

>>>LA CUCINA ITALIANA<<<

Die echte italienische Küche



Dozenten:

Adriano R. Colella / Küchenmeister

Nico Salzer / Koch – Ausbilder

MENÜ DES ABENDS

Tomaten-Tiramisu / Balsamico-Schalotten / Parmaschinken Chip

Involtini / Tomatensugo / Gnocchi / Salbei-Butter

Panna Cotta / Olivenöl / Pinienkern-Crumble

Focaccia / Tomaten-Knoblauch-Butter

BUON APPETITO

REZEPTE VORSPEISE

Tomaten-Tiramisu:

Vor-/Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 12-14 Personen

20 Scheiben Ciabatta-Brot

18 Reife Fleischtomaten

25 EL Olivenöl

**4-6 TL weißer Balsamicoessig
Salz, Pfeffer**

750 g Ricotta (ital. Frischkäse)

1200 g Magerquark

3 Zitronen (Bio)

2 Bund Basilikum

1. Brotscheiben in ca. 2 cm dicke Ringe ausstechen. Die Tomaten für etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser legen. Dann herausheben, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren, entkernen, Fruchtfleisch klein würfeln. Mit 8 EL Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und Knoblauch mischen.
2. Ricotta und Quark mischen, glatt rühren. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen. Schale fein abreiben und etwas Saft auspressen. Zitronenschale unter die Ricottacreme rühren. Creme mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Basilikumblätter abzupfen und mit Olivenöl (ca. 12 EL) pürieren.
3. Brotscheiben in Olivenöl mit 2 zerdrückten Knoblauchzehen goldbraun rösten. Schichtweise im Glas oder auf dem Teller mit Desserttring anrichten.
1. Brotscheiben 2. Tomatenwürfel 3. Ricottacreme 4. Wiederholen
Die Tiramisu zum Schluss mit dem Basilikumöl beträufeln.

Balsamico-Schalotten:

Vor-/Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 12-14 Personen

1,8 Kg Schalotten

30 TL Brauner Zucker

1,2 Liter Aceto Balsamico

600 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

Thymian zum Bestreuen

1. Schalotten schälen. Schalotten, braunen Zucker, Aceto Balsamico und Gemüsebrühe in einen kleinen Topf geben, zum Kochen bringen und bei starker Hitze 8-10 Min. einkochen lassen. Gelegentlich umrühren.
2. Vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit Thymian bestreuen.

Parmaschinken Chip:

Vor-/Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 12-14 Personen

12 Scheiben Parmaschinken

1. Backofen auf Umluft auf 100 Grad vorheizen.
2. Parmaschinken auf ein Backpapier auslegen. Mit einem weiteren Backpapier bedecken und mit einem zweiten Backblech beschweren.
3. Ca. 30 Minuten im Ofen trocknen bis der Chip knusprig ist, eventuell Fett abtupfen.

Rezepte by:



REZEPTE HAUPTGANG

Involtini:

Vor-/Zubereitungszeit: 180 Minuten
Zutaten für 15 Personen

15 Kalbs oder Rinderrouladen
8 Zehen Knoblauch
1 Bund glatte Petersilie
1 Stein Grana Padano o. Parmesan
Salz, Pfeffer
2400 ml Passierte Tomaten
250 g Kirschtomaten
4 Stück Lorbeerblatt
10 Basilikumblätter
0,5 Liter guten Rotwein
3 Stück mittelgroße Zwiebeln
3 TL Olivenöl

1. Bei Bedarf Rouladen plattieren. Knoblauch schälen und 5 Zehen in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen und zupfen und Parmesan mit Schale in dünne Streifen schälen. Restlichen Knoblauch und die 3 Zwiebeln in Würfel schneiden. Rouladen ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauchscheiben auf die Rouladen verteilen, Petersilie ebenfalls verteilen und zum Schluss Parmesanspäne auf die Rouladen gleichmäßig verteilen. Rouladen einrollen und mit Hilfe eines Zahnstocher oder Spieß fixieren.

2. In einem geräumigen Schmortopf das Olivenöl erhitzen und Involtini von allen Seiten scharf anbraten. Involtini heraus nehmen und Zwiebel mit Knoblauch glasig anschwitzen, Kirschtomaten zugeben kurz mit anschwitzen und anschließend mit Rotwein ablöschen. Passierte Tomaten, Lorbeer, Basilikum zugeben und die Involtini in der Tomatensoße min. 2 Stunden schmoren bis die Involtini zart sind. Tomatensoße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi:

Vor-/Zubereitungszeit: 90 Minuten
Zutaten für 15 Personen

3 Kg mehligkochende Kartoffeln
4 große Eigelb
300 g italienisches Weizenmehl
Tipo 00 (oder Weizenmehl
Type 405, plus Mehl zum
Bestäuben
1 Muskatnuss zum Reiben
125g Butter
Bund Salbei

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Karoffel waschen, auf ein großes Blech legen und 1 Stunde im Ofen backen, bis sie weich sind. Etwas abkühlen lassen, halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Das Fruchtfleisch gründlich durch eine Kartoffelpresse drücken und Masse abkühlen lassen. Inzwischen in einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffelmasse auf ein großes Brett häufen und in der Mitte eine Mulde bilden. Eigelbe, Mehl, 1 großzügige Prise Meersalz und fein geriebenen Muskatnuss hingeben je nach Geschmack und alles mit den Händen sorgfältig vermengen. Die Masse nicht zu lange bearbeiten, sonst muss man mehr Mehl dazugeben, und das ist keine gute Idee – denn die Gnocchi sollen nach Kartoffel schmecken und nicht nach Mehl<<. Die Masse achteln, zu 2 cm dicken Rollen formen, in 2-3 cm lange Stücke schneiden und ganz leicht mit Mehl bestäuben. Anschliessend mit dem Gabelrücken kleine Rillen für die Sauce bilden. Gnocchi benötigen nur 2 Minuten in kochendem Wasser – einfach waren, bis sie an die Oberfläche steigen. Immer nur 2 Portionen kochen damit der Topf nicht so voll wird. In einer geräumigen Pfanne ein Teil der Butter mit dem Salbei aufschäumen und die Gnocchi direkt aus dem Wasser in die Pfanne geben. Alles vorsichtig schwenken oder rühren und mit Parmesan oder Grana Padano servieren.

Rezepte by:



REZEPTE DESSERT

Olivenöl-Panna Cotta:

Vor-/Zubereitungszeit: 25 Minuten
Zutaten für 12-14 Personen

25 Kardamomkapseln

1500 g Sahne

20 TL mildes Olivenöl

etwas Tonkabohne

250 g Honig, 11 Blatt Gelatine

1. Kardamomkapseln grob zerstoßen. Sahne mit Kardamom, Olivenöl, etwas fein abgeriebener Tonkabohne und Honig aufkochen. Masse vom Herd nehmen und 10 Min. durchziehen lassen. Gelatine nach Packungsbeilage einweichen. Sahne-Mix durch Sieb zurück in den Topf gießen, leicht erwärmen. Gelatine ausdrücken, in der warmen Sahne auflösen. In Gläsern oder Tassen füllen und kalt stellen.

Pinienkern-Crumble:

Vor-/Zubereitungszeit: 15 Minuten
Zutaten für 12-14 Personen

400 g Mehl

100 g Zucker

2 Zitronen (Bio)

200 ml mildes Olivenöl

3 EL Pinienkerne

**Evtl. etwas Olivenöl zum Beträufeln
und essbare Blüten**

1. Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel alle Zutaten für den Crumble krümelig kneten. Brösel gleichmäßig auf dem Blech verteilen und in 15-20 Minuten goldbraun backen. Erkalten lassen.

Panna Cotta aus den Förmchen auf Teller stürzen, jeweils mit etwas Crumble betreuen oder im Glas servieren.

Nach Belieben zusätzlich mit etwas Olivenöl beträufeln und garnieren.

Rezepte by:



REZEPT FOCCACCIA

Focaccia:

Vor-/Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 16 Personen

1 Würfel frische Hefe

1 EL Zucker

500 g Mehl Typ 00

1 TL Salz

20 EL Olivenöl

Bund Rosmarin

Grobes Meersalz

1. Hefe und Zucker in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Salz und 10 EL Öl in eine Schüssel geben. Hefe-Mix dazugeben, alles zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

2. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche gut durchkneten, zum Fladen formen. Mit dem Finger mehrere Mulden in den Teig drücken, das übrige Öl (10EL) in die Mulden träufeln. Rosmarinnadeln hacken, zusammen mit etwas Meersalz auf den Teig streuen. Focaccia im vorgeheizten Ofen in 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, noch warm mit der Tomaten-Knoblauch-Butter servieren.

Tomaten-Knoblauch-Butter:

Vor-/Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 16 Personen

500 g weiche Butter

150 g getrocknete Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 Zitrone (Bio)

Prise Zucker

Gemahlen Kreuzkümmel

Chilipulver

1. Weiche Butter in eine Schüssel geben. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, fein würfeln, zur Butter geben. Knoblauch abziehen, dazu pressen oder fein würfeln und mit Salz fein reiben. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben. Zitronenschale, Zucker und Gewürze zugeben, alles gut vermischen. Butter auf ein Stück Alufolie oder Plastikfolie legen, zur Rolle formen. In die Folie wickeln und kühlen.

Rezepte by:



ZUTEILUNG

Tomaten-Tiramisu: _____

Balsamico-Schalotten: _____

**Parmaschinken Chip
Tisch decken 3 Gang Menü:** _____

**Involtini in
Tomatensucco:** _____

Gnocchi in Salbei-B: _____

Olivenöl Panna-Cotta: _____

Pinienkern-Crumble: _____

Focaccia: _____

Tomaten-Knoblauch-Butter: _____



TISCH RICHTIG EINDECKEN



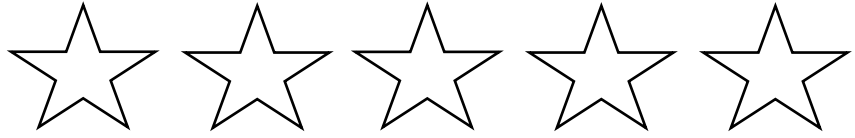
REZEPT APERITIVO

2CL PROSECCO
4CL APEROL
6CL MARACUJASAFT
LIMETTENSAFT
SODA



BEWERTUNG

REZEPTAUSWAHL:



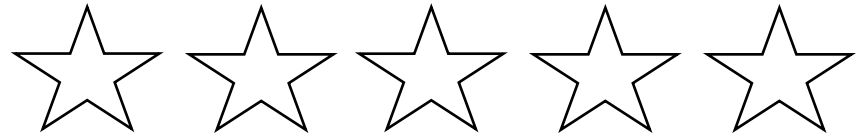
GESTALTUNG DES KURSES:



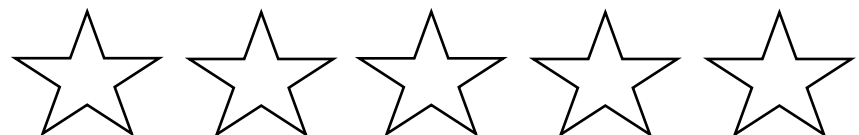
LERNINHALT DES KURSES:



PREIS, LEISTUNG DER LEBENSMITTEL:



GETRÄNKEAUSWAHL:



VERBESSERUNGSVORSCHLAG:

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

