

>>>LA CUCINA ITALIANA<<<

Die echte italienische Küche

2.0



Dozenten:

Adriano R. Colella / Küchenmeister

Nico Salzer / Koch – Ausbilder



MENÜ DES ABENDS

ARANCINI DI RISO / SALATBOUQUET / PARMESANKÖRBCHEN

RAVIOLI / LACHSFILET / PROSECCO-DILL-SOBE

**HOLUNDERBLÜTENPARFAIT / ERDBEER-TOMATEN-SOBE /
PANNA COTTA ESPUMA**

OLIVENÖL-MANDEL-MUFFINS

BUON APPETITO

REZEPTE VORSPEISE

ARANCINI:

Vor-/Zubereitungszeit: 50 Minuten
Zutaten für 18 Einheiten

1 Schalotte, (oder Zwiebel)
50 g Butter
800 g Risotto Reis
250 ml trockener Weißwein
1 l. Bio- Gemüsebrühe
Salz, fisch gemahlener Pfeffer
3 Tl Safran
100g frisch geriebenen Parmesan
100g Salsiccia Piccante
300g Scamorza
100g getrocknete Tomaten (Öl)
4 Eier
100g geriebenen Parmesan
400g Paniermehl
Olivenöl zum frittieren

1. Schalotten fein würfeln. 25g Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte kurz dünsten. Reis dazugeben und unter rühren 2-3 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen, salzen und nach und nach unter ständigem rühren mit kochend heiße Brühe aufgießen, bis die Flüssigkeit (Brühe) verkocht ist. Nach ca. 18 Minuten den Topf vom Herd nehmen. Risotto mit Salz, Pfeffer abschmecken. Safranfäden in etwas warmes Wasser auflösen und in das Risotto rühren. Restliche Butter und Parmesan unterrühren, auf einen großen Teller verteilen und abkühlen lassen.

2. Salsiccia, Scamorza und getrocknete Tomaten würfeln. Mit feuchten Händen ein Handvoll Reis (etwa 25g) nehmen und in der Hand flachdrücken. Einige Salami-, Käse- und Tomatenwürfel in die Mitte geben, etwas Reis darüber geben, gut zudrücken und nun vorsichtig ein Bällchen formen.

3. Eier verquirlen und mit Parmesan, Salz und Pfeffer vermischen. Die Bällchen erst in der Eimasse, dann in Paniermehl wenden. Diesen Vorgang wiederholen.

4. Reichlich Olivenöl und Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen (es hat die richtige Temperatur, wenn sich an einem in das heiße Öl getauchter Holzlöffelstiel Bläschen bilden). Die Reiskugeln vorsichtig in das heiße Öl geben und Portionsweise rundum frittieren, bis sie goldbraun sind. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf einem Teller mit Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Anschließend salzen.

PARMESANKÖRBCHEN:

Vor-/Zubereitungszeit: 20 Minuten
Zutaten für 12-14 Personen

900g Parmesan
Schwarzer Kümmel

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Parmesan reiben. Ca. 50 g Parmesan (der Parmesan sollte dicht an der Fläche liegen) gleichmäßig pro Kreis (ca. 14 cm Ø) auf ein mit Backpapier oder Backmatte belegtes Backblech auslegen und im heißen Ofen (Mitte) goldbraun backen. Es kommt ein wenig auf den Backofen an, also am besten dabei bleiben, wenn der Parmesan braun wird, kann man ihn nur noch wegschmeißen, da er dann bitter schmeckt.

Nach dem Backen ein Förmchen (Ring oder Tasse) mit dem Boden auf die Mitte des noch heißen Parmesankreises stellen, das Backpapier zerschneiden und die Förmchen samt Käse und Papier umdrehen, vorsichtig das Papier lösen und den Parmesan leicht an die Form drücken. Das muss alles ein wenig zügig gehen, solange der Parmesan noch warm ist kann man ihn biegen, sobald er kalt wird nur noch brechen.

SALATBOUQUET:

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

1 Kopf Lollo Rosso
1 Kopf Lollo Bianco
1 Kopf Radiccio
1 Schale Rucola
15 Kirschtomaten (Bund)
Event. Kresse
36 El Balsamico
18 El Olivenöl
4 Tl Dijonsenf
Salz, Pfeffer, Zucker

1. Salat und Tomaten gründlich waschen und sehr gut trocken damit kein Wasser mehr am Salat haftet da dies sonst den Geschmack des Dressing's abfälscht. Kresse mit einer Schere oder einem Messer schneiden und Kirschtomaten halbieren.

2. Für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel sämig verrühren und abschmecken.

3. Mit der Salatmischung ein Salatbouquet formen und in die Schüssel mit Dressing tauchen, im Parmesankörbchen anrichten, kurz vorm Servieren, da sonst der Parmesankorb aufweicht.

REZEPTE HAUPTGANG

RAVIOLI:

Vor-/Zubereitungszeit: 150 Minuten

Zutaten für 16 Personen

500g Hartweizengrieß

500g Mehl

8 Eier (M)

8 El Olivenöl

8 El Wasser

4 Tl Salz

800g Spinat

600g Ricotta

500g Pecorino o. Parmesan

Salz und Pfeffer

Muskat (frisch gerieben)

8 Eigelb

4 Eigelb

1. Die Zutaten für den Nudelteig (Grieß, Mehl, Eier, Öl, Wasser und Salz) glatt verkneten. Den Teig in Foie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Inzwischen die Füllung herstellen: Den Spinat für 5 Minuten in leicht kochendes Wasser geben, kalt abschrecken, die Flüssigkeit ausdrücken und den Spinat fein schneiden. In deiner Schüssel mit dem Ricotta vermischen. Pecorino reiben, dazugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, mit zwei Eigelben (oder 1 Ei) vermischen und die Masse für den Rest der Stunde kalt stellen.

3. Den Nudelteig halbieren, die Hälften auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz oder Maschine dünn ausrollen. Füllung Teelöffelweise auf die erste Hälfte geben. Den Teig an den Rändern und um die Füllung herum mit dem leicht verrührtem Eigelb bestreichen (Wasser geht auch).

4. Die zweite Teighälfte passgenau auflegen, um die Füllung und am Rand gut andrücken. Ravioli ausstechen oder ausradeln.

5. 4-5 Minuten in leicht kochendes Salzwasser garen. Gut abtropfen lassen und servieren oder in Salbei-Butter schwenken.

PROSECCO-DILL-SOÛE:

Vor-/Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 16 Personen

24 El Zitronensaft

16 Schalotten

6 El Butter

1, 6 Liter Prosecco

Fischer Dill

1 200g Crème Fraîche

Salz und fisch gemahlener Pfeffer

Stärke zum Binden (eventuell)

1. Schalotten abziehen, und fein würfeln, 6 El Butter in der Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin anbraten. Prosecco dazugießen und etwa 1 Minute einkochen lassen. Dill abspülen, trocken tupfen und, bis auf ein paar Stiele zum Garnieren, fein hacken.

2. Crème Fraîche und gehackten Dill unterrühren und noch etwa 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und eventuell Zeste abschmecken. Falls die Soße zu dünn ist, etwas Stärke mit Prosecco mischen und die Soße auf die gewünschte Dicke binden.

TIP: Soße kann mit Fischfond, Dijonsenf und Zucker verfeinert werden!

LACHSFILET:

Vor-/Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 16 Personen

16 Portionen Lachsfilet

100 ml Olivenöl

Butter

Salz und fisch gemahlener Pfeffer

200 g Mehl

Saft von 3 Zitronen

5 Knoblauchzehen

Thymian oder Rosmarin

1. Die Fischfilets abspülen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Zitronensaft beträufeln und würzen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Fischfilets in Mehl wenden und im Olivenöl von jeder Seite etwa 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Kurz vor Ende des Bratens, ein Stück Butter, gequetschte Knoblauchzehe und Thymian oder Rosmarin in die Pfanne geben und Lachs mit dem Butter, Knoblauch, Kräuter Aroma beträufeln. Lachs im Ofen war halten bis zum servieren.

Rezepte by:



REZEPTE DESSERT

HOLUNDERBLÜTENPARFAIT:

BITTE BEACHTEN: Parfait am besten über Nacht tiefkühlen.

DAS BRAUCHT MAN: Terrinen-oder Rehrückenform (ca. 30x11cm)

Vor-/Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten für 16 Personen

4 Eier und 4 Eigelb (M)

Mark von 1 Vanilleschote

200ml Holunderblütensirup

Zitronenabrieb und Saft 2 Zitronen

660g Schlagsahne, Salz

1. Eier, Eigelb, Vanillemark und Sirup im Schlagkessel überm heißen Wasserbad dickcremig schlagen. Zitronenschale und -saft unterrühren. Creme in einer Schüssel mit Eiswasser 3-4 Minuten weiterschlagen, abkühlen lassen. Sahne halbsteif schlagen, 1 Prise Salz einrieseln lassen. Ein Drittel der Sahne unter die abgekühlte Creme rühren, übrige Sahne unterheben. In die mit Plastikfolie ausgelegte Form füllen und glatt streichen, mit Folie bedeckt gefrieren lassen.

ERDBEER-TOMATEN-SOÛE:

Vor-/Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 12-14 Personen

600g Tomaten

300g Erdbeeren

2 El Olivenöl

2 Kardamomkapseln

Mark von 1 Vanilleschote

200g Gelierzucker (2:1)

3-4 Basamicoessig

Eventuell Minze & Puderzucker

1. Tomaten 30 Sekunden in kochendes Wasser legen, und danach im Eiswasser abschrecken. Tomaten häuten und anschliessen fein würfeln. Erdbeeren waschen, putzen, wie die Tomaten klein schneiden. Tomaten im Olivenöl andünsten. Kardamom, Beeren, Vanillemark zufügen, einköcheln. Zucker einrühren. Soße ca. 3 Minuten sprudelnd kochen, mit Balsamico abschmecken, auskühlen lassen.

PANNA COTTA ESPUMA:

DAS BRAUCHT MAN: ISI Whip

Vor-/Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 16 Personen

500ml Milch

200ml Wasser

130g Puderzucker

100g Milchpulver

5 Blatt Gelatine

65 ml Amaretto

1. Milch, Wasser, Milchpulver, und Zucker aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Amaretto beigeben und in den 1 Liter ISI Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 ISI Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. 4-6 Stunden oder über Nacht kühlen.

Rezepte by:



REZEPT MUFFINS

OLIVENÖL-MANDEL-MUFFINS:

DAS BRAUCHT MAN: Muffinformen

Vor-/Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten für 16 Personen

Etwas Mehl und Öl für die Form

660g gemahlene Mandeln

180g Mehl

400g Puderzucker

24 Eiweiß und 4 Eigelb (M)

600ml mildes Olivenöl, Salz

6-8 Tl getrockneten Thymian

Kirschtomaten und Oliven

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160) vorheizen. Mulden der Form einölen, mit etwas Mehl bestäuben.

2. Mandeln, Mehl und Puderzucker in eine große Rührschüssel geben.

Eiweiß in einer zweiten Schüssel mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig aufschlagen, unter den Mandel-Mix heben. Dann Eigelb, Olivenöl, 1 Prise Salz und getrockneten Thymian unterrühren. Teig in Mulden der Form verteilen.

3. Tomaten waschen, halbieren und je 1 Hälfte mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig setzen (nach Bleiben kann man auch statt der Kirschtomaten Oliven in den Teig drücken). Muffins im vorgeheiztem Ofen 10-15 Minuten backen und zum Abkühlen aus der Form lösen.

REZEPT TOMATENSUGO (VORSPEISE)

SUGO:

Vor-/Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 16 Personen

5 Knoblauchzehen

Bund Basilikum

2 mittelgroße Zwiebeln

3 Kg Pelati Tomaten

Salz & frisch gemahlene Pfeffer

75 ml Olivenöl

1. Knoblauch schälen in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Balsikum zugeben und anschließend mit Tomaten auffüllen.

2. Sugo mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Sugo durch die Flotte Lote drehen und abkühlen lassen.

Eventuell zum Service wieder erhitzen.

TIP: Diese Tomatensugo eignet sich ebenfalls perfekt als Pizzasauce!!!

Rezepte by:



ZUTEILUNG

Arancini di Riso: _____

Parmesankörbchen & Salatbouquet: _____

Prosecco-Dill-Soße: _____

Ravioli: _____

Lachsfilet: _____

Holunderblütenparfait: _____

Erdbeer-Tomaten-Sugo: _____

Panna Cotta Espuma: _____

Olivenöl-Mandel-Muffins & Tomatensugo: _____

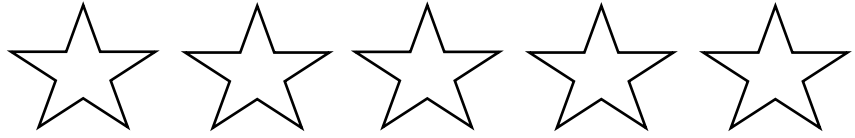


TISCH RICHTIG EINDECKEN

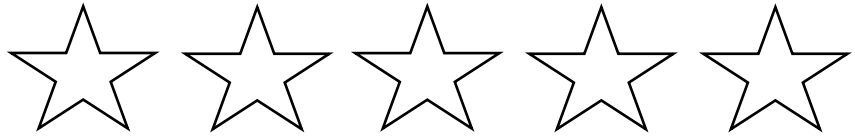


BEWERTUNG

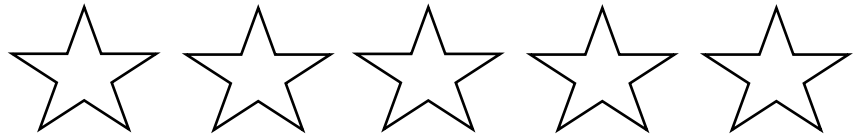
REZEPTAUSWAHL:



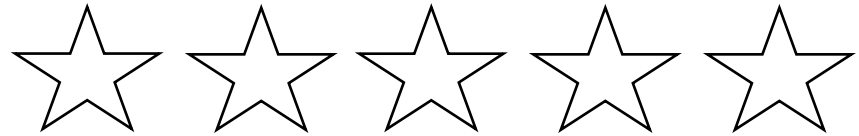
GESTALTUNG DES KURSES:



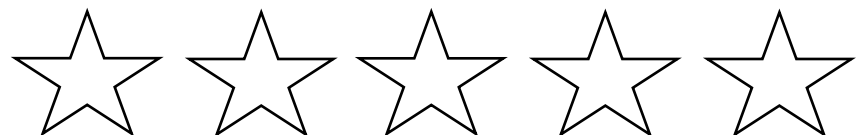
LERNINHALT DES KURSES:



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.