

Menuta

Cucina mediterranea

Pane fatto al casa
Hausbrot

Zuppa di Pomodoro con Uovo Basilico e
parmigiano
Tomatensuppe mit Eigelb Basilikum und
Parmesan

Fichi, pecorino e prosciutto di Parma
Feigen mit Schafskäse und Parmaschinken

ArrOsto di Manzo salmi , funghi porcini
Mariniertes Rinderfilet im Ganzen gebraten
mit Steinpilzen und Pfifferlingen

Tris di Pasta fatto al casa
al gorgonzola e peperoncino
Gorgonzolasauce mit grünem und rotem Chili

* * *

Fichi al Vino Rosso e Zabaione Rosso
Feigen in Rotwein mit Merlotsabaione

Cucina mediterranea

Rezeptura per 8 persona

Pane fatto al casa

Hausbrot

400 gr. Hefeteigmehl (wegen der besonderen Ausmahlung)

50 gr. Pistazienkerne

30 gr Hefe am besten vom Bäcker (die ist besser)

1 El Zucker

½ Tl Salz

¼ Liter Warmes Wasser

2 EL Olivenöl

Mehl in eine Schüssel sieben (entfällt bei Hefeteigmehl)

Hefe in eine Mulde bröckeln,

Zucker darüber , mit Wasser angießen

30 Minuten zugedeckt gehen lassen

Salz Olivenöl und gehackte Pistazienkerne

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche

mengen und Kneten am besten mit der Hand

zu einer Rolle rollen und Dreiecke abstechen auf Backblech legen

und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Zuppa di Pomodoro con Uovo Basilico e parmigiano

Tomatensuppe mit Eigelb Basilikum und Parmesan

1,5 Kg Tomaten häuten grob zerdrücken und beiseite stellen

600 gr Schalotten pellen und in feine streifen schneiden

8 Knoblauchzehen in sehr feine streifen schneiden

8 El Olivenöl in einem großen Topf nicht zu heiß werden lassen,

Zwiebeln und Knoblauch hell andünsten

Tomaten hinzugeben

Mit Lorbeer Thymian und Rotwein 20 Minuten köcheln lassen

Vor dem servieren die Zweige heraus fischen

Je Gast ein Eigelb und Parmesankäse sowie fein geschnittenen

Basilikum auf den Tisch

Und Guten Appetit

Fichi, pecorino e prosciutto di Parma
Feigen mit Schafskäse und Parmaschinken
16 blaue Feigen; davon 8 in Scheiben schneiden;
die restlichen Feigen pürieren
mit 6 TL Limettensaft beträufeln und mit 4 EL Sherry und 2 TL
Zucker abschmecken.
die Feigenscheiben auf dem Püree anrichten mit 200gr.
Parmaschinken und 200 Pecorino

ArrOsto di Manzo salmi e funghi porcini e girelle, Romanesco

Mariniertes Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Steinpilzen und
Pfifferlingen Romanesco
2,400 gr. Rinderfilet würzen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle.
Am Vortag in gutem Rotwein, am besten jener, den man auch
später zum Filet trinken mag einlegen. Dazu Thymian und Rosmarin
geben und über Nacht ruhen lassen.
Die Steinpilze bürsten und schneiden, die Pfifferlinge putzen und
waschen. Das Filet im ganzen bei starker Hitze in Olivenöl von allen
Seiten anbraten.
Dann auf die Fettpfanne des Backofens legen
Die Pilze nett daneben drapieren abwechselnd mit Rotwein und
Sahne abpuscheln
Romanesco blanchieren und poelieren und vor dem servieren nett
anlegen

Tris di Pasta fatto al casa al gorgonzola e peperoncino

Entweder dreierlei Pasta fertig kaufen oder Kurs Pizza Pasta
Basta
besuchen
Gorgonzolasauce mit grünem und rotem Chili
250 gr Gorgonzola Dolce, zwei fein gestiftete Knoblauchzehen und
ein Liter frischen Rahm in großem Topf köcheln lassen. Ggf. mit
etwas beurre manier abbinden, vor dem servieren mit fein
gehackten roten und grünen Chilli verfeinern.

* * *

Fichi al Vino Rosso e Zabaione Rosso

Feigen in Rotwein mit Merlotsabaione

Das abgeriebene eine Orange mit Zimtstange und einer Nelke und einer halben Flasche Merlot langsam reduzieren lassen. Die (geschälten) Feigen hinzugeben kurz aufkochen und abkühlen lassen.

8 Eigelb und 180gr. Puderzucker mischen 1/3 Liter guten Rotwein hinzugeben in einem Schlagkessel im Wasserbad zur Rose aufschlagen.

Buon appetito