

**Antipasto**

**Primo piatto**

**Secondo piatto**

**Dessert**

# Antipasti

## gemischte Vorspeisen



### Zutaten für 4 Portionen

- 3 grosse Paprikaschoten, rot
- 40 g Toastbrot
- 2 TL Essig (Weissweinessig)
- Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 Bund Petersilie
- 25 g Oliven, grüne ohne Stein,
- 10 EL Olivenöl
- 3 kleine Zucchini
- 1 Aubergine
- Balsamico, gute Qualität
- 3 EL Basilikum fein gehackt

### Zubereitung

Die Paprikaschoten vierteln und entkernen. Mit der Haut nach oben auf dem Rost im Ofen bei 220 Grad ca. 20 – 25 Minuten backen, bis die Haut Blasen wirft. Herausnehmen, in ein nasses Küchentuch auflegen, etwas abkühlen lassen und dann häuten.

Das Toastbrot würfeln, mit Essig und 1 EL Zitronensaft beträufeln. Knoblauch abziehen, Petersilienblätter abbrausen, trocken tupfen. Alles mit den Oliven und 1 EL Olivenöl im Mixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprikaviertel mit der Paste bestreichen und einrollen.

Auberginen und Zucchini waschen, die Auberginen quer, die Zucchini längs in Scheiben schneiden. Die Scheiben portionsweise in einer Pfanne in 1 – 2 EL Olivenöl von beiden Seiten braun braten. Mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Basilikum würzen.

Alles auf Tellern anrichten und mit Baguette servieren.

## erster Hauptgang (primo Piatto)

### Risotto milanese



### Zutaten für 4 Portionen

300 g Reis (Carnaroli), superfino  
1 Schalotte(n) klein geschnitten  
1 ½ Liter Hühnerbrühe, kein Instant  
40 g Butter  
100 ml Weisswein  
1 EL Safranfäden bzw. mindestens 30 Fäden  
50 g Butter, kalte  
75 g Parmesan, echten, frisch gerieben  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1

Die Hühnerbrühe wird in einem Topf heiss gehalten, ohne zu kochen und dann folgt der 1. Schritt, das Anschwitzen – soffriggere. Die Schalotte wird ganz sanft, ohne zu bräunen in 5 Minuten in der Butter angeschwitzt.

2

Für die 2. Stufe wird der Reis zugegeben und so oft gewendet, bis jedes Korn von der Butter benetzt ist. Dieser Vorgang nennt sich tostare. Jetzt wird die Temperatur nach Fingerspitzengefühl leicht erhöht und der Wein angegossen, der ganz verdampfen muss. Nun fügt man den Safran zu.

Schon ist man in der 3. Stufe, dem eigentlichen Kochen, dem cuocere, in dem kellenweise die heisse Brühe zugegeben wird. Dieser Vorgang dauert 17 – 18 Minuten, um einen bissfesten und cremigen Risotto zu kochen. Dabei sollte permanent umgerührt und die Körner vom Rand und Boden des Topfes geschabt werden.

Die Temperatur muss die Brühe gerade eben kochen lassen und konstant bleiben. Ist die Brühe fast eingekocht, wird die nächste Kelle angegossen. Ab der 14. Minute muss man aufpassen, nicht mehr zu viel Brühe anzugiessen, damit der Reis zum Schluss nicht zu flüssig ist. Am Ende des Kochens wird die Hitze deutlich reduziert, um den Reis für 1 Minute ruhen zu lassen.

4

Dann folgt der 4. und letzte Schritt, die Mantecatura, das Verrühren mit kalten Butterwürfeln und frisch geriebenem Parmesan. Nicht vergessen, mit Salz und Pfeffer abzuschmecken. Jetzt sollte die perfekte Konsistenz erreicht sein, die man Risotto all'onda nennt. Das bedeutet, wenn man den Topf zur Seite kippt, schlägt der Reis Wellen.

#### Hinweis

Den Risotto in tiefen Tellern servieren und möglichst bald essen, sonst verliert er seine Konsistenz. Traditionell wird Risotto immer ohne Beilagen und erst recht nicht selbst als Beilage gereicht.

## Zweiter Hauptgang (secondo piatto)

### **Ossobuco alla milanese**

Rezept nach dem Buch „Die echte italienische Küche“ von Reinhardt Hess und Sabine Sälzer

Ossobuco, eine Kalbshaxe, die mit Fleisch und Knochen geschmort wird, ist ein typisches Beispiel für die Küche der Lombardei. Nur wenn Fleisch und Gemüse sachte und mit Geduld angeschmort werden, ergibt sich der unvergleichlich aromatische Geschmack, abgerundet durch das ausbratende Fett des Markknochens. Und um das Stück wirklich saftig-zart zu bekommen, muss das Gericht mindestens 2 Std garen.

Wichtigstes Gerät: eine schwere flache Kasserolle oder ein flacher Bräter mit Deckel, worin die Haxen nebeneinander Platz haben.

Wichtig für das fertige Gericht ist die Gremolata, eine Würzmischung aus Petersilie, Knoblauch und geriebener Zitronenschale, die dem Ganzen Frische, Würze und einen unvergleichlichen Duft verleiht.

Weinempfehlung: ein junger frischer Rotwein, zum Beispiel Bardolino.

### Zutaten für 8 Personen

6 – 8 Kalbshaxenscheiben (quer zum Knochen gesägt, etwa 3 kg)  
4 mittelgrosse Möhren  
4 Stangen Staudensellerie  
1 kg reife Fleischtomaten  
1 Bund Petersilie  
4 EL Butter  
Mehl zum Wenden  
6 EL bestes Olivenöl  
¼ l Weisswein  
¼ l Fleischbrühe + Brühe zum Begiessen  
3 mittelgrosse Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
je ½ TL Thymian, Oregano  
2 Lorbeerblätter  
Salz, schwarzer Pfeffer

#### für die Gremolata

2 unbehandelte Zitronen  
2 Bund glatte Petersilie  
5 Knoblauchzehen

## Zubereitung

1

Möhren, Staudensellerie, 3 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden. Im Bräter bei mässiger Hitze 4 EL Butter zerlassen. Sobald das Fett klar ist, die Gemüsewürfel unter Rühren darin anschmoren, bis sie leicht gebräunt sind. Bräter vom Herd nehmen.

2

Kalbshaxen mit Küchengarn rund binden. Salzen und pfeffern, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl wieder abklopfen. In einer Pfanne in 6 EL Olivenöl von beiden Seiten bei mässiger Hitze hellbraun braten. Herausnehmen und auf das angebratene Gemüse setzen.

3

Das Öl aus der Pfanne abgiessen, Bratfond mit  $\frac{1}{4}$  l Weisswein aufkochen, dabei rühren, bis der Satz aufgelöst und der Wein auf 4 – 6 EL Flüssigkeit eingekocht ist. Den Backofen auf 175 ° vorheizen.

4

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten. Halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch kleinschneiden. Petersilie mit Stengeln grob hacken.

5

Pfannenfond mit  $\frac{1}{4}$  l Fleischbrühe aufgiessen, gehackte Petersilie, je  $\frac{1}{2}$  TL Thymian, Oregano, 2 Lorbeerblätter und Tomatenstücke dazugeben. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

6

Die Sauce über die Fleischstücke giessen. Auf dem Herd aufkochen. Deckel auflegen und in den Ofen schieben. 2 – 3 Std schmoren, dabei alle 30 Min die Haxen mit etwas Brühe übergiessen.

7

### Für die Gremolata

Schale von 2 Zitronen fein abraspeln. Petersilie fein hacken. 5 Knoblauchzehen ganz fein würfeln. Alles vermischen. Fertig geschmortes Fleisch in eine Schüssel heben. Gemüse mit Sauce darüber schöpfen. Mit Gremolata bestreuen.

## Dessert

### Zitronen-Tiramisu

#### Zutaten für 4 Personen

2 Bio Zitronen	100 g Amarettini
2 Eier	150 g Sahne
150 g Zucker	350 g Mascarpone
70 g Butter	4 – 6 EL Limoncello

#### Zubereitung

1

Die Zitronen heiss abwaschen. Die Schale fein abreiben, anschliessend den Saft auspressen. Davon 60 ml abmessen. Diesen zusammen mit 2/3 der Zitronenschale, Eiern und 75 g Zucker über einem heissen Wasserbad 5 – 10 Minuten cremig aufschlagen, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht. Die Creme durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen, dann die Butter unterrühren. Vollständig auskühlen lassen.

2

Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit den Händen oder einem Nudelholz zerstoßen. Die Sahne steif schlagen. Den Mascarpone mit dem übrigen Zitronensaft und dem restlichen Zucker glatt rühren und die Sahne unterheben. 4 Dessertgläser mit einigen Amarettinibröseln befüllen und mit etwas Limoncello beträufeln.

3

Etwas Mascarponecreme darauf verteilen, mit einer weiteren Schicht Amarettini sowie Limoncello bedecken und schliesslich die Zitronencreme daraufgeben. Die übrige Mascarponecreme auf die Gläser verteilen und die restliche Zitronenschale darüberstreuen. Das Tiramisu mindestens 2 Stunden kalt stellen, dann servieren.