

Geschichten mit

*Ob an einem kühlen Sommerabend
oder einem schönen Herbsttag: Ein deftiger, käse-
trächtiger Auflauf stärkt den Magen
und kräftigt die Sinne. Ein guter Wein dazu, und
die Welt ist in Ordnung...*



*Gefüllte „Tüchlein“
aus dem Ofen*

**Italiens Antwort auf breto-
nische Crêpes: hauchdünne
Pfannkuchen mit reichem
Innenleben. Rezept Seite 20**



*Pizza – belegt nach
Ihren Wünschen*

**Wir schlagen Tomaten, Arti-
schocken, Mozzarella vor.
Aber lassen Sie Ihrer Phantasie
freien Lauf. **Rezept Seite 24****

*Wer stets einen Pizza-Teig
im Kühlschrank hat, kann sich ein schnelles
Vergnügen gönnen. Ausrollen,
drauflegen – und rein in den Ofen!*

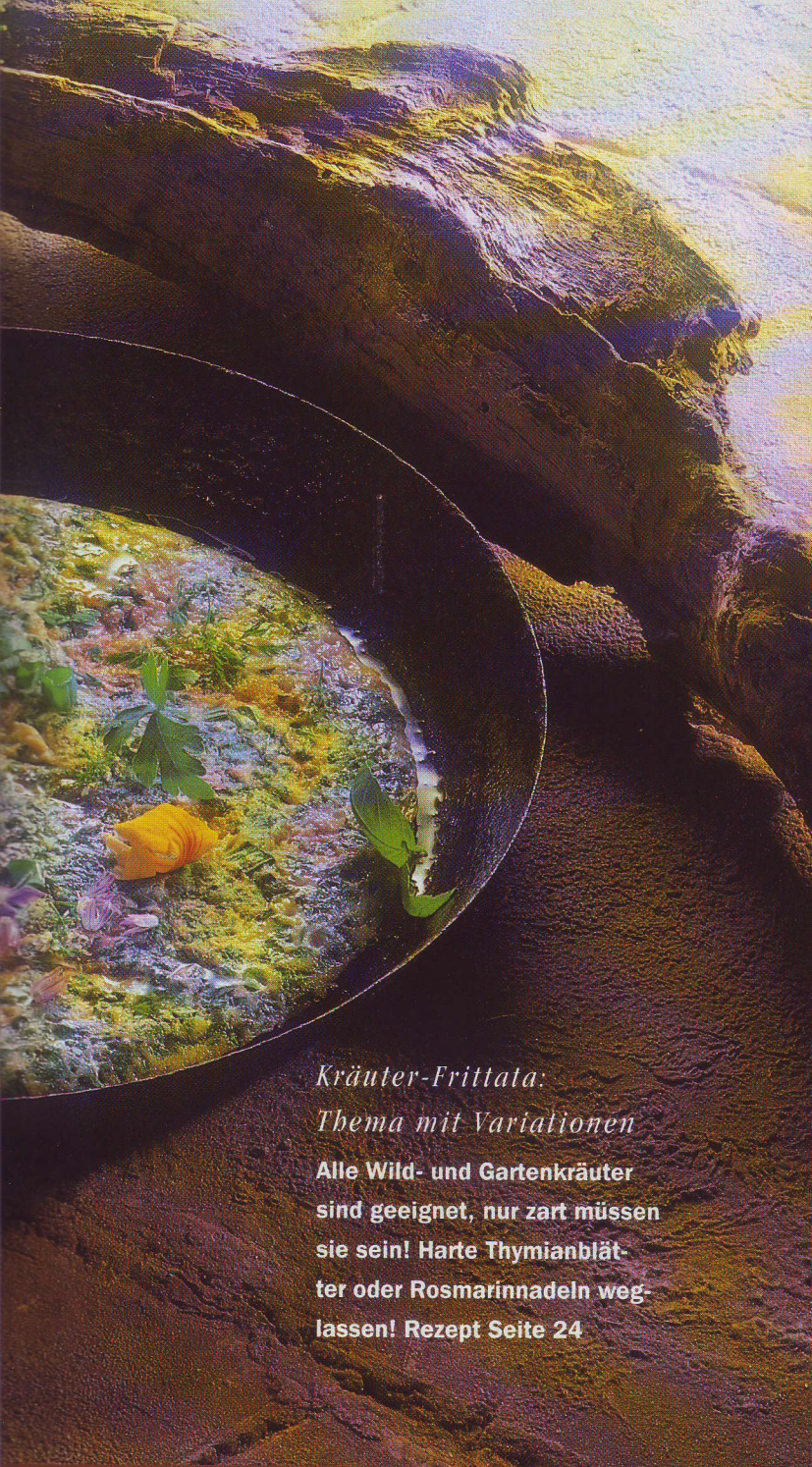
Tatsachen



**Focaccia – die Ur-Pizza: ein flacher Hefeteigfladen,
der fast jeden Belag erlaubt. **Rezept Seite 24****

Spiel

Es ist wie ein Kinderspiel, das stets gleich beginnt: Man nehme Eier, Kräuter, Gemüse, Speck oder Reste – fertig ist die Frittata



Kräuter-Frittata:

Thema mit Variationen

Alle Wild- und Gartenkräuter sind geeignet, nur zart müssen sie sein! Harte Thymianblätter oder Rosmarinnadeln weglassen! **Rezept Seite 24**



Frittata mit Speck und Käse – eine praktische, kleine Mahlzeit, die satt macht. Rezept Seite 25



Gemüse-Frittata – köstlich mit frischem Gemüse oder mit bereits garen Resten. Rezept Seite 25

REZEPTE, TRICKS UND TIPS

Zutaten für 4 Personen

250 g schmale Bandnudeln, Salz

Für die Sauce:

Je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote, je 1 rote und grüne Chilischote, 3-4 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 4 EL Olivenöl, 1/2 TL Anissamen, 1 kleines Glas Weißwein (100 ml), einige Korianderblätter

1. Zunächst die Paprikaschoten mit einem Sparschäler hauchdünn schälen, die Schoten halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in nudelschmale Streifen schneiden.

2. Die Chilischoten entkernen und würzig klein würfeln.

3. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken.

4. Die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser knapp gar kochen.

5. Knoblauch und Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl sanft andünsten. Die Paprikastreifen, Anissamen und Chiliwürfel hinzufügen. Mit dem Wein ablöschen und 1-2 Minuten lang heftig kochen lassen.

6. Die Nudeln abgießen und mitsamt Tropfwasser zu der Sauce geben. Alles mischen und sofort servieren.

TIP: Ganz zum Schluß noch einige zerzupfte Korianderblätter drüberstreuen. Eventuell muß man die Sauce auch noch leicht salzen, aber eigentlich dürften das Salz des Kochwassers und die Mineralstoffe der Gemüse ausreichen.

GETRÄNK: Ein aromatischer Weißwein, etwa ein *Breganze* oder ein *Vespaiole* aus dem Veneto.

Zu der Seite 6/7

Nudel-Aufläufe

Gefüllte „Tüchlein“ aus dem Ofen

Fazzoletti al forno

Bild auf Seite 6/7

Bei den „Tüchlein“ handelt es sich um hauchdünne Crêpes. Sie werden mit geschmortem Radicchio und einer würzigen Hackfleischsauce gefüllt, in eine Form geschichtet und mit Béchamel-Sauce und Käse überbacken. Übrigens

kann man alle Bestandteile dieses Gerichts schon vorher zubereiten. Wenn dann der Besuch vor der Tür steht, braucht man sie nur in die Auflaufform zu schichten und in den Ofen zu schieben. Ein ideales Essen für Gäste!

Zutaten für 6 Personen

Für den Crêpes-Teig:

3 Eier, Salz, 150 g Mehl, etwa 1/4 l sprudelndes Mineralwasser, Butterschmalz oder Öl zum Backen

Für die Hackfleischsauce:

300 g reines Rinder-Hackfleisch, 3 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 3-4 Knoblauchzehen, 3 Stangen Sellerie (mit Blättern), 2 EL Tomatenmark, 1/4 l Rotwein, Salz, Pfeffer

Für die Radicchio-Füllung:

500 g Radicchio (möglichst der längliche aus Treviso, der so schön würzig schmeckt), 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Béchamel-Sauce:

2 EL Butter oder Margarine, 1 gebäufte EL Mehl, 1/8 l trockener Weißwein, 1/4 l Milch, je 1/2 TL Pfeffer- und Pimentkörner, 1 Lorbeerblatt, Salz, 75 g frisch geriebener Parmesan-Käse

1. Für den Crêpes-Teig die Zutaten mit einem Schneebesen glattrühren und eine halbe Stunde quellen lassen. Schließlich in einer beschichteten oder eisernen Pfanne im heißen Fett hauchdünne Crêpes backen.

2. Für die Hackfleischsauce das Rinder-Hack in einer tiefen Pfanne im heißen Öl langsam braun braten. Erst dann die feingehackte Zwiebel und den gehackten Knoblauch hinzufügen und miteinander weich dünsten. Den in Scheibchen geschnittenen Sellerie dazugeben und schließlich das Tomatenmark unterrühren.

3. Den Rotwein angießen, salzen und pfeffern. Die Hackfleischsauce im offenen Topf etwa 20 Minuten leise köcheln lassen, dabei immer wieder mit einem Schuß Wasser oder Brühe auffüllen, falls zuviel Flüssigkeit verkocht.

4. Für die Radicchio-Füllung den Radicchio waschen. Die dicke Wurzel schälen und auf dem Gemüsehobel oder mit dem Messer in dünne Scheibchen schneiden – sie schmeckt wun-

derbar würzig! Die Blätter in fingerbreite Streifen schneiden.

5. Radicchio in etwas Olivenöl langsam gar schmoren, dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Für die Béchamel-Sauce das Fett erhitzen, das Mehl darin andünsten, jedoch keine Farbe nehmen lassen. Mit Wein ablöschen und glattrühren. Er dann mit Milch auffüllen. Die Gewürze hinzufügen. Zugedeckt eine halbe Stunde köcheln lassen.

7. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.

8. Jeweils einen Löffel Hackfleischsauce und Radicchio auf ein Viertel einer jeden Crêpe geben, sie dann zusammenfalten – zuerst halbieren und schließlich vierteln. Dann die gefüllten Crêpes dachziegelartig übereinander greifend in eine flache Auflaufform schichten.

9. Die Béchamel-Sauce darüber gießen und den Käse gleichmäßig verteilen. Die *Fazzoletti* im vorgeheizten Backofen etwa 15-20 Minuten überbacken (Gas: Stufe 3), bis alles richtig brodelt und die Oberfläche appetitlich gebräunt ist.

TIP: Sie können statt des Radicchio auch andere Gemüse nehmen: etwa Zwiebeln, Mangold, Artischockenherzen, Pilze, Broccoli, Löwenzahn.

GETRÄNK: Ein nicht zu eleganter, mittelkräftiger Rotwein, zum Beispiel ein *Sangiovese di Romagna* oder ein *Montepulciano d'Abruzzo*.

Spinataufwurf mit Nudelblätter

Lasagne ai spinaci

Bild auf Seite 7

Spinat dient hier nicht zum Grünfärben der Nudelblätter, sondern wird als Blattgemüse dazwischen geschichtet. Natürlich gehört auch eine cremige Béchamel-Sauce und ein würziger Zwiebelkompott dazu.

Zutaten für 6 Personen

Für das Zwiebelkompott:

500 g Zwiebeln, 2-4 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, 1/4 l Rotwein, 2 EL Rosinen, 1 EL Zucker, ein Stück Zitronenschale (unbehandelt), Pfeffer, Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 Rosmarinzwig

REZEPTE, TRICKS UND TIPS

Zu der Seite 12/13

Pizza-Variationen

Pizza

Bild auf Seite 12/13

Eine Pizza kann auch ein Schnellgericht sein, wenn man den Teig fertig hat. Er hält sich, gut verpackt, im Kühlschrank ein paar Tage.

Zutaten für 4 Personen

Für den Pizzateig (Grundrezept):

20 g Hefe, etwa 1/4 l lauwarmes Wasser, 500 g Mehl, Salz

Für den Belag:

500 g kleine, reife, sehr aromatische Tomaten, 3-4 kleine lila Artischocken (ersatzweise Artischockenherzen aus der Dose), 1 Zitrone, einige Löffel Olivenöl, 250 g Mozzarella-Käse, 1 Stück gereifter Pecorino- oder Grana-Käse zum Reiben, 1 Bund Basilikum, Salz, Pfeffer

1. Für den Grundteig die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen.
2. Das Mehl in eine Rührschüssel füllen, die Hefe daraufgießen und mit ein wenig Mehl vermischen. Unter einem Tuch an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen.
3. Etwas Salz hinzufügen, mit den Knethaken der Küchenmaschine einen weichen Teig kneten.
4. Den Teig aus der Schüssel nehmen, mit bemehlten Händen, auf bemehlter Arbeitsfläche tüchtig durchwalken. Zu einer Kugel formen und erneut zugedeckt eine Stunde gehen lassen.
5. Den Teig noch einmal durchkneten, zu 2 cm dicken, runden Fladen ausrollen und diese auf das mit Backpapier bedeckte Blech breiten.
6. Elektro-Ofen auf 250 Grad (oder höher) vorheizen.
7. Für den Belag die Tomaten häuten, entkernen und grob hacken. Die Artischocken bis auf ihr Herz schälen, dieses in dünne Scheibchen schneiden, in Zitronensaft wenden und mit Olivenöl beträufeln. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
8. Die Pizzen mit den gehackten Tomaten, Artischocken- und Mozzarella-

scheibchen gleichmäßig belegen. Jeweils etwas Pecorino-Käse darüberreiben, die gewaschenen Basilikumblättchen zerzupfen und darüberstreuen. Salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln.

9. Die Pizzen im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen (Gas: Stufe 5 oder höher), bis der Teig knusprig ist und der Belag brodelt.

TIP: Auf eine Pizza paßt vieles. Tomaten (auch als Sauce, siehe Pizzaiola, Seite 21), Basilikum, Oregano und Mozzarella sind ein Muß! Besonders praktisch die Reste-Pizza, auf die alles kommt, was gar ist.

GETRÄNK: Ein einfacher, aber duftiger Rotwein, zum Beispiel ein Chianti.

Focaccia

Bild auf Seite 13

Das ist sozusagen die Ur-Pizza, sie hat in der Toskana Tradition. Der Pizzateig wird knapp 2 cm dick ausgerollt, mit Öl beträufelt und mit grobem Salz bestreut. Im Holzgefeuerten Brotbackofen wird daraus in Minutenschnelle ein herrlich knuspriger, würziger Brotfladen, den man entweder pur genießt oder als Beilage. Diese karge Version wandelt man heute gerne ab, belegt den Teig vor dem Backen mit den verschiedensten Zutaten – aber niemals so reich wie eine Pizza! Ein gewisser Unterschied muß sein ...

Zutaten für 4 Personen

1 Portion Pizzateig (siehe voriges Rezept), einige Löffel Olivenöl, grobes Meersalz

1. Pizzateig zubereiten wie im Grundrezept angegeben. Auf einem mit Backpapier belegten Blech knapp 2 cm dick ausrollen.
 2. Elektro-Ofen auf 250 Grad (oder höher) vorheizen.
 3. Mit den Fingerspitzen Dellen in die Teigfläche drücken, Olivenöl darübergießen, das sich in den Vertiefungen sammelt. Mit etwas grobem Salz bestreuen.
 4. Im vorgeheizten Backofen ungefähr 8-10 Minuten backen (Gas: Stufe 5 oder höher), bis der Fladen knusprig ist.
- VARIATIONEN:** Den ausgerollten Pizza-

teig nicht zu dick, lieber sparsam mit folgenden Zutaten belegen: 1-2 EL feingehackten Knoblauchzehe und einer kleinen Handvoll ebenfalls gehackter Sardellen.

2 in Ringe gehobelten Zwiebeln, in etwas Olivenöl angedünstet, wobei einige Salbeiblätter mitgeschmurgelt werden. 50 g winzigen, bei milder Hitze in einer Pfanne ausgelassenen Speckwürfeln und etwas Kümmel. Abgeriebener Orangenschale und Anis samen und 100 g entsteinten und grob gehackten schwarzen Oliven.

GETRÄNK: Ein prickelnder Wein, etwa Frizzante, Spumante oder Prosecco.

Zu der Seite 14/15

Eier-Omeletts

Italienisches Flachomelett

Frittata

Frittata ist die italienische Form des Omeletts, jedoch nicht so schaumig wie die französische Variante, eher vergleichbar mit der spanischen Tortilla. Läßt sich auch wunderbar kalt verspeisen. In mundgerechte Stücke geschnitten, ist das italienische Omelett ein ideales Häppchen zum Aperitif.

Kräuter-Frittata

Bild auf Seite 14/15

Zutaten für 6 Personen

8 Eier, Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl, 2 Tassen gemischte Frühlingskräuter (wie zum Beispiel zarte Spinatblätter, Kerbel, Petersilie, Estragon, Basilikum, Rucola, Schnittlauch, Frühlingszwiebelgrün, Brenn- oder Taubnesselblätter, Feldsalat, Radieschenblätter), Olivenöl zum Backen

1. Die Eier in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Öl verquirlen.
2. Die Kräuter fein hacken (von Hand oder im elektrischen Zerkleinerer) und unterrühren.
3. In einer beschichteten Pfanne sehr wenig Öl erhitzen. Die Eiermischung

hineingießen und auf mittlerem Feuer zunächst auf einer Seite stocken lassen, dann das Omelett wenden und auch auf der zweiten Seite bräunen.

TIP: Zum Wenden das Omelett auf einen flachen Deckel stürzen, von diesem kann man es dann leicht zurück in die Pfanne gleiten lassen.

GETRÄNK: Ein frischer, duftiger Weißwein, zum Beispiel ein *Lugana Bianco* vom Gardasee.

Frittata mit Speck und Käse

Bild auf Seite 15

Zutaten für 6 Personen

100 g luftgetrockneter Speck (zum Beispiel Südtiroler Bauernspeck; in dünnen Scheiben, dann ist er rasch gewürfelt), 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 8 Eier, Salz, Pfeffer, Petersilie, 150 g Bergkäse

1. Bauernspeck würfeln (nach Belieben auch in Streifen schneiden), in der Pfanne sanft auslassen. Dabei die gehackte Zwiebel und die durchgepreßte Knoblauchzehe hinzufügen, mitdünsten.

2. Die Eier verquirlen, sparsam salzen, großzügig pfeffern, die gehackte Petersilie unterrühren. Über den Speck in die Pfanne gießen, alles gut mischen und schließlich stocken lassen.

3. Bevor die Eiermasse fest zu werden beginnt, den in Würfel geschnittenen Käse darüberstreuen, darin einsinken und schmelzen lassen.

4. Die Frittata wenden und auch auf der zweiten Seite bräunen.

GETRÄNK: Ein kräftiger Rotwein, zum Beispiel ein Refosco oder Merlot aus dem Friaul.

Gemüse-Frittata

Bild auf Seite 15

Zutaten für 6 Personen

2 frische, kleine Artischocken, 1 weiße Zwiebel, 3-4 Knoblauchzehen, 3-4 Champignonköpfe, 1 kleiner Zucchini, 1 junge Möhre, einige Blumenkohl- und Broccoliröschen, 2-3 EL ausgelöste Erbsen, 4 EL Butter, Salz, Pfeffer, 8 Eier

1. Gemüse putzen und kleinschneiden: die Artischockenböden in Scheibchen, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Champignons, Zucchini und Möhre würfeln.

2. Diese Gemüse zusammen mit den Kohlröschen und Erbsen in 2 EL Butter einige Minuten andünsten, dabei salzen und pfeffern.

3. Eier in einer Schüssel verquirlen, das angedünstete Gemüse hinzufügen (vorher nur einen kleinen Moment abkühlen lassen!) und gleichmäßig vermischen. Salzen und pfeffern.

4. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen, die Eier-Gemüse-Masse hinzufügen. Auf mittlerer Hitze stocken lassen, dann wenden und auch auf der zweiten Seite bräunen.

GETRÄNK: Ein herzhafter Weißwein, etwa ein *Verdicchio dei Castelli di Jesi*.

Zu der Seite 16/17

Käse-Küche

Dreifarbige Nudeltaschen

Ravioli tricolori

Bilder auf Seite 16/17

Große, dreieckige Ravioli aus hauchdünn ausgewaltem Nudelteig, gefüllt mit Zutaten in den italienischen Landesfarben: roten Tomaten, grünem Basilikum und weißem Mozzarella-Käse.

Zutaten für 4 Personen

1 Portion Nudelteig (Rezept Seite 19), 250 g Mozzarella-Käse, 500 g reife, aber festfleischige Tomaten, 1 großes Bund Basilikum, Salz, Pfeffer, 1/8 l Hühnerbrühe, 3-4 EL Olivenöl

1. Den Nudelteig wie beschrieben zubereiten – aber zuvor einen Löffel vom Eiweiß abnehmen und beiseite stellen. Man braucht es später zum Zukleben der Ravioli. Den Teig zwischen den Walzen der Nudelmaschine oder von Hand durchscheinend dünn ausrollen.

2. Den Mozzarella halbzentimeterklein würfeln. Tomaten häuten, entkernen, ihr Fleisch in ebenso kleine Würfel schneiden. 2/3 der Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.

3. Käse, Tomaten und Basilikum mischen, dabei salzen und pfeffern.

4. Quadrate von etwa 8 cm Kantenlänge aus den Teigbändern schneiden. Jeweils auf eine Ecke 1 EL Käse-Tomaten-Kräuter-Mischung setzen und rundum mit Eiweiß einpinseln, das Teigquadrat zu einem Dreieck zusammenfallen und die Ränder gut zusammendrücken.

5. Die Ravioli in reichlich Salzwasser behutsam garen – die Teighülle ist innerhalb weniger Minuten gar. Dabei ist im Inneren der Käse gerade geschmolzen, die Tomaten und das Basilikum aber sind noch roh, haben ganz unverfälscht ihr volles Aroma.

6. Für die Sauce die Brühe, das Öl und einen kleinen Schuß Nudelkochwasser in einem Topf sprudelnd kochen, bis sich die Flüssigkeiten zu einer cremigen Emulsion verbunden haben.

7. Die Ravioli in tiefen Tellern anrichten, mit der Sauce benetzen und mit den zurückbehaltenen Basilikumblättern geschmückt sofort servieren.

GETRÄNK: Ein eleganter Weißwein, etwa ein *Chardonnay* aus dem Trentino, aus Venetien oder Friaul.

Pizza-Tasche

Calzone

Bild auf Seite 17

Die praktische „Pizza zum Ausder-Hand-essen“: Es wird eine runde Portionspizza nur zur Hälfte belegt und dann einfach zusammengeklappt. Als Belag läßt sich alles verwenden – von der klassischen *Pizzaiola* mit Mozzarella bis zum Hackfleischragout.

Zutaten für 4 Personen

1 Portion Pizzateig (Rezept Seite 24), 1 Portion *Pizzaiola* (Tomatensauce, Rezept unter „Sizilianischer Auflauf mit Auberginen“, Seite 21), 250 g Mozzarella-Käse, 100 g gekochter Schinken, 4 Champignonköpfe, je 1/2 rote, grüne und gelbe Paprikaschote, frischer Oregano, Salz, Pfeffer, Olivenöl

1. Elektro-Ofen auf 250 Grad vorheizen. Den Teig zubereiten und zu runden Pizzen ausrollen. Jeweils auf der einen Hälfte die Tomatensauce verteilen

REZEPTE, TRICKS UND TIPS

und rundum einen Rand frei lassen.

2. Mozzarella-Käse, gekochten Schinken, Champignonköpfe und Paprika klein würfeln und mischen, dabei mit zerriebenem Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

3. Diese Mischung auf den Pizzen verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln.

4. Die leere Teighälfte darüberklappen, die Ränder zusammendrücken.

5. Diese Pizza-Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech betten. Im heißen Backofen knapp 20 Minuten backen, bis der Teig appetitlich gebräunt ist (Gas: Stufe 4-5).

VARIATIONEN: Calzone ist ein prima Versteck für jegliche Art von Resten. Oder Sie bereiten die „Reste“ eigens zu: Broccoli, Romanesco und Blumenkohl in Béchamel-Sauce (Rezept Seite 20); oder eine Hackfleischsauce mit viel kleingewürfeltem Wurzelgemüse oder in Streifen geschnittenem, geschmortem Radicchio.

GETRÄNK: Ein würziger Rotwein aus Sizilien oder Apulien, etwa ein *Cerasuolo di Vittoria* oder *Aglianico del Vulture*.

Zu der Seite 29

Toskanische Küche

Geröstete Brotschnitten

Crostini

Bild auf Seite 29

Schnell haben Sie die Brotschnitten im Toaster oder in Olivenöl in der Pfanne geröstet. Die würzigen Pasten und die Cremes lassen sich im Kühlschrank – in Schraubgläsern gut verschlossen – sehr gut einige Tage aufbewahren.

GETRÄNK: Zu den *Crostini* serviert man in der Toskana meistens einen leichten Weißwein, einen *Galestro* oder *Bianco della Lega* aus dem Chianti-Gebiet; letzteren gibt es auch in einer leicht prickelnden Version, also *frizzante*.

OLIVENPASTE

Zutaten für 4-6 Personen

200 g schwarze Oliven, 4 Knoblauchzehen, 2 Zweige frischer Thymian (oder

1 gehäufter TL getrockneter), 1/2 Bund glatte Petersilie, 1/2 TL Fenchelsamen, 4 EL Olivenöl, frisch gemahlener Pfeffer, Salz

1. Oliven entsteinen (das geht gut mit dem Kirschentsteiner), Knoblauchzehen schälen. Kräuter waschen, die Blättchen von den harten Stielen zupfen.

2. Alle Zutaten in den Mixer füllen und zu einem homogenen Brei mixen.

ARTISCHOCKENPASTE

Zutaten für 4-6 Personen

4 frische, kleine, lila Artischocken (ersatzweise auch in Öl eingelegte Artischockenherzen), 1 EL Zitronensaft, 1 große weiße Zwiebel (oder 4 Frühlingsschwabbeln ohne Grün), 3 EL Olivenöl, 1 Glas trockener Weißwein, Salz, Pfeffer, 1/2 Bund glattblättrige Petersilie

1. Artischocken rundum schälen, bis nur noch das zarte, fleischige Herz übrig ist. Kleinschneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.

2. Zwiebel würfeln und mit den gehackten Artischocken im Öl anschwitzen, ohne Farbe nehmen zu lassen. Kurz bevor sie zu braten beginnen, mit dem Weißwein angießen. Diesen einkochen, bis sich Zwiebeln und Artischocken auflösen und eine Art Brei entstanden ist. Würzen und abkühlen lassen.

3. Die Petersilie hacken und untermischen. Alles noch mal abschmecken.

KAPERNPASTE

Zutaten für 4-6 Personen

3 kleine lila Artischocken (ersatzweise Artischockenherzen aus der Dose), 1 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 100 g schwarze Oliven, 3-4 EL Kapern, 1 EL trockener Pecorino-Käse zum Reiben

1. Die Artischocken bis auf ihren Boden schälen und in Stücke schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben.

2. Artischockenstücke im heißen Öl andünsten, mit etwas Wasser bespren-

keln und zugedeckt weich dünsten.

3. Oliven entsteinen (das geht gut mit dem Kirschentsteiner). Knoblauchzehen schälen. Mit den Artischocken im Zerkleinerer grob hacken, dabei Kapern und Käse untermixen.

PILZPASTE

Zutaten für 4-6 Personen

250 g Champignons, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund glatte Petersilie, 2 EL Olivenöl, 1 kleines Glas trockener Weißwein (knapp 100 ml), Salz, Pfeffer, 50 g Butter

1. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Petersilie ebenso hacken.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Pilze hinzufügen und anbraten. Im eigenen Saft köcheln lassen, bis die Pilze weich sind. Zwischendurch den Weißwein angießen, salzen und pfeffern. Anschließend die gehackte Petersilie untermischen.

3. Pilze und Butter im Mixer zu einer Paste zerkleinern und abkühlen lassen.

HÜHNERLEBERPASTE

Zutaten für 4-6 Personen

300 g Hühnerleber, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2-3 EL *Vin Santo* (ersatzweise *Sherry Oloroso*), 2 Sardellen, 1 EL gebackte Petersilie, 100 g Butter

1. Die Hühnerlebern putzen, die Häute und Sehnen wegschneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

2. Das Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten und die Lebern hinzufügen und anbraten.

3. Salzen und pfeffern, mit *Vin Santo* ablöschen. Einige Minuten köcheln lassen, dann auch die Sardellen und die gehackte Petersilie hinzufügen.

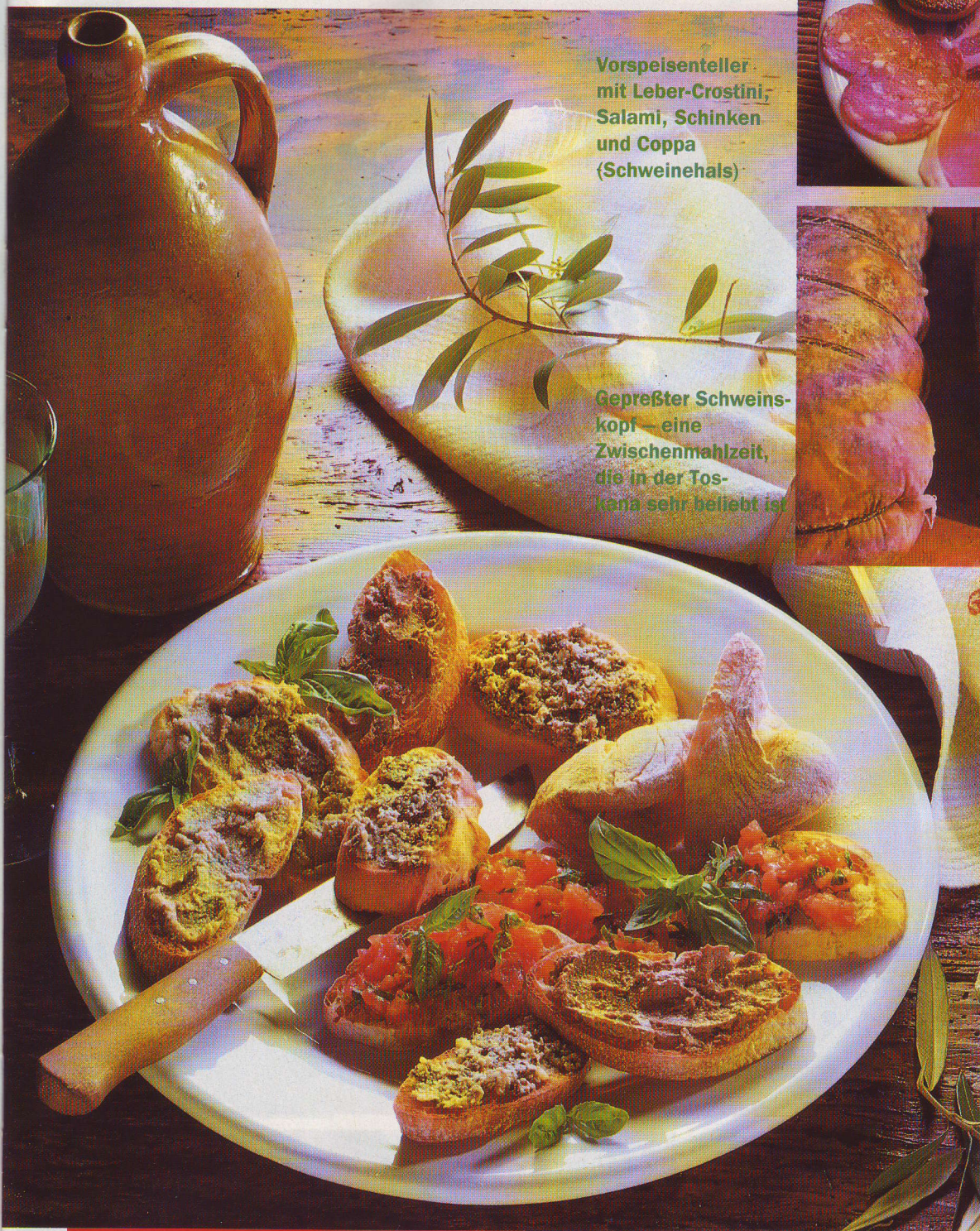
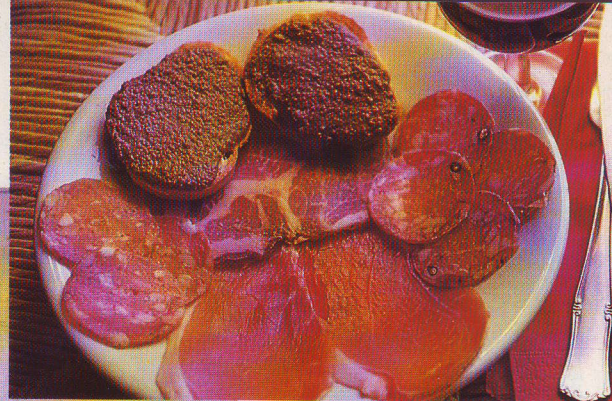
4. Leber-Mischung und Butter im Mixer pürieren, abkühlen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Fortsetzung auf Seite 43

Geröstete Brotschnitten – *Crostini*: Bestrichen mit würzigen Pasten aus Oliven, Artischocken, Kapern, Pilzen oder Hühnerlebern, belegt mit Tomaten, gewürzt mit Basilikum. **Rezepte auf den Seiten 26 und 43**

Vorspeiseteller mit Leber-Crostini, Salami, Schinken und Coppa (Schweinehals)

Gepreßter Schweinskopf – eine Zwischenmahlzeit, die in der Toskana sehr beliebt ist



DEFTIGE VORSPEISEN

Eine Mahlzeit kann nur so gut werden, wie sie beginnt, meinen die Toskaner – und servieren wunderbare Kleinigkeiten

OUVERTÜRE MIT CROSTINI

Brot ist in der Toskana noch ein Grundnahrungsmittel – nicht nur zierende Begleitung, sondern fester Bestandteil der Mahlzeit. Zunächst gehört es unbedingt zum klassischen Auftakt einer toskanischen Mahlzeit, den *Crostini*. Das sind geröstete Brotschnitten, auf die alles mögliche gelegt oder gestrichen werden kann. Das Brot ist ungesalzen – was seinen Sinn hat. Denn sowohl die Pasten als auch die möglichen Beläge (Würste, Schinken, Käse) sind für unseren Geschmack überaus salzig. Außerdem dient das Brot zum Auftunken der ebenfalls salzigen, durch Einkochen unglaublich konzentrierten Saucen von manchen Fisch- und eigentlich allen Fleischgerichten. Und schließlich gibt es auf den meisten toskanischen Märkten *Porchetta*: gegrilltes, mit Salbei, Rosmarin, Lorbeerblatt, Knoblauch, Pfeffer und viel Salz gewürztes Spanferkel-Fleisch, das in ein Brötchen eingepackt ist.