

Köstliches Apulien: Der Gargano

 arte.tv/de/articles/koestliches-apulien-der-gargano

Die Rezepte der Sendung

Ostiecchiene (gefüllte Oblaten) aus Monte Sant'Angelo

Zutaten

- 1 Kilo Mandeln aus dem Gargano
- 100 Gramm Zucker
- 750 Gramm Honig
- ½ Zitrone
- 50 Oblaten
- Zimt nach Bedarf

Zubereitung

Mandeln schälen und bei schwacher Hitze rösten. Honig dazu geben und umrühren. Den Zucker einrühren und karamellisieren. Ein wenig Zitronensaft hineingeben und eine Minuteiterrühren. Eine Prise Zimt dazugeben, um den Geschmack abzurunden.

Solange das Karamell flüssig ist, die karamellisierten Mandeln portionsweise auf eine Oblate geben, mit einer weiteren Oblate bedecken und mit der Hand leicht andrücken. Abkühlen lassen.



Acquasale mit Scheidenmuscheln

Zutaten

- 1 Kilo Miesmuscheln
- 1 Kilo Scheidenmuscheln
- 1 Zitrone *Femminiello* aus dem Gargano
- 1/2 Bund Petersilie
- 150 Gramm Kirschtomaten
- 1 Brot vom Vortag
- Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Natives Olivenöl
- Grobes Salz nach Bedarf

Zubereitung

In eine große Bratpfanne reichlich Öl geben und erhitzen. Den Saft einer halben Zitrone und die Miesmuscheln hinzugeben und bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis sich die Muscheln öffnen.

In einer anderen Pfanne das Olivenöl erhitzen und eine Knoblauchzehe, die geviertelten Tomaten, grob gehackte Petersilie und Frühlingszwiebelringe dazugeben. Bei niedriger Hitze anbraten und salzen. Mit einer Kelle Miesmuschelsud ablöschen und anschließend die Scheidenmuscheln sowie das Miesmuschelfleisch hinzugeben. Fünf Minuten köcheln lassen.

Das Brot vom Vortag in Scheiben schneiden, damit eine Auflaufform belegen und die Muschelsuppe kellenweise darüber geben. Nach Geschmack mit Olivenöl und gehackter Petersilie verfeinern.



Meeräsche-Carpaccio

Zutaten

- 1 fangfrische Goldmeeräsche
- 4 grüne Feigen
- eine handvoll dunkle, große Weintrauben
- 1 Granatapfel
- 1/2 Bund Rucola
- Natives Olivenöl
- Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Den Fisch säubern, filetieren und in eine Schüssel geben. Granatapfelkerne, Feigenstücke und Traubenhälften sowie den grob geschnittenen Rucola dazugeben. Großzügig mit Olivenöl und einer Prise Pfeffer würzen.

Sorgfältig vermengen und servieren.

Extratipp: Mit frittiertem Blaufisch servieren.

