

# Crostini-Beläge, Teil 1

## Zutaten

- 12 Scheibe Baguette; oder Brot
- 2 EL Olivenöl

### Di Tonno

- 180 g Thunfisch in Olivenöl abgetropft
- 60 g Butter; weich
- ½ Bund Petersilie; gehackt
- 1 kleine Zwiebel; gehackt
- Zitronensaft
- Weisser Pfeffer

### Rossi

- 400 g Reife Fleischtomaten
- 2 Frühlingszwiebeln fein geschnitten
- 1 Bund Basilikum; fein gehackt
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 EL Aceto balsamico oder Rotweinessig
- 4 EL Olivenöl

## Zubereitung

Wenn man in der Toskana von Crostini spricht, meint man geröstete runde oder ovale Brotschnitten, die mit Hühnerleberpaste bestrichen sind. Auf den ersten Blick scheinen alle Crostini mit Hühnerleber gleich zu sein. Schliesslich ist die Hauptzutat auch immer die gleiche. Doch wer in verschiedenen toskanischen Häuser einkehrt, wird feststellen, dass die Crostini jedes Mal anders zubereitet werden. Manche Köche fügen der Leber Zwiebeln hinzu, andere nicht.

Viele würzen mit einem Lorbeerblatt, andere erschauern bei dem blossen Gedanken daran. Ganz Verwegene brechen sogar die goldene Regel der toskanischen Küche und nehmen Butter statt Olivenöl. Und selbst das Brot und der Wein sind verschieden. Manche Köche rösten das Brot, manche braten es, manche feuchten es mit Bouillon an, manche servieren es warm, manche servieren es kalt. Es gibt Köche, die die Paste mit Weisswein verfeinern, andere, die auf Rotwein schwören, und wieder andere, die sie mit Cognac parfümieren. Eines allerdings ist gewiss: ganz gleich welche feinen Unterschiede sie auch aufweisen mögen, es gibt kein toskanisches Restaurant, in dem man keine Crostini bekommt.

Die Rezepte mit Geflügelleber, Tomaten, Pilzen oder Oliven sind klassisch, die Idee lässt sich aber variieren. Der Belag kann aus anderen Zutaten bestehen und das Weissbrot kann durch Bauernbrot (am besten aus Sauerteig) ersetzt werden. Wichtig ist aber, dass das Brot frisch aus der Pfanne oder aus dem Ofen kommt. Der Belag dagegen lässt sich vorbereiten. Sind die knusprigen Brote fertig, müssen sie sofort gegessen werden: sie weichen sonst auf.

Die Baguette Scheiben mit wenig Öl bepinseln und im Backofen goldbraun rösten. Das heisse Brot mit einer der folgenden Mischung bestreichen und sofort servieren.

**Di Tonno:** der Thunfisch in einer Schüssels zerpfücken, Butter, Petersilien, Zwiebeln und Zitronensaft hinzufügen, alles mit einer Gabel locker vermischen. Das heisse Brot mit der Mischung bestreichen, mit wenig Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

**Rossi:** die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten. Halbieren, entkernen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln und Basilikum unter die Tomatenwürfel mischen, salzen, pfeffern, mit dem Essig würzen und Öl daruntermischen. Mindestens eine halbe Stunde durchziehen lassen.

# Crostini-Beläge, Teil 2

## Zutaten

### Di Fegatini

- 300 g Geflügelleber
- 1 mittlere Zwiebel; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
- 8 Salbeiblätter
- 1 EL Kapern
- 2 Sardellenfilets
- 40 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Madeira oder Cognac
- Zitronensaft
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Con Funghi

- 200 g frische Champignons
- 50 g Getrocknete Steinpilze
- 2 Schalotten sehr fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen sehr fein gehackt
- ½ Bund Petersilie sehr fein gehackt
- 4 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zitronensaft

### Di Olive

- 150 g schwarze Oliven; ohne Stein
- 2 Sardellenfilets
- 1 Getrocknete Chilischote
- Zitronensaft
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zweiglein Rosmarin
- 1 Zweiglein Thymian
- 6 Salbeiblätter
- 1 EL Kapern
- 1 dl Olivenöl; ca. Menge
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Alla Genovese

- 50 Basilikumblätter mindestens
- 80 g Pecorino (italienischer Schafkäse); Ersatz: Parmesan
- 3 EL Pinienkerne

- 3 Knoblauchzehen; ausgepresst
- 1 dl Olivenöl; ca. Menge
- wenig Salz

## Zubereitung

**Di Fegatini:** die Geflügelleber gut parieren, d.h. von Haut und Fettresten befreien. Die Hälfte der Salbeiblätter fein schneiden, Kapern und Sardellen mit kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und hacken. Butter und Öl in einer weiten Pfanne aufschäumen lassen, Zwiebel, Knoblauch, Salbei und Leber hineingeben und kurz anbraten, bis die Leber hell wird, aber noch nicht gebräunt ist. Mit dem Madeira oder Cognac ablöschen, Kapern und Sardellen dazugeben und fünf Minuten schmoren lassen. Gelegentlich umrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, auf die gewünschte Konsistenz pürieren. Die mit dieser Mischung bestrichenen Brote werden mit Salbeiblattstreifen oder Olivenschnitze garniert.

**Con Funghi:** Die Steinpilze 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Champignons putzen und fein hacken. Die eingeweichten Pilze gut ausdrücken und ebenfalls klein hacken. Schalotten, Knoblauch und Petersilie in der heißen Butter-Öl-Mischung andünsten. Die Pilze dazugeben und bei milder Hitze unter Rühren etwa fünf Minuten lang dünsten. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken und auskühlen lassen. Die mit dieser Mischung bestrichenen Brote werden mit gehacktem Petersilie bestreut.

**Di Olive:** die Sardellenfilets abspülen, trocknen und kleinschneiden. Chilischote halbieren, entkernen. Mit den Oliven, den Kräutern, dem Knoblauch und den Kapern im Mixer fein pürieren. Nach und nach das Olivenöl einfließen lassen, bis eine sämige Paste entsteht. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Alla Genovese:** Die Pinienkerne werden mit dem durchgepressten Knoblauch und dem feingeschnittenen Basilikum im Mörser zerstossen. Dann den geriebenen Käse darunter arbeiten und das Olivenöl tropfenweise unter Rühren dazugeben. Zuletzt mit wenig Salz abschmecken.

# Grissini

## Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 50 g Hefe
- ¼ l Lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 6 EL Olivenöl

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Backzeit: 15 Minuten

## Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und diese mit dem Wasser, dem Zucker und etwas Mehl verrühren. Den Vorteig bei Raumtemperatur zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Den Hefevorteig mit dem gesamten Mehl und dem Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten, der sich gut vom Schüsselrand löst. Den Hefeteig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte etwa 2 cm dick ausrollen und in 10 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen zu 20 bis 25 cm langen Rollen formen.

Das Backblech mit Fett bestreichen. Den Backofen auf 220GradC vorheizen. Die Grissini auf das Backblech legen, zugedeckt 10 Minuten gehen lassen und mit Milch bepinseln.

Die Stangen im Backofen auf der oberen Schiene in 15 Minuten goldgelb backen.

# La Cipollata (Suppe)

## Zutaten

- 750 g Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 100 g durchwachsener Speck
- einige Basilikumblätter
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 350 g Tomaten
- 3 Eier
- 75 g Parmesan-Käse
- 4 Scheibe Toastbrot

## Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und hacken, in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedeckt über Nacht stehen lassen.

Das Öl in einem Topf erhitzen, den in kleine Würfel geschnittenen Speck darin ausbraten.

Die Zwiebeln auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, dann zu den Speckwürfeln geben, ebenso die gehackten Basilikumblätter (einige beiseitelassen). Bei schwacher Hitze 20 Minuten dünsten, gelegentlich umrühren.

Die geschälten, in Würfel geschnittenen Tomaten unterrühren und das Ganze bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Minuten kochen. Die Eier mit dem Parmesan verrühren und ebenfalls dazugeben. Nicht mehr kochen lassen. Je eine Scheibe geröstetes Brot in tiefe Teller legen, die Cipollata drüber geben. Mit Basilikumblättchen garniert servieren.

# Ligurischer Tintenfischsalat (Insalata di polipi e patate)

## Zutaten

- 750 g Kartoffeln, klein, festkochend
- Salz
- 400 g Frische Tintenfische, geputzt
- 4 EL Olivenöl; nach Belieben etwas mehr
- Weisser Pfeffer; aus der Mühle
- 1 Bund Basilikum
- 25 g kleine Kapern
- 1 EL Basilikumpaste oder Pesto
- 2 EL Zitronensaft

## Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und mit Salz kochen. Inzwischen Tintenfische abspülen und in ½ cm dicke Ringe schneiden. Die Hälfte des Öls in der Pfanne erhitzen. Tintenfische darin 2-3 Min. andünsten, hinterher salzen und pfeffern und zugedeckt beiseitestellen.

Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Kapern im Teesieb abspülen, in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit der Gabel grob zerdrücken.

Basilikumpaste (oder Pesto) mit Zitronensaft, restlichem Öl und Kapern mischen, mit den Tintenfischen (ohne Flüssigkeit) vorsichtig unter die gut abgedampften Kartoffeln heben. Salat salzen, pfeffern, die Hälfte Basilikumblätter unterheben. Salat etwas durchziehen lassen, mit den restlichen Basilikumblättern bestreuen.

# Crema di zucca con amaretti (Kürbissuppe)

## Zutaten

- 500 g Kürbisfleisch; gewürfelt
- 1 mittlere Zwiebel; fein gehackt
- 20 g Butter
- 1 l Milch
- Salz
- $\frac{3}{4}$  TL Zucker
- 100 g Amaretti

(500 g Kürbisfleisch entsprechen ca. 750 g Kürbis, roh)

## Zubereitung

Die Zwiebel in der Butter andünsten. Den Kürbis beifügen und kurz mitdünsten. Mit der Milch ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen.

Die Hälfte der Amaretti zur Suppe geben und alles ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde leise kochen lassen. Die Suppe im Mixer fein pürieren. In die Pfanne zurückgeben. Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und abschmecken. Die restlichen Amaretti zerbröckeln und über die angerichtete Suppe geben.

# Antipasto Aglio

## Zutaten

- 30 Knoblauchzehen, gross
- 50 g Sardellenfilets; gewässert, abgetropft und trockengetupft
- 1 EL Petersilie, glatt feingehackt
- 1 EL Butter; geschmolzen
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Pfeffersauce (Tabasco)
- 50 ml Olivenöl
- 30 Scheiben vom Baguette getoastet

## Zubereitung

Knoblauchzehen schälen und quer in 3 mm dicke Scheiben schneiden; die Enden durch die Knoblauchpresse drücken und mit den Sardellenfilets in eine Schüssel mit rundem Boden geben, besser ist ein Mörser.

Petersilie, Butter und den ersten Teil des Öls zufügen, alles zu einer sämigen Paste verarbeiten. Die Mittelstücke der Zehen im restlichen Öl in einer Pfanne goldbraun braten (keinesfalls schwarz!). Die Sardellenpaste auf die getoasteten Brotscheiben streichen, mit den gebratenen Knoblauchzehen garnieren.

In dieser Zubereitung ist der bestimmende Geschmack des Knoblauchs auf ein delikates, nussartiges Aroma reduziert.

Dazu passt ein kräftiger Rotwein.

# Caponata siciliana (Auberginen-Gemüse mit Oliven und Kapern)

## Zutaten

- 1 kg mittelgrosse Auberginen
- Tasse Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 500 g Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Tasse Essig; evtl. mehr
- 2 EL Zucker
- 100 g grüne Oliven
- 1 EL Kapern
- 2 Stängel Stangensellerie

## Zubereitung

Die Auberginen grob würfeln, mit Salz bestreuen und mindestens eine halbe Stunde Wasser ziehen lassen. Dann trockentupfen, anschliessend im heissen Öl portionenweise hellbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zwiebel hacken, dünsten, etwas später die geschälten und in Stücke geschnittenen Tomaten im gleichen Öl geben und 15 Minuten kochen lassen. Anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen.

Unterdessen bringt man den Essig mit dem Zucker zum Kochen, gibt Oliven, Kapern und die in Stückchen geschnittene Selleriestange dazu und lässt auf kleinem Feuer 10 Minuten köcheln. Man vermischt die Tomatensauce mit den Auberginen, Kapern und Sellerie, gibt einen Teil des Essigs dazu und lässt nochmals 15 Minuten köcheln. Am Ende würzt man nochmals mit Salz und reichlich Pfeffer.

Die Caponata kann heiss, lauwarm oder kalt gegessen werden.

# Carote al Marsala (Karotten in Marsala - Sizilien)

## Zutaten

- 400 g Karotten
- 50 g Butter
- 1 Gläschen trockener Marsala
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Karotten abschaben, waschen, abtrocknen und in feine, gleichmässig dicke Scheiben schneiden.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und, sobald sie leicht schäumt, die Karottenscheiben hineingeben. Ein paar Minuten anbraten.

Mit dem Marsala ablöschen, salzen und auf kleiner Flamme zugedeckt dünsten, bis die Karotten ziemlich weich sind und kaum noch Flüssigkeit in der Pfanne ist.

Mit Pfeffer bestäuben und sofort servieren.

# Original italienische Hartweizengriessnudeln

## Zutaten

### Nudelteig

- 500 g Hartweizengriess
- 1 TL Salz
- Wasser

### Gorgonzola-Sahne-Sauce

- 5 Knoblauchzehen
- Butter
- 250 Gramm Gorgonzola
- 1 Becher Sahne
- Kerbel
- Pfeffer
- Salz
- 1 Schuss Brandy

## Zubereitung

Hartweizengriess und Salz mischen und mit so viel Wasser versehen, dass ein spröder, krümeliger Teig entsteht. Diesen solange kneten, bis ein geschmeidiger Teigklumpen entsteht (Kostet sehr viel Kraft). In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens ½ Stunde in den Kühlschrank legen. Anschliessend ausrollen und mit einer Nudelmaschine in Streifen schneiden. In 5-6 Liter kochendes Wasser geben. Die Nudeln sind gar, wenn sie oben schwimmen.

### Gorgonzola-Sahne-Sauce

Knoblauchzehen feinhacken, in Butter andünsten, Gorgonzola darin schmelzen lassen, und Sahne dazugeben, mit Kerbel, Pfeffer, Salz und einem Schuss Brandy abschmecken.

# Pasta All'Uovo

## Zutaten

FUER ETWA 350 GRAMM NUDELN

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 2 TL Öl
- ½ TL Salz
- etwas Wasser

## Zubereitung

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgeschlagenen Eier, Öl und Salz hineingeben und mit den Fingerspitzen leicht verrühren. Nach und nach das Mehl mit der weichen Masse mischen und schliesslich das Ganze zu einem Teig verkneten; dabei wenig Wasser zugeben, damit der Teig nicht zu trocken ist. Die Teigkugel einwickeln und etwa eine Stunde liegen lassen.

Den Teig auf einem leicht bemehlten Backbrett ausrollen, zuerst in einer, dann in der anderen Richtung, bis er dünn wie Papier ist.

Leicht mit Mehl bestäuben und 10-20 Minuten ruhen lassen; dann in die gewünschten Formen schneiden und nochmals 10 Minuten stehen lassen; dann erst kochen.

# Saltimbocca (Italien)

## Zutaten

- 4 grosse Kalbsschnitzel; sehr dünn geschnitten
- 4 Scheibe Roher Schinken; etwa in Schnitzelgrösse
- -Salz, Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 3 EL Öl
- 4 EL Marsala
- frische Salbeiblätter

## Zubereitung

Schnitzel vorsichtig klopfen, je nach Grösse, jedes in 2 bis 3 Stückchen schneiden. Den Schinken ebenso teilen. Fleisch leicht salzen, und nach eigenem Geschmack pfeffern, in Mehl wenden, auf jedes Stück ein Salbeiblatt und darauf ein Schinkenstück legen. Mit Rouladen Nadeln oder Zahnstochern zusammenhalten.

Die Schinkenschnitzel in heissem Öl von beiden Seiten goldbraun braten, auf eine gewärmte Platte legen. Bratenfond mit Marsala lösen, die Schnitzel mit der Sosse beträufeln.

Dazu Maisschnitten (gekochten und auf eine Platte gestrichenen Maisgries in Stücke schneiden, panieren und in Butter anbraten) und Grünen, oder auch Chicoreesalat reichen.

# Zucchini al pomodoro (Zucchini-Tomaten-Gemüse)

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Sardellenfilets
- 50 g Speck
- 2 EL Butter
- 600 g Zucchini
- 300 g reife Tomaten oder Dosentomaten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Parmesankäse; gerieben

## Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und mit Sardellen und Speck ganz fein hacken oder wiegen.

In einer Kasserolle die Butter erhitzen und das Kleingehackte darin bei schwacher Hitze anbraten.

Die Zucchini waschen, abtrocknen, Blüten- und Stielansätze entfernen, der Länge nach in Viertel schneiden und diese in je 3 Teile schneiden. Dann in die Kasserolle geben und kurz mitbraten.

Die Tomaten in kochendes Wasser tauchen, Enthäuten, Stielansätze und Kerne entfernen, grob zerkleinern und in die Kasserolle geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze garen. Die Zucchini dürfen dabei nicht zerkochen, sie sollen "al dente" bleiben.

Die Petersilie waschen, abtrocknen und feinhacken.

Vor dem Servieren mit dem Käse unter das Gemüse rühren.

# Zucchini a scapece

## Zutaten

- 750 g Kleine feste Zucchini
- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL frische Pfefferminzblättchen
- 1/8 l Olivenöl
- Salz
- 3 EL milder Weinessig; anpassen
- 1 Prise gemahlener Peperoncino; Mini-Pfefferschoten oder Cayennepfeffer

## Zubereitung

Vorbereitete Zucchini in drei Millimeter dünne Scheiben schneiden, Knoblauch und Pfefferminzblättchen fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zucchini portionsweise nach und nach beidseitig knusprig braten. Auf Küchenpapier auslegen, salzen. Zucchini lagenweise in eine Schüssel geben. Jede Lage mit Knoblauch, Pfefferminzblättchen, Weinessig und einem Hauch Peperoncino würzen. Zum Schluss mit Olivenöl beträufeln. Die Schüssel abdecken und mit einem Gewicht beschweren. Zwei Tage im Kühlschrank marinieren lassen. Zimmerwarm servieren.

# Patate al forno - Ofenkartoffeln (Emilia)

## Zutaten

- 600 g Kartoffeln
- Salz, Pfeffer
- 150 g Schinkenspeck; oder Parmaschinken in Scheiben
- Butter

75 Min. Zubereitungszeit

## Zubereitung

Backrohr auf 200°C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Eine Auflaufform buttern und die Kartoffeln hineinschichten. Salzen, pfeffern und mit Schinkenspeck bzw. Parmaschinken belegen. Ein paar Butterflocken obenauf setzen.

Kartoffeln ins heisse Backrohr schieben und eine Stunde garen. Dabei von Zeit zu Zeit umschichten.

Heiss servieren.

# Kalbsschnitzel mit Tomaten und Mozzarella (Italien)

## Zutaten

Für 4 Personen:

- 4 grosse Kalbsschnitzel je 150g
- 2 Mozzarella-Käse
- 1 Dosen geschälte Tomaten (500 g)
- 100 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Handvoll Kapern
- Oregano, getrocknet

## Zubereitung

Mit dem Fleischklopfer die Schnitzel schön flachklopfen, in zwei Teile teilen. Den Mozzarella gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Tomaten im Mixer pürieren. In eine grosse Pfanne das Olivenöl und die in schmale Streifen geschnittenen Knoblauchzehen geben. Noch nicht erhitzen.

Die Schnitzel in die Pfanne geben, mit dem Tomatenpüree bedecken. Salzen, pfeffern, mit Kapern bestreuen und mit Oregano würzen. Der Oregano nicht zu sparsam verwenden!

Nun die Pfanne stark erhitzen, nicht abdecken. Wenn die Sauce dicklich und etwas ölig wird, auf jede Fleischscheibe eine Scheibe Mozzarella geben, etwas salzen und nun zugedeckt weiter auf dem Feuer lassen, bis der Käse vollkommen geschmolzen ist.

Abwandlung: Statt der Kalbsschnitzel frische Hühnchen Filets nehmen.

Viele Leute assoziieren beim Begriff "Kapern" sofort auf den dominanten Geschmack der Kapern bei Königsberger Klopfen. Bei den Kalbsschnitzeln mit Tomaten und Mozzarella runden die Kapern den Geschmack auf sehr angenehme Weise ab.

# Bistecche alla cacciatora

## Zutaten

- 20 g Steinpilze; getrocknet
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 4 Rindshuft-Steaks; je 120 g
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 ½ EL Tomatenpüree
- 2 dl Rotwein
- 1 EL Frische Majoran Blätter
- 1 EL Wacholderbeeren

## Zubereitung

Bistecche alla cacciatora (Rindshuft-Steaks nach Jäger Art)

Die Steinpilze ca. 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Abschütten und gut ausdrücken. Mit dem Wiegemesser grob hacken.

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Gratin Platte zum Vorwärmen hineinstellen.

Die Hälfte des Olivenöls in einer Bratpfanne erhitzen. Die Rindshuft-Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und auf jeder Seite je nach gewünschter Garstufe 1 ½ - 2 Minuten braten. In die vorgewärmte Gratin Platte geben und bei 80 Grad ungedeckt (!) nachziehen lassen.

Das restliche Olivenöl in die Pfanne geben. Steinpilze, Knoblauch und Tomatenpüree im Bratensatz kräftig dünsten. Den Rotwein dazu giessen. Die Majoranblättchen grob hacken und mit den Wacholderbeeren beifügen. Die Sauce dicklich einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Über die Steaks geben.

Als Beilage passen in Olivenöl gebratene neue Kartoffeln in der Schale, gewürzt mit frischem Rosmarin.

# Italienische Thunfischsosse

## Zutaten

- 2 grosse Dosen geschälte Tomaten
- 1 Bund Petersilie
- 2 Dosen Thunfisch (in eigenem Saft. Ohne Ö!!!!)
- Oregano
- Salz
- Pfeffer (und Peperoncinos, wenn Du es scharf magst)
- frischen Knoblauch (Menge nach Geschmack)
- Nudeln

## Zubereitung

Tomaten in einen Topf geben. Vom übrig gebliebenen Tomatensaft (aus den Dosen) etwa die Hälfte mit in den Topf geben. Das Ganze auf kleiner Stufe ca. 30 Minuten (zer)kochen. In der Zwischenzeit die Petersilie kleinhacken (es ist ratsam, vorher die dickeren Stängel zu entfernen). Nun die Tomaten mit Oregano, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Aber lieber sparsam mit den Gewürzen umgehen, damit der Eigengeschmack der Zutaten nicht überdeckt wird. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Nun die gehackte Petersilie in den Topf geben, und nochmal ungefähr 5 Minuten kochen lassen. Und zum Schluss den Thunfisch (abgetropft und klein gemacht) dazugeben und noch ein bis zwei Minuten ziehen lassen. Wenn Du es scharf magst, kannst Du auch noch zwei drei Peperoncinos dazu tun.

# Sosse "all'arrabbiata"

## Zutaten

Für 4 Personen

- 200 g geräucherte Schweinebacke oder durchwachsenen Speck
- 1 Zwiebel gehackt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 2 kleine Chilischoten entkernt
- 1 Dosen geschälte Tomaten (420g Ew.)
- Salz
- ½ Bund Basilikum
- 80 g frisch geriebener Pecorino

## Zubereitung

Gewürfelter Schweinebacke ausbraten, Zwiebel, Knoblauch und Chili zugeben und andünsten, Tomaten mit Flüssigkeit dazu, bei starker Hitze 7 Min. einkochen, evtl. salzen. Basilikum in streifen unterziehen.

Chili aus der Sauce nehmen, Hälfet des Käses unterziehen, mit den Nudeln vermischen und sofort servieren. Restlichen Käse dazu reichen.

# Apfel-Tiramisu

## Zutaten

### Biskuit

- 2 Eigelb
- 2 Eiweiss
- 70 g Zucker
- 70 g Mehl
- 1 unbehandelte Zitrone, geraspelte Schale
- 4 TL Calvados

### Creme

- 750 g Äpfel, geschält und geputzt, in Scheiben
- 1 ½ dl Apfelsaft
- 1 ½ TL Zitronensaft
- 1 Beutel Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 75 g Zucker
- 300 g Mascarpone
- 3 Eiweiss

### zum Garnieren

- 1 Apfel, geschält, geputzt, in Scheiben
- Mandelscheiben, geröstet

## Zubereitung

### Biskuit

Eine 24 cm-Springform mit Backpapier auskleiden, Rand ausbuttern und bemehlen. Eigelb mit Zucker und Zitronenschale schlagen, bis die Mischung weisslich wird. Eiweiss steif schlagen; portionsweise mit dem Mehl vorsichtig unterziehen. Form mit der Masse sofort füllen und ca. 20 Minuten im auf 180°C vorgewärmten Ofen backen (zweitunterste Rille). Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

### Creme

Apfelsaft mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker aufkochen, die Apfelschnitten darin weichkochen; anschliessend pürieren. Eigelb mit Zucker schlagen, bis die Mischung weisslich wird; Mascarpone und Apfelpüree zugeben. Eiweiss steif schlagen, vorsichtig unterziehen.

### Tiramisu

Biskuit mit dem Calvados beträufeln, in 8 Stücke schneiden und eine Schüssels damit auskleiden. Mit der Creme füllen und mindestens 1 Stunde Kühl stellen.

Vor dem Servieren, mit Apfelschnitten und Mandeln garnieren.

# Espresso-Zabaione mit Vanilleeis

## Zutaten

- 1/8 l Espresso (instant)
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 4 cl Amaretto (Mandellikoer)
- 4 Portionen Vanilleeis
- Schokoladenraspel

## Zubereitung

Den Espresso mit kochendem Wasser übergießen und abkühlen lassen, bis er lauwarm ist. Eigelb und Zucker im warmen Wasserbad aufschlagen, den Amaretto und abgekühlten Espresso zugeben und mit den Quirlen des Hand Rührers etwa 5 Minuten kräftig aufschlagen, bis die Masse cremig wird.

Das Eis in Portionsgläser füllen, die Zabaione darüber giessen, mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Sofort servieren.

# Panna Cotta mit Beerenkompott

## Zutaten

- 2 Blatt Gelatine
- 5 dl Vollrahm
- 2 EL Zucker
- ½ Vanillestängel

## KOMPOTT

- 200 g Himbeeren; oder Brombeeren
- 2 TL Zucker

## Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den Rahm in ein Pfännchen geben, mit dem Zucker und dem aufgeschlitzten Vanillestängel unter Rühren 5 bis 10 Minuten kochen lassen, Vanillestängel herausnehmen.

Gelatine ausdrücken, begeben und in der heissen - jedoch nicht mehr kochenden - Flüssigkeit auflösen.

Förmchen kalt ausspülen, Masse hineingiessen und während mindestens 3 Stunden - besser über Nacht - fest werden lassen.

Beachten: man darf kein Halbrahm verwenden, da dieser nicht sehr kochfest ist. Es würde dann mehr Gelatine benötigt, was den Geschmack negativ beeinflussen würde.

Kompott: die Beeren mit dem Zucker in einem Pfännchen einige Minuten kochen lassen, abkühlen lassen.

Servieren: die Masse in den Förmchen mit einem Messer am Rand lösen, auf einen Teller stürzen, das Beerenkompott darüber anrichten.