

Meisterküche **Italienische Genüsse – von Panzanella bis Crema Dolce**

Yvonne Willicks präsentiert beliebte Gerichte aus verschiedenen Regionen Italiens: toskanischen Brotsalat, Auberginenauflauf und gefüllte Gnocchi. Außerdem: leckere Drinks von Bartender Nic Shanker.



Amarino

Rezept von Nic Shanker

Ein Drink, der Amaretto, Amarena und den Kräuterlikör Amaro vereint, trägt zurecht diesen schönen Namen: Amarino. Nic Shanker hat für seine Eigenkreation das Beste aus Italien vereint. Der Drink ist süß, hat aber eine angenehme, leicht bittere Note und ist daher durchaus ein Aperitif.



Zutaten für 1 Tumbler Glas (ca. 0,25 l):

- 4,5 cl Amaretto
- 1,5 cl Amaro
- 3 cl Zitronensaft frisch gepresst
- 3 cl Orangensaft frisch gepresst
- 2 Barlöffel Amarenakirschsirup
- 2 Spritzer Chocolate Bitters
- Eiswürfel
- 1 Amarenakirsche
- 1 Stück Bruchschokolade

Zubereitung:

- Amaretto, Amaro, Säfte, Sirup und Bitters in einen Shaker geben, Eiswürfel hinzufügen und alles kräftig mixen.
- Frische Eiswürfel in einen Tumbler geben und den Drink durch ein Barsieb darauf abseihen.
- Mit Kirsche und Bruchschokolade garnieren.

Nic's Tipp: Zuerst einen Schluck nehmen, dann ein Stück Schokolade abbeißen und direkt die Kirsche hinterher in den Mund stecken - und noch einen weiteren Schluck nehmen. So ist das Geschmackserlebnis optimal!

Crema Dolce

Rezept von Nic Shanker

Diese Kreation kann locker das Dessert ersetzen, so süß, cremig und vollmundig kommt das Heißgetränk daher, wie der Name schon sagt. Das Rezept ist alkoholfrei, durch den Kaffee ist es aber nichts für Kinder.



Eine Zutat ist die „Süße Latte“ – die macht man ganz einfach selbst: 1 Teil Zucker im Topf erhitzen, bis er zerfließt und leicht braun wird. Mit 1 Teil Sahne ablöschen, dann mit 2 Teilen Mandeldrink strecken.

Zutaten für ein Glas:

- 6 cl Espresso
- 6 cl süße Latte (Zubereitung s.o.)
- 10 g Sahne
- 1 TL Pistaziencreme (ggf. mit etwas Wasser verdünnt)
- 1 Msp Zimt

Zubereitung:

- Heißen Espresso ins Glas geben.
- Heiße „süße Latte“ dazugeben.
- Dann Sahne im Shaker oder mit dem Schneebesen halbsteif schlagen und auf die Kaffeemilch fließen lassen, sodass sich eine weiße Haube bildet.
- Pistaziencreme mit Hilfe eines Löffels in dünnen Linien obenauf verteilen.
- Mit Zimt bestreuen.

Kartoffel-Spinat-Gnocchi gefüllt mit Käse-Fonduta

Rezept von Andrea Fenoglio, Meran, Südtirol, Italien (Restaurant „Sissi“)

Mit diesen Spinatnocken kocht man sich in die Herzen der Genießer! Die cremige Käsefüllung zergeht auf der Zunge und bringt die richtige Würze ins Essen.



Zutaten für ca. 2 Portionen (Hauptgericht):

für die „Käse-Fonduta“:

- 150 g cremig, würziger Bergkäse z.B. Stilsfer Käse g. U.
- 75 g Milch
- 10 g Butter
- 2 Eigelbe

für die Spinat-Gnocchi:

- 500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- Salz
- 30 g TK-Blattspinat
- 1 Ei
- 75 g Mehl

außerdem:

- Mehl zum Ausrollen des Teiges
- 2 Eier
- 20 g Parmigiano Reggiano
- Trüffel nach Belieben

Zubereitung:

Vorbereitungen: längere Zeiten fürs Abkühlen und Ziehen einplanen!

- Für die Fonduta den Käse in 0,5 cm große Würfel schneiden und ca. 2 Stunden in der Milch einlegen.
- Für die Gnocchi die Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser sehr weichkochen. Abgießen, pellen und noch warm pressen. Dann abkühlen lassen.
- Spinat ca. 10 Minuten in Wasser kochen, dann in ein Sieb abgießen, etwas abkühlen lassen und dann sehr gut ausdrücken, bis kein Wasser mehr austritt. Den gequetschten Spinat sehr fein hacken, sodass eine Art Püree entsteht.
- Für die Fonduta ein Wasserbad vorbereiten und die Butter schmelzen. Dann Milch und Käse hinzufügen und bei wenig Hitze warm werden lassen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Dabei mit dem Schneebesen schlagen.
- Sobald der Käse geschmolzen ist, die beiden Eigelbe hinzufügen und das Wasser im Topf zum Kochen bringen, dabei weiter rühren. Zuerst wird die Milch-Käse-Masse immer flüssiger, dann beginnt sie mit steigender Temperatur dicker zu werden, weil das Ei bindet. Wenn sie schön sämig ist und am Schneebesen klebt, die Masse in eine kalte Schüssel gießen und abkühlen lassen – min. 2 Stunden.

Die letzten Schritte vor dem Servieren:

- Die kalte Kartoffelmasse mit 3 g Salz, dem Ei, Spinatpüree und Mehl verkneten – am besten von Hand.
- Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauf plattdrücken und mit einem Nudelholz auf eine Dicke von 4 mm ausrollen. Ca. 8 Taler mit einem Durchmesser von 8 cm ausstechen.
- Aus der kalten Käsemasse kleine Kugeln mit einem Durchmesser von 1,5 cm formen.
- 2 Eier verquirlen, die Teigtaler damit bestreichen und je eine Fonduta-Kugel in die Mitte legen. Taler von den Seiten her zusammenfalten und den Käse „einschließen“. Ränder gut andrücken.
- Wasser salzen und zum Kochen bringen, Hitze etwas reduzieren und mit einer Schaumkelle einen Strudel erzeugen. Die Spinatgnocchi in das Wasser geben und ca. 5 Minuten garen.
- Butter schmelzen lassen.
- Spinatgnocchi mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf 2 Tellern verteilen.
- Butter darüber träufeln.
- Parmigiano Reggiano darüber reiben.

Tipp: Dazu passt Trüffel – man kann die Butter z.B. mit Trüffelspäne aufkochen und / oder den Trüffel hauchdünn über die Gnocchi hobeln.

Toskanischer Brotsalat

Rezept von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Panzanella heißt übersetzt Wiege, aber man nennt so auch eine Schüssel, in der man Brot auf den Tisch stellt. Das Brot, das bei keiner toskanischen Mahlzeiten fehlen darf, ist immer ein kräftiges Weißbrot – meist ungesalzen, aber aus einem herzhaften Mehl gebacken. Ist das geschnittene Brot bis zum nächsten Tag ein wenig angetrocknet, dann ist es für diesen Salat genau richtig!



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Handvoll angetrockneter Scheiben von Ciabatta (oder einem anderen guten Weiß- oder Bauernbrot)
- 6 EL Olivenöl
- 2-3 reife Fleischtomaten
- 1 rote Paprika (am liebsten Spitzpaprika)
- 1 gelbe Paprika (am liebsten Spitzpaprika)
- 1 kleine Salatgurke
- 1 große Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- 2-3 Zucchini (ca. 300 g)
- Salz und Pfeffer
- 3-4 EL Rotweinessig
- 1 dicker Kräuterstrauß: Basilikum, Petersilie (kann eine bunte Mischung sein)

Zubereitung:

- Das Brot in etwa 2 bis 3 Zentimeter breite Streifen oder Würfel schneiden. Auf einem Backblech verteilen, sodass sie alle möglichst neben- und nicht übereinanderliegen. Mit 2 EL Olivenöl gleichmäßig/beträufeln und im 220 Grad heißen Backofen (Heißluft 200 Grad) etwa 10 Minuten rösten, bis sie richtig kross sind.
- Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und im möglichst eiskalten Wasser liegen lassen, bis sie wirklich abgekühlt sind – dann kann nämlich die rote Farbe aus der Schale ins Fleisch eindringen. Jetzt häuten und in Würfel schneiden.
- Paprika halbieren, die Kerne entfernen, die Hälften in schmale Streifen schneiden, eventuell nochmals durchschneiden. Nun auch die Gurke so schälen, dass noch feine Streifen dunkles Grün sichtbar bleiben. Wenn sie fest ist und wenig Kerne hat, einfach so zentimeterklein würfeln. Eine wässrige Gurke mit viel Kernen längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen. Das Gurkenfleisch würfeln.
- Die Zwiebeln pellen, halbieren, in schmale Segmente schneiden. In 2 EL Öl in einer Pfanne braten, bis sie rundum appetitliche Bratspuren zeigen. Knoblauch pellen und in Scheibchen schneiden, ganz zum Schluss zufügen und mitbraten, zusammen mit den Zucchinischeibchen (längs halbieren und quer in knapp zentimeterdicke Scheibchen schneiden).
- Alles in einer großen Schüssel mischen. Abgezupfte, nur grob gehackte Kräuter untermischen, salzen, pfeffern, mit einem guten Weinessig und dem restlichen Olivenöl anmachen. Auf Salatblättern anrichten.

Getränk: Für die Kleinen gibt es einen kalten Apfelsaft mit Eiswürfeln und Minzeblättern und für die Großen ein Glas Weißwein (zum Beispiel aus der Toskana) oder ein Rosé. Und schon fühlt man sich wie in Italien!

Beilage-Tipp: Wem das nicht genug ist, der serviert, wie man das in Italien auch macht, zwei, drei kleine Scaloppine di vitello dazu.

Parmigiana di Melanzane

Rezept von Graziella Lindner

Der Auberginenaufbau ist ein Klassiker der süditalienischen Küche. Graziella hat ein Rezept ihrer Tante aus Sizilien mitgebracht und spiegelt ihre Wurzeln damit wider. Basis für das cremig-würzige Gericht sind eine mit Liebe gekochte Tomatensauce, gutes Olivenöl und die gekonnte Verarbeitung der Auberginen. Das Gericht kann warm, lauwarm oder sogar abgekühlt genossen werden.



Zutaten für 4 Portionen:

Für die Tomatensauce:

- 1 l passierte Tomaten
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Basilikum
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Chilischote
- 1 EL Zucker
- 1 TL Oregano
- etwas Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Für die Parmigiana:

- 3-4 Auberginen
- 250 g Mozzarella
- 100 g Parmesan
- reichlich Olivenöl zum Frittieren
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Für die Tomatensauce:

- Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden, Chilischote in kleine Ringe schneiden
- Karotte schälen und fein reiben
- Basilikum waschen und trocknen
- Zwiebel und Knoblauch in einem Topf in etwas Öl anbraten
- passierte Tomaten mit dem geriebenen Gemüse, Zucker, Oregano und den Lorbeer- und Basilikumblättern in die Soße geben und ca. 15 Minuten auf starker Stufe aufkochen lassen
- mit Salz, Pfeffer und der Chilischote abschmecken und weitere 90 Minuten auf schwacher Hitze weiter köcheln lassen, gelegentlich umrühren

Für die Parmigiana:

- in der Zwischenzeit die Auberginen waschen, trocknen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden
- die Auberginenscheiben mit reichlich Salz bestreuen und in einem Sieb stapeln, damit das Salz dem Gemüse die Flüssigkeit und die Bitterstoffe entziehen kann
- die Auberginen sollten ca. 1 Stunde im Sieb liegen
- nach der Ziehzeit das Salz der Auberginen abwaschen und die Scheiben gut mit einem Tuch abtupfen
- Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin portionsweise frittieren, bis es goldbraun ist
- Mozzarella in Scheiben schneiden, Parmesan reiben
- nun die Parmigiana in einer Auflaufform schichten - dazu erst etwas Tomatensauce auf den Boden der Form verteilen und die Auberginen darüber schichten
- mit den Mozzarellascheiben und reichlich Parmesan bestreuen und wieder mit etwas Sauce bedecken
- den Vorgang ca. 2- bis 3-mal wiederholen, je nachdem wie groß die Form ist und wie viele Zutaten übrig sind
- die Parmigiana di Melanzane bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen geben
- nach der Garzeit bei ausgeschaltetem Ofen und offener Tür noch ca. 5 Minuten ziehen lassen