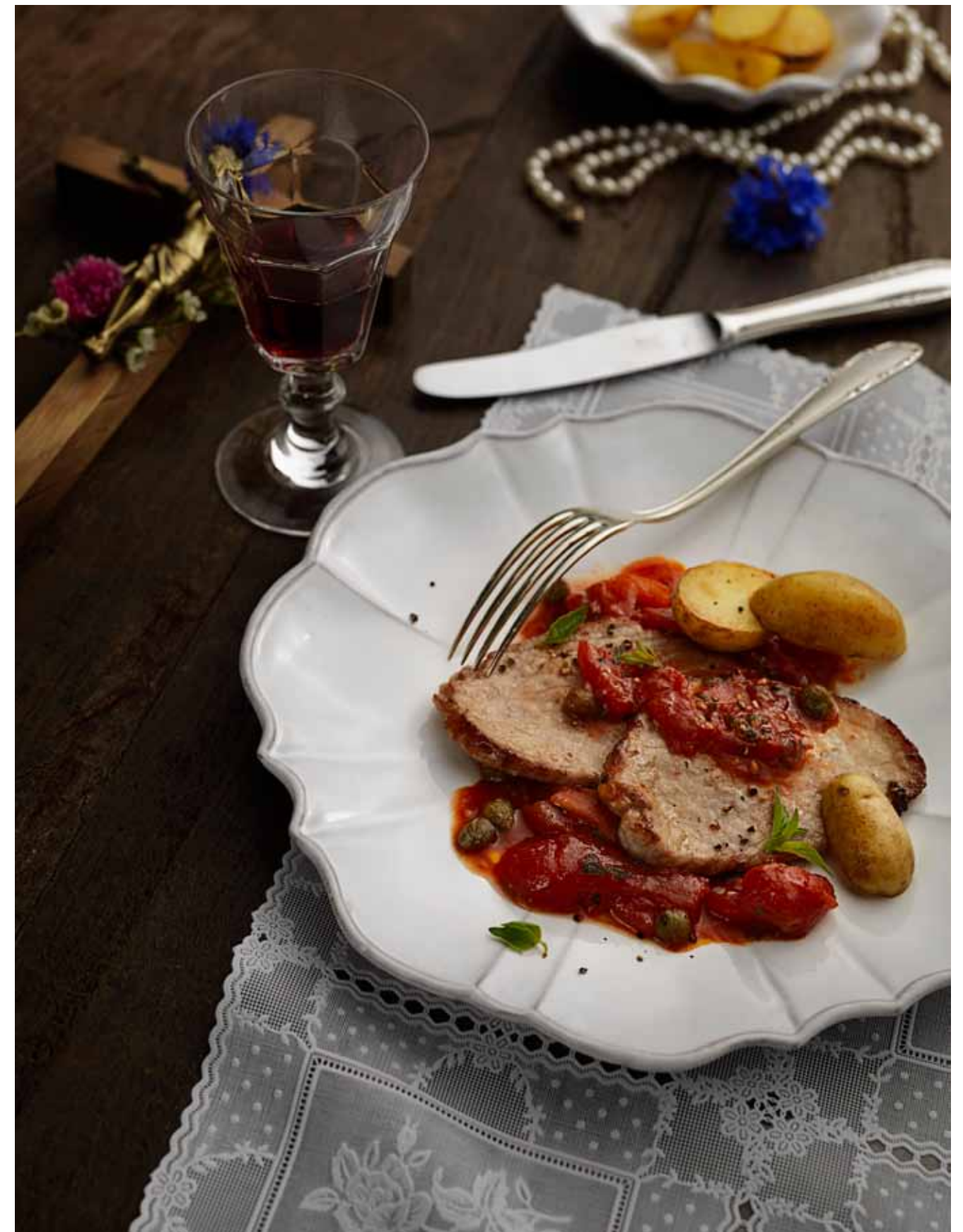
2 - 3 EL Kapern, gewaschen und abgetropft

500 - 700g kleine, festkochende Kartoffeln, halbiert

Halbierte Kartoffeln in eine ofenfeste Form geben, mit etwas Salz und Pfeffer und ordentlich Olivenöl bei 200 Grad auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben. Nach Bedarf etwas Oberhitze zugeben, damit die Kartoffeln schön kross werden. Die ca. 30 Minuten, die die Kartoffeln im Ofen benötigen reichen, um das Fleisch und die Sauce zuzubereiten. Knoblauch im Olivenöl in einer schweren Bratpfanne bei mittlerer Hitze anschwitzen. Den Knoblauch entfernen.

Temperatur aufdrehen, Schnitzel im Mehl wenden und auf beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Auf einen vorgewärmten Teller legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei mittlerer Temperatur den Weisswein in die Pfanne giessen und mit einem Holzlöffel den Bratensatz lösen. Tomaten, Butter und den Fleischsaft der sich auf dem Teller gesammelt hat, hinzufügen. Umrühren und leise köcheln lassen. Nach ca. 20 Minuten Oregano und Kapern unterrühren. Abschmecken. Kalbsschnitzel zurück in die Pfanne und in der Sauce wenden, damit sie wieder warm werden. Auf vorgewärmte Teller anrichten und servieren.



TORTA CON NOCCIOLE E PAPAVERO

HASELNUSS-/MOHNTORTE

Dieser klassische italienische Dessert ist immer und überall ein „Winner“. Und er ist so einfach zuzubereiten, dass es auch eine italienische Nonna kaum besser hinkriegt. Und vorallem kann der Kuchen in aller Ruhe im voraus zubereitet werden.

120 g weiche Butter, plus etwas Butter für die Kuchenform

125 g gemahlene Haselnüsse

125 g Zucker

4 grosse Eier, Eigelb und Eiweiss geteilt

30 g Mehl

125 g Ricotta

2 EL Mohnsamen

Aprikosen-Konfitüre

50 g schwarze Schokolade, geraffelt.

Crème fraîche oder Schlagrahm

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Eine runde Springform mit Butter ausreiben und kalt stellen. Eiweiss steif schlagen und kalt stellen. Butter, Zucker in einer Schüssel zusammenmixen. Eigelb beimixen.

Mehl, Ricotta, Haselnüsse und Mohnsamen beimixen. Eiweiss mit einem Holzlöffel untermischen. Teig in die Springform füllen und 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren eine dünne Schicht Aprikosen-Konfitüre auf den Kuchen streichen und geraffelte Schokolade darüber streuen. In Stücke schneiden und mit einem grossen Löffel Crème Fraîche oder Schlagrahm servieren.

