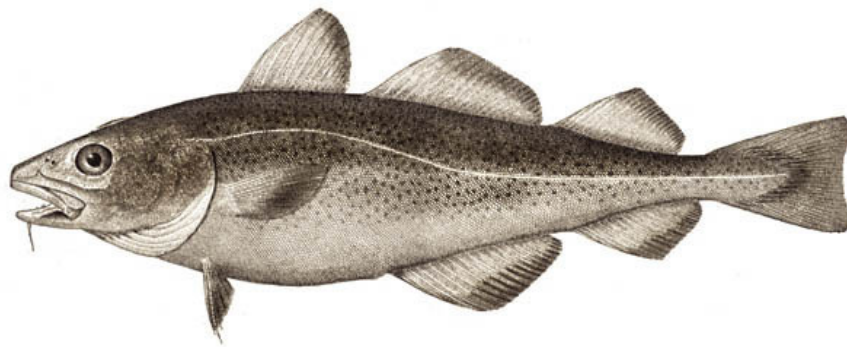


Kochkurs vom
26. August 2007
Italien von Nord
nach Süd
Fünfte Station
Marche
Emilia Romagna
Veneto

Rezepte auf unserer Webseite:

<http://web27.radon.caraweb.ch>



Antipasti	Prosciutto e fichi Uova sode grosse Prataioli marinati su radicchio
Primi piatti	Gnocchi verdi
Secondi piatti	Fegato alla veneziana Merluzzo alla marchigniana Cipolle ripiene Pollo in potaccio Costelette di agnello alle marche
Contorni	Risi e Bisi Risotto Vento Radicchio rosso Cavolo rosso
Dolce	Tirami su Zabaione al caffè Panna cotta
Vino bianco	Soave La Cappuccina DOC
Vino rosso	Ripasso Valpolicella DOC Classica superiore Speri 2005
Grappa	Grappa Elisi Invecchiata 10 anni Berta
Gemüse Fleisch Wein	Bieri, Neuenegg Reber, Belp Wyhus, Belp

Prosciutto e fichi
Schinken mit Feigen
Antipasti / Vorspeise

Zutaten für 4 Personen

150 gr dünn aufgeschnittener San-Daniele-Schinken, ersatzw. Parmaschinken, 8 frische, vollreife Feigen, Grober Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Frische Feigen in eine Schüssel mit Eiswasser legen und gut vorkühlen.
Die zarten Schinkenscheiben vorsichtig trenne und auf einer Platte anrichten. Feigen abtropfen lassen, vierteln oder kreuzweise einschneiden und neben den Schinken legen.

Bei Tisch nimmt sich jeder Gast Schinken und Feigen auf seinen Teller. Für den Schinken die Pfeffermühle bereitstellen.

Tipps

Nur kreuzweise eingeschnittene Feigen lassen sich besonders leicht enthäuten.
Dazu gibt es als Beilage frisches, knuspriges Weissbrot.

Varianten

Würzige italienische Salami statt Schinken zu den Feigen servieren.
Oder: Die Schinkenscheiben mit einer schönen, reifen Cantaloup – Melone anrichten.
(Melone dazu in schmale Spalten schneiden).

Uova sode grosse
Hartgekochte grosse Eier
Antipasti / Vorspeise

Zutaten für 6 feuerfeste Förmchen von ca. 5 cm Durchmesser
60 gr Butter, 6 Eier, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Saft von ½ Zitrone

Zubereitung

Die Förmchen ausbuttern. Die Eier trennen und in die Mitte jedes Förmchens ein Eigelb setzen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter mit dem Zitronensaft vermischen und auf jedes Eigelb ein Butterflöckchen geben.

Das Eiweiss schlagen, bis ein steifer Schnee entstanden ist. Den Eischnee in einen Spritzsack mit einer Sterntülle füllen und rund um das Eigelb in Rosetten spritzen. Die Förmchen nicht zu dicht unter den Grill setzen und die Eier etwa 5 Minuten garen, bis das Eiweiss fest wird und leicht gebräunt ist. Heiss servieren.

Das Original-Rezept

Dieses Rezept stammt aus Vincenzo Tanaras «L'Economia del Cittadino in Villa» (Die Wirtschaft im Stadthaus), das 1687 von Tramontin in Venedig veröffentlicht wurde. Das Gericht wird darin für ein vornehmes Bankett empfohlen, hauptsächlich wegen seiner grossartigen Wirkung. Die Vorbereitung solcher Bankette erforderte ein beachtliches Können. Generell wurde diese Aufgabe nie Frauen übertragen, da sie angeblich anmassende Hexen waren. Und, wie man behauptete, war der schmutzigste Mann immer noch besser als die sauberste Frau. So jedenfalls sah das damalige Frauenbild aus.

Natürlich ist das moderne Rezept wie man sah einfacher als das Original, und es eignet sich ebenso gut für ein grosses Essen.

Nach dieser Methode kann ein Ei, so gross wie der Kopf eines Mannes, zubereitet werden. Man trennt 25 Eier und verquirlt das Eigelb nacheinander gründlich mit einem Schneebesen. Das gut verquirlte Eigelb wird in eine gut gereinigte Schweinsblase (darf keine Löcher haben) gefüllt, die man verschliesst und in kochendes Wasser legt, bis das Eigelb fest geworden ist.

Nun nimmt man diese grosse Eigelb aus der Schweinsblase und legt es in eine zweite, erheblich grössere, in der sich das fest geschlagene Eiweiss befindet. Beim Verschliessen ist darauf zu achten, dass das Eigelb rundum mit Eiweiss umhüllt ist. Dann hängt man die Schweinsblase an einer Schnur in das kochende Wasser, bis das Eiweiss fest wird. Die Blase entfernen – und fertig ist das Riesenei.

Prataioli marinati su radicchio - Marinierte Pilze auf Radicchio

Antipasti / Vorspeise

Zutaten für 4 Personen

500 gr Champignons, 3 EL Olivenöl, 1 TL Salz, 1 EL Rohrzucker, 2 Knoblauchzehen, 0,5 dl Aceto Balsamico, 1 Zweig Rosmarin, vom Zweigstreifen, fein hacken, Pfeffer aus der Mühle, 1 Radicchio

Zubereitung

Champignons mit einem Pinsel putzen und frisch anschneiden. Unter Wenden im heissen Öl kurz andünsten. Salz und Zucker darüber streuen. Knoblauch dazupressen. Unter Wenden braten, bis die Pilze goldbraun sind. Mit Aceto ablöschen. Bei grosser Hitze auf dem Herd lassen, bis nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden ist. Gehackte Rosmarinnadeln unter die Champignons mischen. Salzen und pfeffern.

Radicchioblätter dekorativ auf Teller oder eine Antipastiplatte geben. Lauwarme oder raumtemperierte Champignons darauf anrichten. Dazu passt ofenfrisches Baguette oder Knoblauch-Crostini

Gnocchi verdi
Spinatgnocchi mit Ricotta
Primi piatti / Vorspeise

Zutaten für 4 Personen

600 gr Spinat, 2 EL Butter, 200 gr Ricotta, 2 Eier, 100 gr Mehl, 100 gr Parmesan, frisch gerieben, Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

2 EL Butter in einer Kasserolle erhitzen, den Spinat begeben und bei regelmässiger Hitze dünsten, bis die Flüssigkeit eingedampft ist. Den Ricotta begeben. Die Eier verrühren, zusammen mit dem Mehl und $\frac{1}{4}$ des Parmesans zum Spinat geben, gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und etwa $\frac{1}{2}$ Stunde kühl stellen.

5 ltr Wasser mit Salz zum kochen bringen. Von der Spinat - Ricotta - Masse kleine Bällchen formen (zwischen bemehlten Händen). Die Bällchen in leicht siedende Wasser geben und so lange ziehen lassen, bis sie sich fest anfühlen (etwa 5 - 8 Minuten).

Mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und warm stellen. 2 EL flüssiggemachte Butter in eine feuerfeste Form geben. Die Gnocchi hineinlegen, mit dem restlichen Käse bestreuen und mit Butterflocken belegen. Die Gnocchi im Ofen überbacken, bis der Käse schmilzt.

Es empfiehlt sich, zuerst ein Probegnocchi zu kochen, um zu sehen, ob der Teig fest genug ist. Falls das nicht der Fall ist, kann man der Masse noch etwas Mehl zugeben. Wichtig ist, dass sowohl der Spinat wie auch der Ricotta vor dem Verarbeiten gut ausgepresst werden.

Fegato alla veneziana

Zutaten für 4 Personen (Hauptgericht)

500 - 600 gr Kalbsleber in zentimeter dicken Tranchen
500 gr Zwiebeln, schälen und in Ringe schneiden
80 gr Butter
3 EL Bouillon
4 EL Weisswein, trocken
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
etwas Balsamico Essig
einige Majoran- oder Thymianblüten

Vorbereitung

Die Kalbsleber von Haut und allfälligen Blutbahnen befreien. Dann in Stücke von ca. Einem Zentimeter Dicke und vier Zentimeter Länge schneiden. Mit Küchenpapier abtupfen.

Zubereitung

Die Hälfte der Butter in einem Pfännchen schmelzen. Wenn die Butter aufschäumt, die Zwiebelringe einlegen und alles sanft und unter stetem Wenden mit einem Holzlöffel anziehen, ohne dass die Ringe Farbe annehmen. Nach etwa 10 Minuten etwas Salz darüber streuen und für eine Minute den Deckel auflegen. Wein und Bouillon dazugiessen und zugedeckt sanft einköcheln lassen. Die Zwiebeln immer wieder umrühren. Allenfalls etwas Wasser nachgiessen.

Die Butter in einer weiten Pfanne erhitzen. Wenn die Butter hellbraun wird und *nussig* duftet, die Leberstücke einlegen und sehr rasch rundum etwas anbraten. Sofort herausnehmen und an der Herdseite, mit Alufolie locker zugedeckt reservieren. Den Pfannenansatz mit wenig Waser lösen, aufkochen und alles unter stetem Pfanneschwenken vermischen. Den von den Leberstücken abgetropften Saft dazumischen und unter Schwenken ebenfalls darunterlegieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und ausserhalb der Platte reservieren. Auf der Platte würde sich die Sauce sofort trennen.

Anrichten

Auf warme Teller je ein Kreis mit den Zwiebeln geben, dann die Leberstücke darauf betten. Etwas Sauce um die Zwiebeln und einige Tropfen Balsamico in die Sauce giessen. Eine Majoran- oder Thymianblüte auf das Gericht setzen. Dazu servieren die Venezianer nichts ausser viel frisches Weissbrot.

Merluzzo alla marchigniana **Fritierter Kabeljau**

Secondi piatti / Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

4 Meerbarben, ca. je 200 gr 80 g sehr milder roher Schinken in Scheiben, in 2 cm breite Längsstreifen schneiden, 1 - 2 Zitronen, 12 Salbeiblättchen, ½ Bund glatte Petersilie, Blättchen abzupfen, 2 - 3 EL Semmelbrösel, 5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Meerbarben schuppen, putzen und waschen, Köpfe abschneiden. Längs aufschneiden, vorsichtig die Hauptgräte entfernen. Fische innen salzen, pfeffern und mit je 1 TL Zitronensaft beträufeln. Je 2 Salbeiblättchen hineinlegen, zusammenklappen. Nebeneinander in eine flache Schüssel legen.

4 EL Olivenöl mit 2 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer verquirlen. Marinade über die Meerbarben gießen, zugedeckt im Kühlschrank 2 Std. durchziehen lassen. Fische einmal wenden.

Eine feuerfeste Form mit 1 EL Olivenöl ausstreichen und bereitstellen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Fische aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Rundum mit 2 - 3 EL Semmelbröseln bestreuen. Mit den Schinkenstreifen umwickeln und nebeneinander in die Form legen. Restliche Salbeiblätter aufstreuen, mit der Marinade beträufeln. Im vorgeheizten Ofen 15 Min. backen.

Petersilienblättchen aufstreuen. Zitronenviertel dazu reichen.

Cipolle ripiene **Gefüllte Zwiebeln**

Secondi piatti / Hauptgericht

Zutaten

8 grosse Zwiebeln (von der Grösse einer kleinen Orange), schälen, 200 gr Luganiga, 1 EL Semmelbrösel, 1 Ei verquirlt, 1 EL Rosinen, 1 EL Pinienkerne, 2 Amaretti, zerkrümelt, 1 EL Parmesan, frisch gerieben, 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss, 1 Prise Zimt, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Zwiebeln, in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen und abtropfen lassen. Das Wurstbrät aus der Haut lösen und zerkrümeln. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Wurstmasse darin anbräunen. Abkühlen lassen, dann mit Semmelbröseln, verquirltem Ei, Rosinen, Pinienkernen, zerkrümelten Amaretti, Parmesan, Muskatnuss und Zimt vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kappe der Zwiebeln abschneiden, die Zwiebeln mit einem Löffel aushöhlen. Mit der Wurstmischung füllen und 20 - 25 Minuten im Ofen backen. Heiss oder kalt servieren.

Im Piemont serviert man gebackene Zwiebeln häufig zusammen mit Caponnet und manchmal wird für beide Gerichte die gleiche Füllung verwendet. Dieses Rezept hat eine andere Füllung und ist trotz seiner Zutaten, nämlich Pinienkernen und Rosinen, die eigentlich aus dem Süden stammen, typisch für die Piemonteser Küche.

Luganiga, Luganega, Luganeca, Lucanica/Frische Schweinswurst

Diese langen dünnen Schweinswürste sind wahrscheinlich die Ahnen des Hot dog. Sie werden aus relativ grob gehacktem Schweinefleisch hergestellt und haben einen Fettgehalt von 40 Prozent. Es wird ein langes Stück Darm gestopft, in lange Wurstsegmente abgeteilt und meterweise verkauft. Solche Würste gibt es vor allem in Nord – und Mittelitalien, wo sie im Winter in Tomatensauce gekocht und mit Polenta serviert werden.

Man kann sie auch grillen, braten oder schmoren. Das vom Darm befreite Wurstbrät kann man zerkrümeln und braten; es dient als Grundlage für Pastasaucen oder Risotti. Ich esse Schweinswürste am liebsten mit Polenta.

Pollo in potacchio
Brathuhn mit Zwiebeln und Peperoncino
Secondi piatti / Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

3 - 4 EL Olivenöl Extra Vergine, 1 kleine Zwiebel, in Ringe geschnitten, 2 Knoblauchzehen, zerdrückt, 1 bratfertiges Huhn, in 6 oder acht Stücke geschnitten, 1 kleiner Peperoncino, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Tomatenmark, 1 Glas trockener Weisswein, einige Rosmarinzweige, 6 - 8 EL Hühnerbrühe

Zubereitung

Das Öl in einer Kasserolle erhitzen, die in Ringe geschnittene Zwiebel und die zerdrückten Knoblauchzehen 15 Min. andünsten. Das Huhn zugeben.

Den feingehackten Peperoncino zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Huhn bei mässiger Hitze von allen Seiten braun anbraten.

Tomatenmark mit etwas warmem Wasser verrühren und zusammen mit dem Wein zum Huhn geben. Die Temperatur reduzieren, den Deckel aufsetzen und das Huhn etwa 30 Min. schmoren.

1 Rosmarinzweig klein hacken und über die Fleischstücke streuen. Das Huhn weitere 30 Min. schmoren, bis es gar ist. Dabei gelegentlich ein wenig Brühe angiesen. Mit den restlichen Rosmarinzweigen garnieren und servieren.

Costelette di agnello alle marche **Lammkoteletten nach Marken-Art** Secondi piatti / Hauptgericht

Zutaten für 4 bis 6 Personen

12 Lammkoteletts, 6 Esslöffel Olivenöl, 2 bis 3 Knoblauchzehen, geschält und in dicke Scheiben geschnitten (3 Millimeter), 1 bis 3 Chilischoten, getrocknet, das Abgeriebene einer Zitrone (Bio), 1 Kaffeelöffel getrockneter Oregano, Salz, 2 bis 3 Esslöffel Zitronensaft, 15 bis 20 grosse schwarze Oliven, entsteint und in grobe Stücke geschnitten

Zubereitung

Die Koteletts leicht flach drücken. In einer Platte auslegen und mit etwa vier Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Mit Knoblauchscheiben, Zitronenabgeriebenem, Chilischoten und Oregano bestreuen. Salzen und, mit Klarsichtfolie überspannt, etwa 120 Minuten marinieren. Das restliche Olivenöl erhitzen. Die abgetropften und gut abgetupften Koteletts auf der einen Seite etwa zwei Minuten, auf der andern etwa eine Minute anbraten. Die Marinade, den Zitronensaft und die Olivenstücke dazugeben. Alles für etwa sechs Minuten, sanft köchelnd, weitergaren lassen. Sollte die Sauce zu sehr eindicken, diese mit einigen Esslöffeln warmem Wasser strecken. Die Fleischstücke herausnehmen und, locker mit Alufolie bedeckt, an der Herdseite reservieren. Die Chilischoten aus der Sauce fischen. Diese auf die gewünschte Konsistenz reduzieren oder verlängern. Sehr kräftig würzen und über die Fleischstücke anrichten.

Tipps

Kaufen Sie stets frisches Lammfleisch, denn nur dieses lässt sich auf den so genannten rosa Punkt garen. Dadurch wird das Gericht zart und saftig zugleich. Tiefgekühltes Fleisch lässt sich nicht auf den rosa Gargrad bringen. Denn es wurde durch den Kühlprozess schon einmal «gegart», und die Eiweisse in der Zellflüssigkeit sind damit bereits fest geworden. Kaufen Sie stets Lammkoteletts, deren Fleisch von einer kleinen Fettschicht bedeckt ist. Noch besser ist Fleisch, das durch viele kleine Fettäderchen geradezu marmoriert ist. Solches Fleisch gart nicht nur saftiger, sondern besitzt auch viel mehr Eigengeschmack.

Anmerkung

Was für jedes Fleisch gilt, gilt auch hier: Vor dem Anbraten sollte es stets Raumtemperatur annehmen können. Nur so ziehen sich die Fleischzellen unter dem Hitzeschock des Anbratens nicht zusammen und lassen das Fleisch nicht hart und trocken werden. Marinieren Sie die Lammkoteletts nicht allzu lange. Weil in der Marinade auch Salz mit dabei ist, öffnen sich die äusseren Fleischzellen und entlassen ihren Saft. Etwas Saft macht die Sauce zwar interessant; wenn jedoch zu viel Saft austritt, fehlt dieser dann dem Fleischstück, und es gart trocken. Wenn die Koteletts nach dem Anbraten in der Sauce weiter garen, dann nicht bei grosser, sondern bei sehr sanfter Hitze. Nur so garen die Fleischstücke weich und zart. Grosse Hitze würde sie hart machen. Fischen Sie die mitgegarten Chilis auf alle Fälle vor dem Essen aus der Sauce. Ein Bissen davon, und Sie spüren von den übrigen Aromen überhaupt nichts mehr!

Risi e Bisi Risotto Veneto

Eine Spezialität aus Venedig, die attraktiv aussieht und mit frischen Erbsen zubereitet am besten schmeckt. Dies ist ein typisches Gericht aus Venetien, kennt aber etliche Arten der Abwandlung und wird oft fälschlicherweise mit Trockenreis zubereitet. Der Reis (Risottoreis) muss noch nass sein, beinahe wie eine Reissuppe mit Gemüse oder eine sehr dicke Minestrone. Deshalb die verbliebene, immer noch heiße Fleischbrühe erst gegen Ende der Kochzeit beifügen. Die erforderliche Menge hängt von der Qualität der Erbsen und des Reises ab. Dies ist das echte Rezept, und das Resultat ist um vieles besser.

Zutaten für 4 Personen

1 kg frische Erbsen, (mit Schale) (ersatzweise ca. 700 gr. Tiefgefrorene)
3 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
100 gr Schinken, gehackt
1 Bund Petersilie, gehackt
1 ¼ ltr. heiße Hühner - oder Gemüsebouillon (wenn Saison 2-3 Frühlingzwiebeln mit Röhrchen)
250 gr Risottoreis
Salz, Pfeffer aus der Mühle und 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
50 gr frische Butter. In Würfel oder Flocken
100 gr frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Erbsen enthülsen, waschen. In einer Kasserolle Olivenöl erhitzen, darin gehackter Schinken, Zwiebeln und Petersilie andämpfen. Nach einigen Minuten die Erbsen beifügen und mit wenig Fleischbrühe dünsten, bis sie auf die Hälfte zusammen gefallen und fast gar sind. Fast die ganze kochend heiße Bouillon zu den Erbsen giessen und wieder aufkochen lassen. Den Reis einrieseln lassen und unter häufigem Umrühren kochen.

Kurz bevor der Reis al dente ist, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss nach Bedarf abschmecken. Die restliche Bouillon dazugeben damit der Reis eine richtige dicksuppige Konsistenz hat. Die Butter und die Hälfte des Parmesan gut untermischen.

In eine gut vorgewärmte Schüssel - oder direkt in Suppenteller anrichten. Den restlichen Parmesan separat und mit der Pfeffermühle servieren.

Radicchio rosso
Gebratener Radicchio
Contorni / Beilagen

Zutaten für 4 Personen

100 gr durchwachsener Speck, in feine Streifen schneiden, 750 gr Radicchio, putzen äusseren Blätter entfernen, 4 kleine Zwiebeln, achteln, 2 Knoblauchzehen, fein hacken, 5 EL kalt gepresstes, aromatisches Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Radicchio Salatköpfe längs vierteln und die Strünke herausschneiden. Kurz abbrausen und gut abtropfen lassen.

In einer grossen Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen, Speck und Zwiebeln unter Rühren 3 Min. anbraten. Knoblauch untermischen.

Gut abgetropften Radicchio in die Pfanne geben, bei geringer Hitze 5 Min. braten, dabei 1 - 2mal wenden. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und 2 EL Olivenöl würzen.

Heiss als Beilage zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch servieren.

Anmerkung

Eine besondere Spezialität aus Venetien ist der Radicchio di Treviso - lange glatte Blätter statt kugeliger Form. Zarter und kostspieliger als der normale Radicchio. Zubereitung alla griglia: - mit Olivenöl bestreichen, grillen, mit Salz und Pfeffer würzen

Cavolo rosso
Rotkohlgemüse
Contorni / Beilage

Zutaten für 4-6 Portionen

50 gr durchwachsener Speck, in kleine Würfel geschnitten, 1 kleiner Kopf Rotkohl (750 gr), 200 ml Rotwein, 1 Zwiebel, fein hacken, 2 EL Butter, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die äusseren Blätter vom Rotkohl entfernen, den Kopf längs vierteln und den Strunk herausschneiden. Kohlviertel quer in feine Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen.

Den Speck mit der Butter in einen Topf geben und bei sanfter Hitze auslassen. Die knusprig gebratenen Grieben herausnehmen und warm halten. Die Zwiebeln in das ausgelassene Fett geben und glasig dünsten.

Den fein geschnittenen Rotkohl einrühren, kräftig salzen und pfeffern, mit 1 Prise Zucker würzen. Den Rotwein angiessen, zugedeckt 30 Minuten garen.

In eine vorgewärmte Schüssel anrichten und mit den Speckgrieben bestreuen.

Alpenländische Aromen im Kochtopf - das fängt beim kernigen Speck an und endet noch lange nicht beim Kraut.

Für Kenner absolut kein Stilbruch: den Rotkohl mit Olivenöl dünsten oder ganz zum Schluss 2 EL Johannisbeergelee untermischen.

Passt vorzüglich zu Wild, Wildgeflügel, aber auch zu einem feinen Schweinebraten mit Kartoffelpüree.

Tirami su
Mascarponecrème
Dolci / Süßspeisen

Zutaten für 8 Personen

1 unbehandelte Zitrone, 500 gr Mascarpone italienischer Doppelrahm-Frischkäse, ersatzweise 300 gr Rahmquark, gemischt mit 200 gr Crème fraîche, 4 Eigelb, 4 EL Zucker 2 Tässchen kalter Espresso, 4 cl Weinbrand, 150 gr Löffelbiskuits, Ungesüßtes Kakaopulver

Zubereitung

4 Eigelb mit 4 EL Zucker in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Löffelweise 500 gr Mascarpone unterziehen. Mit fein abgeriebener Schale von 1 Zitrone würzen.

Eine flache Form bereitstellen. 2 Tässchen kalten Espresso mit 4 cl Weinbrand mischen. Die Hälfte der Löffelbiskuits nacheinander ganz kurz hineintauchen. Boden der Form damit auslegen.

Die Hälfte der Mascarponecrème aufhäufen, glatt streichen. Übrige Biskuits ebenfalls kurz in den Espresso eintauchen, einschichten, restliche Crème einfüllen.

Zugedeckt 5 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit ungesüßtem Kakaopulver bestäuben.

Anmerkung

«Crema di mascarpone» - so lautet auch ein altes lombardisches Rezept, das vieles gemein hat mit diesem wohl erfolgreichsten Dessert der 80er Jahre.

Allerdings: Eine andere süße Spur führt eher in die Küche der Toskana!

Zabaione al caffè - Kaffee-Weinschaumcreme

Dolci / Desserts

Zutaten für 4 Personen

4 Eigelb, 4 EL Zucker, 1,5 dl Marsala, 0,5 dl Ristretto (sehr starker Espresso)

Zubereitung

Eigelb und Zucker in einer Chromstahlschüssel schaumig rühren. Unter Rühren Marsala und Ristretto begeben. Alles über einem heißen Wasserbad ca. 15 Minuten zu einer schaumigen Crème aufschlagen. In Gläser verteilen und sofort servieren.

Tipp

Noch schneller geht es mit dem Mixer. Allerdings wird die Konsistenz der Crème nie die gleiche wie bei einer von Hand aufgeschlagenen Zabaione.

Panna cotta
Gestürzte Rahmcrème
Dolci / Süßspeisen

Zutaten für 4-6 Personen

500 gr Rahm, 1 Vanilleschote, 50 gr Zucker, 2 Blatt weisse Gelatine, Karamelsirup
(oder Frische Früchte zum Garnieren)

Zubereitung

2 Blatt weisse Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

500 gr Sahne in einen Topf geben. 1 Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zusammen mit der ganzen Schote und 50 gr Zucker zur Sahne geben. Langsam erhitzen, etwa 15 Min. leicht köcheln lassen.

Den Topf vom Herd ziehen, Vanilleschote herausnehmen. Eingeweichte Gelatineblätter tropfnass Topf geben, unter Rühren vollständig auflösen. Rahm in 4 - 6 kleine, kalt ausgespülte Förmchen füllen, im Kühlschrank in 3-4 Std. fest werden lassen.

Rahmcrème gut gekühlt auf Dessertteller stürzen, mit Karamelsirup beträufeln oder ,mit Früchten garnieren.

Wem der Rahm pur zu mild schmeckt, könnte zum Aromatisieren ein Gläschen Marsala untermischen.