

Frühling am Lago Maggiore

Was die Großmutter noch wusste, 16.04.06

Nach einem langen Winter wollen wir dem Frühling entgegenfahren. Im südlichen Teil des Lago Maggiore liegen die Borromäischen Inseln mit ihren prächtigen Palästen, italienischen Gärten, mit exotischen Pflanzen und wunderschönen Blumen, ein Paradies auf Erden. Kommen Sie mit!

Ihr Werner O. Feißt

Spaghetti con trota (Spaghetti mit Forellen)

Zutaten:

200 g Butter
1 Zwiebel (fein gehackt)
600 g Forellenfilets (in Stücke geschnitten)
100 ml trockener Weißwein
4 EL Tomatenmark
100 g Pinienkerne
1 Tasse Bechamel-Sauce (1 EL Butter, 1 Mehl, ca. 100 ml Gemüse- oder Fischsud)
300 g Spaghetti
100 g Parmesan-Käse (gerieben)

Zubereitung:

In heißer Butter Zwiebel glasig werden lassen, Fischstücke begeben und auf kleinem Feuer dämpfen. Nach und nach Weißwein begeben.

Für die Bechamel-Sauce Butter schmelzen, Mehl hineinrühren und mit warmem Fischsud oder Gemüsebrühe ablöschen und mit dem Schneebesen eine Sauce rühren. Diese zusammen mit Tomatenmark und Pinienkernen zu den gedünsteten Forellen geben.

Spaghetti al dente kochen, abgießen und mit der Fischsauce vermischen.

Die Spaghetti mit Käse servieren.

Svizzere e spinaci (Schweizerinnen mit Spinat, ein Klosterrezept)

Zutaten:

200 g Kalbfleisch (gehackt)
6 Scheiben gekochter Schinken (fein gehackt)
2 Eier
200 g Spinat (blanchiert und gehackt)
Salz
Pfeffer
ca. 3 EL Paniermehl
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Hackfleisch, Schinken, Eier und Spinat gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und so viel Paniermehl beimischen bis der Teig zusammenhält. Kleine Fleischküchle formen und im heißen Öl von beiden Seiten knusprig anbraten.

Torta pasqualina (Ostertorte)

Zutaten:

1 kg Weißmehl
2 EL Olivenöl
Salz
Wasser (so viel, dass ein fester Teig entsteht)
10 Eier
100 ml Sahne
150 g Parmesan-Käse (gerieben)
2 Handvoll Paniermehl
1 kg Mangoldstiele (blanchiert und fein gehackt)
600 g Ricotta-Käse (Frischkäse aus Molke)
1 EL Majoran (getrocknet)
Pfeffer
ca. 100 g Butterflöckchen

Zubereitung:

Aus Mehl, Öl, Salz und Wasser einen festen Teig rühren und 10 Minuten kneten. Ein Tuch mit Mehl bestreuen und den Teig darin während mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Danach in 20 gleichgroße Stücke teilen und sehr fein ausrollen.

Eier (4 Stück) mit Sahne verquirlen, Parmesan-Käse und Paniermehl dazumischen. Zuletzt Mangold und Ricotta-Käse unterheben. Mit Majoran, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

10 der Teigstücke nacheinander in eine große, viereckige Auflaufform legen, dabei immer die Oberfläche mit Olivenöl bepinseln. Darauf die vorbereitete Füllung geben und mit den restlichen 10 Teigblättern, deren Oberflächen wieder mit Olivenöl bepinselt sind, bedecken.

Mit zwei Löffeln 6 Vertiefungen drücken und jeweils mit Butterflöckchen, 1 Prise Salz und einem rohen Ei füllen. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und in den auf 190 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 1 Stunde geben. Den Kuchen mit Backpapier abdecken und nochmals 20 bis 30 Minuten bei reduzierter Hitze von ca. 150 Grad fertigbacken.

Agnello alle olive (Lamm mit Oliven)

Zutaten:

5 EL Olivenöl
600 g Lammkoteletten
2 EL Weißmehl
100 g schwarze Oliven (entsteint und gehackt)
1 EL Oregano (getrocknet)
¼ Peperoni (gehackt)
½ Zitrone (Saft)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch im Mehl wenden und im erhitzten Öl anbraten. Das Feuer reduzieren. Oliven, Oregano und Peperoni dazugeben und mit Zitronensaft beträufeln. Noch einige Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grießflammeri mit Waldbeeren

Zutaten:

125 ml trockener Weißwein
125 ml Wasser
1 Vanillestange
50 g Grieß
3 Blatt Gelatine
2 Eier
60 g Zucker
150 ml Sahne (geschlagen)
600 g Waldbeeren
100 ml Rotwein
1 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Wasser und Wein mit der Vanillestange aufkochen. Das Vanillemark herauskratzen und die Schoten entfernen. Grieß hineinstreuen und unter Rühren zu einem Brei kochen. Danach vom Feuer nehmen und die in kaltem Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Die Eigelb dazurühren.

Das Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter den abgekühlten Grießbrei heben. Zuletzt die Schlagsahne darunter ziehen und kalt stellen.

Die Beeren im Rotwein aufkochen, mit dem Zucker süßen und ebenfalls kühl stellen.

Vor dem Servieren aus dem festen Grießbrei Nocken (mit einem Löffel) ausstechen und auf ein Dessertteller setzen. Mit der Beeren-Sauce anrichten.