

>>>LA CUCINA ITALIANA<<<

Die echte italienische Küche

4.0



Dozenten:

Adriano R. Colella / Küchenmeister

Nico Salzer / Koch – Ausbilder



MENÜ DES ABENDS

**BÜFFELMOZZARELLA / AUBERGINENCREME / PESTO /
ZITRONENMARMELADE / CARNE CRUDA / GRESSINI**

SALTIM BOCCA / POLENTA / FEINES RATATOUILLE

RICOTTANOCKEN / BLAUBEER-EISCREME / ORANGENSYRUP

BUON APPETITO

REZEPTE VORSPEISE

AUBERGINENCREME:

Vor-/Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 12 Portionen

4000 g Auberginen

8 Stück Knoblauchzehe

200 ml Olivenöl

8 EL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

4 Stück Tomaten

1 Bund Petersilie

1. Die Auberginen waschen, trocknen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf dem Rost 50-60 Minuten garen, dabei öfters wenden. Anschließend halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauschaben und in eine Schüssel geben.

2. Den Knoblauch schälen, durchpressen und hinzufügen. Die Masse mit einer Gabel oder einem Stampfer durcharbeiten, bis sie breiig wird. Das Olivenöl unter ständigen Rühren nach und nach unterarbeiten. Die Creme mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und anrichten.

3. Die Tomate würfeln, die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Creme zum Schluss mit Tomatenwürfel, Petersilie garnieren

TIPP: Die Tomate sollte vorher blanchiert, gehäutet und das Fruchtfleisch entfernt werden, somit wirkt sie feiner. (Blanchieren ist im Salzwasser kochen und anschließend im Salz-Eiswasser abschrecken).

ZITRONENMARMELADE:

Vor-/Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 12 Portionen

8 Zitronen

800 ml Zitronensaft

200 ml Orangensaft

1Kg Gelierzucker

1. Für die Zitronenmarmelade die Zitronen waschen, vierteln und jedes Viertel in Scheiben schneiden. Den Zitronensaft zusammen mit dem Orangensaft und den Zitronenscheiben in einen Kochtopf geben.

2. Gelierzucker einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Für weitere 3 Minuten köcheln lassen und die Gelierprobe machen. Hierfür etwas Marmelade auf einen Löffel geben und kurz warten. Bildet sich ein Häutchen, ist die Konsistenz gut.

3. Die noch heiße Zitronenmarmelade in Einweckgläser füllen und diese anschließend fest verschließen. Trocken und dunkel gelagert ist die Marmelade mindestens 4 Wochen haltbar.

TIPP: Die Marmelade eignet sich hervorragend als Frühstücksaufstrich zu Weißbrot oder Croissants.

PESTO GENOVESE:

Vor-/Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 8 Portionen

75 g Basilikum

2 EL Pinienkerne

1 Zehe Knoblauch

0,5 TL Salz

200 ml Olivenöl, extra vergine

2 EL Parmesan, frisch gerieben

1. Alle Zutaten bis auf den Parmesankäse mit einem Pürierstab mixen, dabei die einzelnen Zutaten nach und nach zugeben. Wenn alles püriert ist, den Parmesan unterrühren.

2. Das Pesto in ein Glas, mit Olivenöl bedecken und gut verschließen (ergibt ca. 300ml). Das Pesto hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

TIPP: Wenn es als Pastasauce benutzt wird, das Pesto beim servieren mit etwas Kochflüssigkeit der Pasta verdünnen. Wenn eine kleine Schicht Olivenöl auf dem Pesto ist hält er sich länger im Kühlschrank.



Rezepte by:



REZEPTE VORSPEISE

GRESSINI:

Vor-/Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten für 12 Personen

200 g Schalotten

5EL Olivenöl

0,5 Würfel Hefe (21g)

250g Mehl

Zucker

1TL Backpulver

Salz

100 g schwarze Oliven

(ohne Stein)

Backpapier

1. Schalotten schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten Goldbraun braten. In ein Sieb geben und abkühlen lassen.

2. Hefe in 1/8 l lauwarmes Wasser bröckeln, auflösen. 250g Mehl, 1 EL Zucker, Backpulver und 1 TL Salz mischen. Hefewasser und 3 EL Öl zufügen und den Knethaken des Rührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Schalotten unterkneten, an einem warmen Ort zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

3. Inzwischen Oliven vierteln oder grob hacken. Backblech mit Backpapier auslegen. Ofen vorheizen (E-Herd: 225 °C/ Umluft 200 °C). Teig nochmals durchkneten und in ca. 30 Portionen teilen.

4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu dünnen, ca. 20 cm langen Stangen rollen. Auf das Blech legen. Einen Teil der Gressini mit Oliven belegen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Anschliessen auskühlen.

MOZZARELLA:

Vor-/Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 12 Personen

8 große Bällchen Büffelmozzarella

Oder ca. 40 Mini Mozzarella

1. Büffelmozzarella beim servieren entwässern und mit den anderen Komponenten anrichten. Mozzarella mit Meersalz würzen.

CARNE CRUDA:

Vor-/Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 12 Personen

1 Kg Rinderfilet

1 Zitrone

Meersalz

1. Rinderfilet roh in dünne Scheiben schneiden. Einen Plastik oder Vakuumierbeutel seitlich aufschneiden und das innere mit Olivenöl betreufeln. Die Rinderfiletscheiben im Beutel mit einem Blattierer oder einen flachen gegenstand blattieren. Beim anrichten mit Zitronensaft und Meersalz abschmecken.



Rezepte by:



REZEPTE HAUPTGANG

SALTIM BOCCA:

Vor-/Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten für 12 Personen

1,5 Kg Kalsoberschale
12 Scheiben Parmaschinken
15 Blätter Salbei
2 EL Butter
4 Schalotten, 1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
450 ml Weißwein
450 ml Kalbsfond
Holzspießchen
200 g Sahne

1. Das Kalbsfleisch gut trocken tupfen. In 24 Scheiben schneiden, diese mit einem breiten Messerrücken flach streichen oder einzeln zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder in einem Gefrierbeutel flach klopfen. Die Scheiben leicht Pfeffern und wenig Salzen.
2. Die Schinkenscheiben halbieren und jeweils eine halbe Scheibe auf jedes Kalbschnitzel legen. Den Salbei waschen und trocken schütteln, je 1 Blatt auf die Schinkenscheiben legen, übrige Blätter für die Soße beiseitelegen. Salbei und Schinken mit dem Holzspieß am Fleisch feststecken.
3. Die Butter in einer breiten Pfanne aufschäumen lassen. Die Schnitzel darin von jeder Seite 1-2 Min. Braten. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen. Zwiebel, Knoblauch und Kirschtomaten in der Pfanne anschwitzen.
4. Weißwein in die Pfanne gießen und den Bratensatz unter Rühren loskochen. Bei starker Hitze fast völlig einkochen lassen. Dann den Kalbsfond angießen und auch diesen noch ein wenig einkochen lassen. Am Schluss die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sahne verfeinern. Bei Bedarf mit Stärke oder Buerre Manie (Mehlbutter 1:1) abbinden.
5. Schnitzel mit der Soße und Beilagen servieren.

POLENTA-RAUTEN:

Vor-/Zubereitungszeit: 90 Minuten
Zutaten für 12 Personen

1,5 Liter Milch
900 g Maisgrieß (Polenta)
300 g Parmesan
18 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
Rosmarinzweige (nach Belieben)

1. In einen Topf 1,5 Liter Wasser mit der Milch aufkochen. Polenta-Grieß unter Rühren einrieseln lassen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen bei kleinster Hitze köcheln, bis der Grieß die Flüssigkeit aufgenommen Polenta vom Herd ziehen. Parmesan fein reiben. Die Rosmarinnadeln fein hacken. Den Parmesan zusammen mit 9 EL Olivenöl und evtl. dem Rosmarin unter die Polenta rühren. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
2. Ein Blech mit Backpapier auslegen, die Polenta-Masse daraufgießen, etwa 2 cm dick auf dem Blech verstreichen. Polenta in den Kühlschrank stellen und darin in ca. 1 Stunde erkalten lassen.
3. Die Polenta in Rauten schneiden (dafür die erkaltete, fest gewordene Grießmasse evtl. vom Blech auf eine Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen). Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Polenta-Rauten darin auf beiden Seiten knusprig braten.

RATATOUILLE:

Vor-/Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten für 12 Personen

3 rote Paprikaschoten
3 gelbe Paprikaschoten
5 Zucchini, 6 große Tomaten
4 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen
9 EL Olivenöl, Salz & Pfeffer
3 EL Tomatenmark
Thymian, Rosmarin
200 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe

1. Paprika, Zucchini und Tomaten waschen, in kleine Würfel (ca. 1x1 cm) schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.
2. In einer großen Pfanne 6 EL Olivenöl erhitzen, Zucchini anbraten, herausnehmen. Dann die Paprikawürfel zugeben, rundum anbraten, herausnehmen.
3. Übriges Öl (1 EL) in der Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben, mit anrösten. Alles angebratene Gemüse, Thymian, Rosmarin und Tomaten zugeben. Wein angießen und einkochen lassen.
4. Brühe angießen und weitere 10 Minuten köcheln. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.



REZEPT DESSERT

BLAUBEEREIS MIT GEBRATENEN RICOTTANOCKEN:

Vor-/Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 12 Personen

6 Eier, 3 EL Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

150g Semmelbrösel

300g Ricotta

3 Orangen unbehaldelt

3 TL Butterschmalz

6 EL Brauner Zucker

600g Tiefkühl-Blaubeeren

(Heidelbeeren)

9 EL Puderzucker

ca. 300 ml Milch

1. Für die Ricottanocken die Eier trennen und die Eiweiße mit 3 Msp. Zucker zu steifem Schnee schlagen. Das Vanillemark mit den Eigelben, den Semmelbröseln, dem Ricotta und dem restlichen Zucker verrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben.

2. Die Orangen heiß waschen, trocken reiben und die Schale mit dem Zestenreißer in Streifen abziehen. Die Orangen halbieren und auspressen. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Von der Ricottamasse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und im heißem Butterschmalz mit den Orangenzesten bei mittlerer Hitze rundum goldbraun braten. Die Nocken aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Für das Eis die tiefkühlbeeren in einen hohen Rührbecher geben, den Puderzucker hinzufügen und so viel Milch dazugießen, dass die Beeren knapp bedeckt sind. Mit dem Stabmixer zu einem cremigen Eis pürieren.

4. Für den Orangensyrup den Orangensaft in einem Topf mit dem braunen Zucker aufkochen und sirupartig einköcheln lassen.

5. Die gebratenen Ricottanocken mit dem Blaubeereis auf Dessertellern anrichten und den Orangensyrup beträufeln. Mit den Zesten garnieren.

Rezepte by:



ZUTEILUNG

MOZZARELLA – CARNE CRUDA:

AUBERGINENCREME:

PESTO – ZITONENMARMELADE:

GRESSINI:

SALTIM BOCCA:

POLENTA:

FEINES RATATOUILLE :

RICOTTANOCKEN:

BLAUBEER-EIS & ORAGENSYRUP:

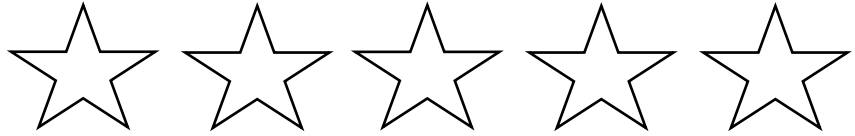


TISCH RICHTIG EINDECKEN



BEWERTUNG

REZEPTAUSWAHL:



GESTALTUNG DES KURSES:



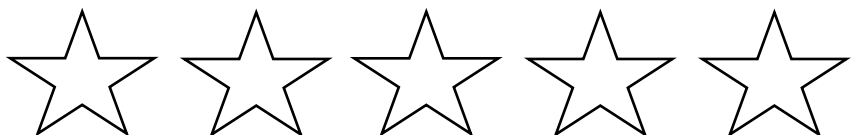
LERNINHALT DES KURSES:



PREIS, LEISTUNG DER LEBENSMITTEL:



GETRÄNKEAUSWAHL:



VERBESSERUNGSVORSCHLAG:

Wir bedanken uns für euer Mitwirken damit wir unsere Leistungen verbessern können!





UNSERE WEINEMPFEHLUNG



**2016 Feudi di San Marzano
"I tratturi" Primitivo IGT**
*Lila Farbe mit einem Hauch von
schwarz-lila. Intensiv und anhaltend,
fruchtig, mit Anklängen von Cassis
und einem Hauch von Thymian.*



**Feudi di San Marzano, Tratturi
Rosato Salento IGT, 2015**
*Intensives Bouquet - mit Noten von
Kirsche, Rose und Granatapfel. Am
Gaumen vollmundig, frisch und
ausgewogen.*



**Feudi di San Marzano, Tratturi
Bianco Salento IGT, 2016**
*Unglaublich fruchtig mit Aromen
von Pfirsich und Passionsfrucht aber
auch Anklänge an exotischen
Früchte, wie z.B. ein Hauch
Mandarine ist spürbar.*