# Viva la cucina italiana!



Mammamia!
Schwungvoll gekocht, temperamentvoll
serviert – spätsommerliche
Köstlichkeiten laden zum Geniessen
ein und sind ein kleiner Vorgeschmack
auf unser neues SAISON-KÜCHE-Buch
«Mammamia – Kulinarische
Variationen aus Italien».

Ihr gilt die heimlich-unheimliche Liebe all derer, die nördlich der Alpen leben. Sie ist mitschuldig am Stau in den Süden, verursacht durch Sehnsüchtige, die nur ein Ziel vor Augen haben: Dolce far niente – Leben und leben lassen. Und wenn Luigi in der Trattoria mit Grandezza die Primi und Secondi serviert und mit einem himmlischen Dolce auch noch die letzten guten Vorsätze zum Schmelzen bringt, dann, ja dann sind sie endlich in ihrem Paradies angekommen.

Die Faszination liegt in der Einfachheit der Zubereitung und in der Selbstverständlichkeit, mit der die Italiener mit ihren Rohprodukten umgehen. Kein Chichi, kein Firlefanz, nichts da von Küchenakrobatik à la ThaiKüche. Ein ganzer, meerfrischer Fisch. Que buono! Pasta mit frischgepresstem Olivenöl und Knoblauch. Meraviglioso! Kleine Häppchen von was immer gerade vorhanden – ein perfektes Apérovergnügen. Pesto, Brasato, Verdure alla griglia, Insalata frutti di mare – die Liste liesse sich beliebig verlängern. Doch über italienische Küche soll man nicht schreiben, man soll sie geniessen. Buon appetito!

Hinweis: Aufbau und Darstellung der Rezepte in diesem Beitrag sind so dargestellt, wie sie auch in unserem neuen Buch «Mammamia – Kulinarische Variationen aus Italien» stehen. Das neue Buch erscheint Ende September – mehr darüber erfahren Sie auf Seite 34.

# Olive croccanti Knusper-Oliven

Für ca. 100 Stück

250 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
300 g geriebener Parmesan
I EL Paprikagemüse-Granulat
I EL milder Paprika
'/2 TL Salz
50 g eiskalte Butter
I Ei
I-2 EL kaltes Wasser
200 g grüne Oliven,
gefüllt mit Paprika
250 g grüne Oliven,
gefüllt mit Mandeln

### **Vorbereiten**

Mehl, Mandeln, Parmesan, Paprikagemüse-Granulat, Paprika und Salz in einer Schüssel mischen.

Die eiskalte Butter an der Röstiraffel dazu reiben. Von Hand mit den Fingerspitzen rasch mischen und brösmelig reiben.

Ei und Wasser verquirlen, beigeben und alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. In Folie verpackt 30 Minuten kühl stellen.

Die Oliven in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

### Zubereiten

Aus dem Teig baumnussgrosse Kugeln formen. In jede Kugel eine Olive fest hinein drücken. Mit genügend Abstand auf das vorbereitete Blech geben.

In der unteren Ofenhälfte 15--20 Minuten goldgelb backen.

## Das Finale

Knusper-Oliven auf ein Gitter geben.

Noch lauwarm oder ganz ausgekühlt servieren.

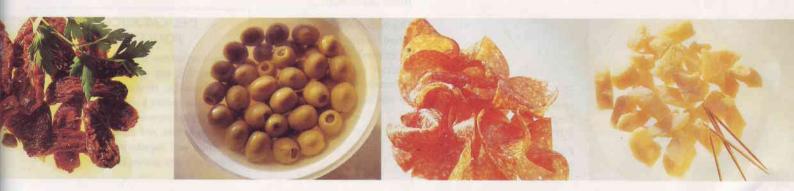






Fingerpicks auf Italienisch: Artischockenherzen in Öl, Grissini, ein leichter Rosé, getrocknete Tomaten, Oliven, Salami und Parmesan. Fertig ist der italienische Apéro.







# Insalata tiepida di funghi con entrecôte di capriolo e uva Lauwarmer Pilzsalat mit Reh-Entrecôte und Trauben

Für 4 Personen

300 g Pilze z.B. braune Champignons oder Steinpilze 300 g Reh-Entrecôte Salz, Pfeffer 3 EL Olivenöl

I EL Balsamicoessig 2 EL Waldhonig

I EL Butter

SALAT:

130 g hellrote Trauben 30 g Baumnusskerne 100 g Rucola 80 g Trevisano

SALATSAUCE:

3 EL Olivenöl I EL Zitronensaft Salz, Pfeffer

### Vorbereiten

Den Backofen auf 120 °C vorheizen.

Die Pilze mit einem Küchenpinsel vorsichtig säubern und in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Trauben waschen und halbieren. Die Baumnusskerne hacken.

Rucola und Trevisano waschen. Den Trevisano halbieren, den Strunk herausschneiden. Die Blätter in 1 cm breite Streifen schneiden.

### 7ubereiten

Reh-Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Esslöffel Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kurz anbraten.

Die Hitze reduzieren und den Balsamico sowie den Honig dazugeben. Etwas einkochen lassen, dabei das Fleisch ständig wenden.

Die Pfanne in den Ofen stellen und das Fleisch weitere 15 Minuten langsam garen.

Die gehackten Nüsse in einem seperaten Pfännchen oder auf einem kleinen Blech dazustellen.

Die verbleibenden 2 Esslöffel Olivenöl mit der Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

### Das Finale

Die Baumnüsse und das Reh-Entrecôte aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Salatsauce Olivenöl und Zitronensaft mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola und Trevisano mit den Trauben zur Salatsauce geben und mischen. Das Fleisch schräg in Tranchen schneiden. Die Pilze auf 4 Tellern verteilen. Den Salat und das Fleisch darauf anrichten. Mit den gehackten Baumnüssen bestreuen. Mit der eingekochten Balsamico-Honigsauce beträufeln.

# DELIKAT AUCH MIT POULETBRUST

Dieser herbstliche Salat kann auch als kleine Mahlzeit, z.B. mit einer Scheibe Nussbrot oder Baguette, serviert werden. Anstelle von Reh-Entrecôte können Sie auch Pouletbrustschnitzel verwenden, die Sie kurz in der Pfanne anbraten, mit Balsamico und Honig ablöschen und zugedeckt 5–7 Minuten bei minimaler Hitze ziehen lassen.



Raffiniert \*\*\*\*
Unkompliziert \*\*\*
Preiswert \*\*\*
Schnell \*\*\*

Pro Person ca. 21 g Eiweiss, 27 g Fett, 15 g Kohlenhydrate, 1600 kJ/380 kcal



# Sorbetto al rosmarino

Rosmarin-Sorbet

Für 4 Personen

2 dl Wasser

150 g Zucker

4-6 Zweige Rosmarin

2 EL Zitronensaft

2 Eiweiss

Комротт:

500 g Zwetschgen

3 EL Zucker

I unbehandelte Zitrone

Raffiniert Unkompliziert Preiswert Schnell (+ mind. 4 Stunden Kühlzeit)

Pro Person ca. 3 g Eiweiss, 1 g Fett, 72 g Kohlenhydrate, 1350 kJ/320 kcal

Das Sorbet können Sie auch in einer Glacemaschine herstellen

### **Vorbereiten**

Wasser, Zucker und Rosmarin in einer Pfanne aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen.

Auskühlen lassen, die Rosmarinzweige entfernen. Den Zitronensaft beifügen.

### Zubereiten

Die Eiweiss sehr steif schlagen.

Den Zuckersirup unter Rühren dazu giessen.

Die Masse in ein Chromstahlgefäss geben und tiefkühlen. Nach einer Stunde mit dem Schwingbesen durchrühren. Diesen Vorgang noch 2-3 Mal wiederholen, damit das Sorbet gleichmässig gefriert.

Für das Kompott Zwetschgen halbieren und entsteinen. Mit Zucker in eine Pfanne geben. Die Zitronenschale dazu reiben. Den Saft auspressen und ebenfalls zufügen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten köcheln.

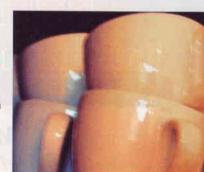
Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

### Das Finale

Mit zwei Löffeln oder mit einem Glaceportionierer aus dem Sorbet Kugeln formen. Auf Dessertteller anrichten.

Mit dem Kompott umgeben und sofort servieren.

Und als Abschluss einen herrlich starken italienischen Espresso mit Amaretti und Sfogliatine glassate von der Migros (siehe Seite 38).



### ANREGENDES SORBET

Diese verblüffend einfache und delikate Sorbetspezialität können Sie – ohne Zwetschgenkompott – auch ausgezeichnet als Zwischengang vor dem Hauptgang servieren. Besonders appetitanregend wirkt dieses Zwischenspiel, wenn Sie das Sorbet mit wenig gekühltem weissem Martini umgiessen und mit einem schönen Zweig Rosmarin garnieren.