

Kochkurs vom

24. März 2007

Italien von Nord

nach Süd

Zweite Station

Liguria

Toscana

Umbria

Rezepte auf unserer Webseite:

<http://web27.radon.caraweb.ch>



<b>Primi piatti</b>	<b>Zuppa di Fagioli Trenette con il pesto Rigatoni strasciati alla fiorentina Cozze alla Marinara</b>
<b>Secondi piatti</b>	<b>Frittata al formaggio Spezzatino con zucchine Pollo alla cacciatora Arista alla fiorentina Sogliola alla fiorentina</b>
<b>Contorni</b>	<b>Finocchi al forno Patate con i Bomboloni</b>
<b>Dolce</b>	<b>Biscotti di Prato Ravioli Dolci Fritelle di Riso</b>
<b>Vino bianco</b>	<b>Sauvignon Blanc Cortona Avignonesi 2005</b>
<b>Vino rosso</b>	<b>Montecucco Sangiovese DOC Ciacci Piccolomini 2005</b>
<b>Grappa</b>	<b>Grappa di Brunello Ciacci Piccolomini</b>
<b>Gemüse</b>	<b>Bieri , Neuenegg</b>
<b>Fleisch</b>	<b>Reber, Belp</b>
<b>Käse</b>	<b>Chäs Glauser, Belp</b>
<b>Wein</b>	<b>Wyhus, Belp</b>

## **Zuppa di Fagioli**

### **Bohnensuppe**

Primi piatti / Vorspeise

#### *Zutaten für 4 Personen*

300 gr getrocknete weisse Bohnen, ersatzweise 1 grosse Dose, ½ Glas Olivenöl, 1 grosse gehackte Zwiebel, 2 gehackte Knoblauchzehen, 2 Selleriestangen, grob geschnitten, 1 Lauchstängel, grob geschnitten, 4 Karotten, waschen, in grobe Scheiben schneiden, einige Wirsingblätter, in grobe Streifen geschnitten, einige Mangoldblätter oder Spinat, in grobe Streifen geschnitten, 500 gr gehäutete Tomaten oder Pelati, 1 Bund Petersilie, grob gehackt, 1 Bund Basilikum, grob gehackt, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 300 gr altbackenes Brot (Weissbrot),

#### *Zubereitung*

Die Bohnen über Nacht einweichen und mit dem Einweichwasser ca. 1 ½ Stunden kochen. Das Öl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Alle grob geschnittenen Gemüse und Kräuter ebenfalls in den Kochtopf geben und gut durchschmoren lassen. Mit reichlich Wasser bedecken. Salzen, pfeffern und mindestens 2 Stunden leise köcheln lassen.

Die Hälfte der separat gekochten Bohnen durchpassieren oder mit dem Mixer pürieren. Das Mus und die ganzen Bohnen zur Suppe geben. Eventuell etwas nachwürzen. Das Brot in feine Scheiben direkt in die Suppenschüssel schneiden und die heisse, sehr dickflüssige Suppe darübergiessen. Kurze Zeit stehen lassen, damit das Brot weich wird.

#### *La Ribollita - Die wiederaufgekochte Bohnensuppe:*

Die berühmte Ribollita ist die wieder aufgewärmte Bohnensuppe. Sie haben am Vortag hoffentlich genug Bohnensuppe übriggelassen. Denn aufgewärmt schmeckt sie besser! Die Suppe in eine feuerfeste Form geben. Mit dünnen Zwiebelstreifen bedecken und etwas Olivenöl darübergiessen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen überbacken, bis die Zwiebeln goldbraun sind.

## **Trenette con il pesto**

### **Trenette mit Pesto**

Primi piatti / Vorspeise

#### *Zutaten für 4 Personen*

350 gr Trenette (ersatzweise Spaghetti oder Linguine), 100 gr Basilikumblätter, 1 Knoblauchzehe, 30 gr Pinienkerne, 3 Walnusskerne, 150 gr kaltgepresstes Olivenöl (extravergine), 2 EL geriebener Parmesan, 2 EL geriebener Pecorino, 150 gr grüne Bohnen, 1 Kartoffel, Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### *Zubereitung*

Für die Pesto - Sauce die Basilikumblätter waschen und vorsichtig trocknen. Die geschälte und in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe, die Pinien- und Walnusskerne in die Küchenmaschine geben und pürieren. Die Basilikumblätter (einige zum Garnieren übriglassen) sowie etwas Salz zugeben und das Ganze pürieren. Dann das Olivenöl in kleinen Portionen dazugiessen. Alles in der Küchenmaschine verrühren, bis die Sauce cremig ist. Abschliessend die beiden geriebenen Käsesorten unterrühren mit Pfeffer würzen. Die Pesto - Sauce in eine Schüssel füllen und beiseite stellen.

Die Bohnen putzen, waschen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffel schälen, in Streifen schneiden und in kaltes Wasser legen, damit sie sich nicht verfärbt. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, Salz zugeben und die Trenette bissfest kochen. 7 bis 8 Minuten vor Ende der Kochzeit Bohnen - und Kartoffelstücke dazugeben.

Die Basilikumsauce mit 2 bis 3 Esslöffel Kochwasser verdünnen und gut verrühren. Nudeln und Gemüse abgiessen und mit dem Pesto vermischen. In vorgewärmte, tiefe Teller anrichten mit einigen Basilikumblättern garnieren und sofort heiss servieren.

#### *Tipp*

Traditionell werden die Zutaten für diese grüne Basilikumsauce in Italien in einem Mörser zerstampft (*pestare*) und vermischt. Ein so hergestelltes Pesto schmeckt noch intensiver.

## **Rigatoni strasciati alla fiorentina**

### **Rigatoni nach Florentiner Art**

Primi piatti / Vorspeise

#### *Zutaten für 4 Personen*

250 gr feste reife Tomaten, (ersatzw. Dosentomaten) häuten, vierteln, entkernen und in grössere Stücke schneiden 400 gr Rigatoni (ersatzw. Penne rigate), 1 Zwiebel schälen und fein hacken, ½ Knoblauchzehe, fein hacken, 1 Bund Basilikum, 1 Bund Petersilie, 1 Zweig Rosmarin, 2 Salbeiblätter, Basilikum, Petersilie Rosmarin und Salbeiblätter putzen, waschen, trocknen und fein hacken, 2 EL feinstes Olivenöl, 150 gr mageres Rinderhack, 50 gr mageres Schweinehack, 50 gr Kalbshack, 30 gr Salsiccia (eine italienische Wurstsorte, ersatzweise Brühwurst), 1 Lorbeerblatt, ½ Glas Rotwein, 20 gr Butter, 2 EL frisch geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### *Zubereitung*

In einer Kasserolle Kräuter sowie Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Olivenöl andünsten. Rinder-, Schweine- und Kalbshack, zerkleinerte Salsiccia oder Brühwurst und Lorbeerblatt dazugeben. Bei starker Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel braun braten. Mit dem Rotwein ablöschen und diesen bei starker Hitze verdampfen lassen.

Die Tomaten unter das Fleisch mischen. Alles mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer würzen. Die Sauce bei mässiger Hitze etwa 1 Stunde lang köcheln lassen. Etwa 15 Minuten vor Ende der Kochzeit reichlich Wasser in einem grossen Topf zum kochen bringen, salzen, die Rigatoni hineingeben, bissfest kochen und dann abgiessen. Die fertige Tomaten – Fleisch - Sauce in eine grosse Pfanne umfüllen, die Nudeln dazugeben und sorgfältig mit der Sauce vermischen. Alles zusammen einige Minuten ziehen lassen. Die Butter und den geriebenen Käse darübergerben, alles auf einer gut vorgewärmten Platte anrichten und servieren. Frisch gerieben Parmesan zusätzlich, sowie die Pfeffermühle dazu reichen.

## **Cozze alla Marinara** **Muscheln nach Seemannsart**

Rezept für 4 Personen

### **Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 kg frische Miesmuscheln  
1 Prise gemahlene Pfefferschote  
1 Bund Petersilie  
4 Zehen Knoblauch  
6 EL Olivenöl (kalt gepresst)  
1 Prise Oregano  
1 Prise Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Salz  
1/8 lt Weisswein, trocken  
4 Scheiben Toastbrot

### **Zubereitung:**

Muscheln Die Muscheln unter fliessendem kaltem Wasser abbürsten und entbarten. Alle Muscheln entfernen, deren Schalen geöffnet oder beschädigt sind.

Knoblauchzehen Drei Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Petersilie fein hacken.

Kasserolle

Knoblauch gehackt

Petersilie gehackt (die Hälfte)

In einer grossen Kasserolle das Olivenöl erhitzen und bei schwacher Hitze den gehackten Knoblauch sowie die Hälfte der gehackten Petersilie andünsten.

Weisswein, Oregano, Peperoncino, Salz

Mit dem Weisswein ablöschen und das Ganze mit Oregano, Peperoncino und Salz würzen.

Muscheln: Die Muscheln in die Kasserolle geben und in diesem Sud zugedeckt bei starker Hitze so lange dämpfen, bis sich die Schalen geöffnet haben. (Zirka 8 Minuten). Die Kasserolle von Zeit zu Zeit kräftig rütteln, damit die Muscheln gleichmässig garen.

Toastbrot Die Brotscheiben toasten und kräftig mit der restlichen halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Muscheln und Sud

Restliche Petersilie

Toastbrot

Die Muscheln mitsamt Sud auf die vorgeheizte Suppenteller verteilen. Mit der restlichen Petersilie bestreuen. Allenfalls ungeöffnete Muscheln entfernen.

Das Toastbrot dazu servieren.

**Frittata al formaggio**  
**Käse Omelett (Pfannkuchen)**  
Secondi piatti / Hauptgericht

*Zutaten für 2-4 Personen*

50 gr frisch geriebener Parmesan, 5 Eier, 5 EL Rahm, 10 frische Salbeiblättchen, 400 gr geschälte Tomaten (aus der Dose), abtropfen lassen, Saft auffangen, die Tomaten grob schneiden, 1 kleine Zwiebel, schälen, fein hacken, 1 Knoblauchzehe, schälen, fein hacken, 3 EL Olivenöl 1 EL Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle

*Zubereitung*

*Für die Sauce:* In einem kleinen Topf 1 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch andünsten, Tomaten einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf kleiner Flamme köcheln lassen. Nach und nach den aufgefangenen Tomatensaft angießen.

Für das Omelett Eier mit Rahm verquirlen. Die Hälfte des frisch geriebenen Parmesan einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, 1 EL Butter darin schmelzen lassen.

Salbeiblättchen einstreuen, sanft anbraten. Die Eiermischung in die Pfanne gießen und gleichmässig verteilen. Bei milder Hitze stocken lassen. Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen.

Omelett in Streifen schneiden und mit Tomatensauce servieren.

Restlichen Parmesan aufstreuen.

**Spezzatino con zucchini**  
**Kalbsragout mit Zucchini**  
Secondi piatti / Hauptspeise

*Zutaten für 6 Personen*

750 gr Kalbfleisch zum Schmoren (Schulter oder Brustspitze), in kleine Würfel schneiden, 2 Stangen Staudensellerie, in feine Scheibchen schneiden, 1 Karotte, schälen, fein hacken, 500 gr Kartoffeln (vorwiegend fest kochend), schälen, in kleine Würfelchen schneiden, 300 gr reife Tomaten, häuten, entkernen, in grosse Würfel schneiden, eratzw. Pelati aus dem Glas, 300 gr kleine Zucchini, waschen, in ½ cm breite Scheiben schneiden, 1 TL frischer Rosmarin, 1 Zwiebel, schälen, fein hacken, 2 Knoblauchzehen, schälen, fein hacken, 5 EL Olivenöl, 1/8 ltr trockener Weisswein, etwa 1/8 ltr heisse Brühe, Salz, Pfeffer aus der Mühle

*Zubereitung*

In einem breiten Topf 5 EL Öl erhitzen. Fleischwürfel portionsweise ins heisse Öl geben, unter Rühren kräftig anbraten. Gemüse untermischen und kurz mitbraten. Mit Wein und Brühe angiessen, Rosmarin einstreuen, Kartoffeln in den Topf geben. Zugedeckt schmoren. Tomaten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, etwa 20 Min. garen, bis die Kartoffeln fast weich sind.

Zucchini zum Ragout geben und alles in 10 Min. fertig garen.

Ein sommerliches Ragout, das mit frischen Gemüsen der Saison abwechslungsreich zubereitet werden kann.

**Pollo alla cacciatora**  
**Huhn mit Kapern und Oliven nach Jägerinart**  
Secondi piatti / Hauptgericht

*Zutaten für 4 Personen*

1 Brathähnchen (ca. 1,2 kg), 1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale), 1 Bund glatte Petersilie, fein hacken, 1 TL frischer Rosmarin (oder ½ TL, 2 eingelegte Sardellenfilets, abspülen, abtrocknen und fein hacken, 50 gr schwarze Oliven ohne Stein, halbieren, 2 EL Kapern, 2 EL Tomatenmark, 1/8 ltr trockener Weisswein (oder Geflügelbrühe), 2 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl, 6 Pfefferkörner, Salz, Pfeffer aus der Mühle

*Zubereitung*

1 Brathähnchen in 6 Teile zerlegen. Im Mörser Rosmarin, Knoblauchzehen und Pfefferkörner zerstoßen. 2 EL Olivenöl, Salz und fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone untermischen. Die Hähnchenteile damit einreiben, abgedeckt 30 Minuten durchziehen lassen.

In einer grossen Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen. Hähnchenstücke rundum knusprig braten.

3 EL Zitronensaft mit 2 EL Tomatenmark und 1/8 ltr Weisswein verrühren und damit die Pouletstücke angießen. 15 - 20 Minuten schmoren.

Sardellen, Oliven und Kapern dazu geben und 5 Minuten mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie darüberstreuen. Heiss servieren.

*Tipp*

Ich nehme anstelle eines ganzen Poulet, pro Person je 3 Poulet-Oberschenkel.

**Arista alla Fiorentina**  
**Schweinebraten nach Florentinerart**  
Secondi piatti / Hauptgericht

*Zutaten für 4 Personen*

5 Zweiglein Rosmarin, Knoblauchzehen, 3 Salbeiblätter, 1 Prise Fenchelsamen, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 kg magerer Schweinshals oder Kotelettstück ohne Knochen (Schweinscarré), 2 EL Olivenöl

*Zubereitung*

Von 1 Zweiglein Rosmarin die Nadeln und die Salbeiblätter fein hacken und mit den Knoblauchzehen und dem Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Salz und Pfeffer zugeben. Mit einer Spicknadel oder einem schmalen Messer (ich nehme das Rüstmesserli) 3 – 4 Löcher in das Fleisch bohren. Die Öffnungen mit der Gewürzmischung füllen. Das Fleisch zu einem Rollbraten schnüren. Die restlichen Rosmarinzweiglein verteilt unter die Schnur schieben. Das Fleisch mit Olivenöl bestreichen. Am Spiess (oder in einer Kasserolle, dann aber öfters wenden) im Ofen bei 180 Grad oder auf dem Grill etwa 2 Stunden braten.

*Anekdote*

Der beste Braten der Toskana – knusprig gebraten und nach Rosmarin und Salbei duftend. - Dieser Braten wird nach einem sehr alten toskanischen Rezept zubereitet, Der Arista war das traditionelle Essen der ökumenischen Konzile. Als es 1430 griechischen Bischöfen serviert wurde, fanden sie diese Spezialität *áristos*, das heisst ausgezeichnet. Daraus entstand der Name *arista*.

*Tipp*

Am besten unterstellt man dem Spiess oder dem Grill ein Blech zum Auffangen des Fleischsaftes. Man kann darin gleichzeitig Kartoffeln oder Beilagen garen. Der Arista kann auch kalt aufgetischt werden.

## **Sogliola alla fiorentina**

### **Seezunge mit Spinat**

Secondi piatti / Hauptgericht

#### *Zutaten für 4 Personen*

2 frische Seezungen, je 500 gr, 750 gr frischer Spinat, verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen (ersatzw. tiefgekühlt), ½ Zitrone (Saft), 2 Knoblauchzehen, 2 EL trockener Weisswein, 2 EL Butter, eventuell frisch geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer aus der Mühle

*Für die Sauce:* 1 kleine Zwiebel, sehr fein Hacken, 1 TL frische Thymianblättchen od. ½ TL getrocknete, 2 EL Butter, ¼ ltr Milch, 200 gr Rahm (1 Becher), 2 Eigelb, 3 EL frisch geriebener Parmesan, 1 gehäufte EL Mehl, Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

#### *Zubereitung*

Den Spinat mit 2 EL Weisswein Salz, Pfeffer in einen Topf geben, erhitzen. 2 Knoblauchzehen dazupressen. Topf zudecken und den Spinat zusammenfallen lassen. Für die Sauce, in 1 EL Butter die Zwiebeln glasig dünsten. Thymianblättchen einstreuen. ¼ ltr Milch angiesen, salzen pfeffern. Kurz aufkochen, dann ca. 5 Min. ziehen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

In einem Topf 1 EL Butter schmelzen, 1 EL Mehl einstreuen, unter Rühren anschwitzen. Thymianmilch und 200 gr Rahm angiesen, unter Rühren cremig einköcheln. Sauce vom Herd nehmen, 2 Eigelb und 3 EL frisch geriebenen Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine feuerfeste Form mit ½ EL Butter ausstreichen. 4 Seezungenfilets hineinlegen, Spinat darüber verteilen, die restlichen 4 Fischfilets darauf legen.

Mit der Sauce begiessen, restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten garen.

Auf gut vorgewärmte Teller verteilen, nach Wunsch mit etwas frisch geriebenem Parmesan bestreuen oder den Käse separat dazu servieren.

#### *Tipps*

Seezungen entweder vom Fischhändler küchenfertig vorbereiten lassen oder selbst filetieren. Auch Anfänger der Fischkochkunst haben bei diesem edlen Exemplar keinerlei Berührungsängste nötig – denn der kleine Plattfisch lässt sich ganz besonders einfach von Haut und Gräten befreien

1. Selbst filetieren, dazu die Fische mit der dunkeln Seite nach oben auf eine Arbeitsplatte legen. Mit einer Küchenschere die seitlichen Flossen abschneiden.

2. Am Schwanzende die Haut quer einritzen, mit einem Ruck zum Kopfende hin abziehen. Seezungen umdrehen, die hellere Haut auf der anderen Seite ebenso einritzen und abziehen.

3. Fischfleisch nun rechts und links von der Mittelgräte und entlang der Aussenränder mit einem scharfen Messer einschneiden. Filets vom Kopf und von den Gräten lösen und abheben. Die insgesamt 8 Seezungenfilets leicht salzen und pfeffern, mit dem Saft von ½ Zitrone beträufeln.

#### *Anmerkung*

Viel entscheidender ist da, bereits beim Einkauf auf Frische und Qualität zu achten – mit Hilfe des Geruchsinnes, aber auch anhand einiger augenscheinlicher Regeln, die ebenso für andere Fischarten gelten:

Die Augen sind klar, prall und glänzend.

Die Hautoberfläche ist nicht angekratzt oder in anderer Form beschädigt und weist eine appetitliche Färbung auf.

Die Kiemen und Flossen sind deutlich in ihrer Struktur zu erkennen, schön leuchtend und weder fleckig noch trübe.

**Finocchi al forno**  
**Überbackener Fenchel**  
Contorni / Beilagen

*Zutaten für 4 Personen*

4 kleine Fenchelknollen, längs halbieren, die äusseren Schalen und harten Stiele entfernen, Fenchelgrün aufbewahren, ½ unbehandelte Zitrone (Saft und Schale), 1 Bund glatte Petersilie, 3 EL frisch geriebener Parmesan, 1 kleine Dose geschälte Tomaten, 400 gr, abtropfen lassen, Tomatenfleisch grob zerteilen, Saft für etwas anderes verwenden, 4 EL Semmelbrösel, 1 Zwiebel, fein gehackt, 4 Knoblauchzehen, in feine Scheibchen geschnitten, 6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

*Zubereitung*

Salzwasser (für 4 Personen ca. 1 ltr) mit dem Zitronensaft aufkochen. Fenchelhälften ca. 20 Min. garen. Abtropfen lassen und den Sud aufbewahren.  
Backofen auf 200° vorheizen. Eine feuerfeste Form mit 2 EL Olivenöl ausstreichen. Tomaten in die Form geben. Fenchelhälften hineinsetzen. Mit einem Teil der Fenchelbrühe beträufeln. Alles kräftig salzen und pfeffern.  
In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch sanft andünsten. Semmelbrösel einrühren, goldbraun rösten. Vom Herd nehmen. Kräuter und Parmesan unter die Brösel mischen, über den Fenchel verteilen.  
Im vorgeheizten Backofen 20 Min. backen.

**Patate con i Bomboloni**  
**Kartoffeln mit Zuckertomaten**  
Contorni / Beilagen

*Zutaten für 4 Personen als Beilage*

1 kg Kartoffeln, ½ kg Zwiebeln, ½ kg Zuckertomaten, 4 Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

*Zubereitung*

Die geschälten Kartoffeln und die Zwiebeln in gleich grosse Würfel schneiden und zusammen mit den ganzen Tomaten in eine feuerfeste Form geben. Das Öl darübergiessen, würzen und bei guter Hitze (ca. 180-200 Grad), im Backofen ca. 45 Minuten backen.

Zuckertomaten (auch Kirschtomaten) sind sehr kleine Tomaten, die seit einiger Zeit auch bei uns erhältlich sind. Im Herbst werden in der Toscana ganze Zweige mit diesen Tomätchen in die kühle Vorratskammer gehängt. Sie halten sich den ganzen Winter über und bleiben schön saftig.

**Biscotti di Prato**  
**Mandelschnitten**  
Dolce / Dessert

*Zutaten für etwa 70 Stück*

200 gr Mandelstifte, 1 unbehandelte Zitrone (Schale), 3 Eier, 250 gr Zucker, 3 EL Vanillezucker, etwa 400 gr Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 1 TL Butter + Butter fürs Blech, 1 Prise Salz

*Zubereitung*

In einer Pfanne Mandelstifte unter Rühren kurz anrösten, zur Seite stellen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen, ein Backblech mit Butter fetten.

In einer breiten Schüssel Eigelb mit Zucker und Vanillezucker gründlich verrühren.

Eiweiss mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Portionsweise unters Eigelb ziehen.

Abgeriebene Schale von 1 Zitrone und die gerösteten Mandelstifte untermischen.

400 gr Mehl mit ½ Päckchen Backpulver mischen, sieben. Alles gründlich zu einem glatten Teig verkneten, eventuell mehr Mehl untermischen.

2 cm dicke Teigrollen formen und aufs gefettete Blech legen. Im vorgeheizten

Backofen etwa 35 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Herausnehmen, sofort mit einem scharfen Messer in 1 cm breite schräge Stücke schneiden. Abkühlen lassen, luftdicht verpackt aufbewahren.

*Anmerkung*

Wer ahnungslos hineinbeisst, wird sich vielleicht nicht sofort für diese kernigen Happen begeistern – denn sie sind traditionsgemäss dazu bestimmt, vorm Knabbern erst einmal in den köstlichen Dessertwein Vin Santo gestippt zu werden.

Falls Sie den gerade nicht parat. haben, probieren Sie's mal mit einem Espresso!

## **Ravioli Dolci**

### **Süsse Teigtaschen**

Dolci / Dessert

#### *Zutaten für 6-8 Personen*

1 unbehandelte Orange (Schale), 150 gr kandierte Früchte, 200 gr Ricotta (italienischer Frischkäse, ersatzweise gut abgetropfter Speisequark), 300 gr fertiger Blätterteig (eventuell tiefgekühlt und aufgetaut), Mehl zum Ausrollen, Öl zum Ausbacken, Puderzucker zum Bestäuben

#### *Zubereitung*

200 gr Ricotta oder Quark gut abtropfen lassen 1 Orange heiss abwaschen und abtrocknen. Schale fein abreiben. 150 gr kandierte Früchte in sehr feine Würfel schneiden oder im Blitzhacker zerkleinern; mit Ricotta und abgeriebener Orangenschale mischen.

300 gr Blätterteig auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen (aufgetaute Platten dazu übereinander legen). Auf der Hälfte des Teiges im Abstand von 5 cm mit einem Teelöffel die Ricottafüllung verteilen.

Zweite Teighälfte locker darüber klappen. Mit einem Glas um die Füllungen herum runde Teigtäschchen ausstechen, die Ränder festdrücken.

Zum Fritieren reichlich Öl in einem Topf sehr heiss werden lassen

(Temperaturprobe: An einem hineingehaltenen Holzstiel steigen kleine Bläschen auf). Ravioli portionsweise hineingeben, goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

#### *Tipp*

Ravioli dolci -ein typisches Karnevalsgebäck. das mit verschiedenen Füllungen aus unterschiedlichen Teigarten zubereitet wird. Der tiefgekühlte Blätterteig ist eine bequeme Variante, wenn es einmal schnell geht.

Dem Original noch etwas näher kommt einknuspriger Mürbeteig: Fügen Sie 200 gr Mehl, 125 gr Butter und 1 Eigelb mit 1 Prise Salz rasch zu einem glatten Teig, 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen, dünn ausrollen und wie oben beschrieben weiter verarbeiten.

**Frittelle di riso**  
**Reiskrapfen**  
Dolce / Dessert

*Zutaten für 4-6 Portionen*

1 unbehandelte Orange (Schale) waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben, 1 unbehandelte Zitrone (Schale) waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben, 2 cl Vin Santo (italienischer Dessertwein) oder Rum, 250 gr Milchreis, 50 gr Rosinen, in Wein oder Rum einweichen,  $\frac{3}{4}$  ltr Milch, 2 Eier, 2 EL Butter, 70 gr Zucker, 1 .EL Mehl, Öl oder Schmalz zum Fritieren, Salz, Puderzucker zum Bestäuben

*Zubereitung*

$\frac{3}{4}$  ltr Milch mit 1 Prise Salz aufkochen, 250 gr Milchreis einstreuen, bei milder Hitze unter häufigem Rühren ausquellen lassen.

Reis vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Abgerieben Orangen- und Zitronenschale zusammen mit 2 Eigelb, 2 EL Butter, 50 gr Zucker und den Rosinen mit Sud unter den Reis rühren.

In einem Topf reichlich Öl erhitzen.

2 Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, mit 20 gr Zucker und 1 EL Mehl mischen und vorsichtig unter die Reismasse ziehen.

Mit einem Esslöffel Nocken abstechen, im heissen Öl rundum goldbraun backen, dabei mit einer Gabel öfters wenden. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und warmhalten, bis alle Krapfen fertig gebacken sind.

Auf einer grossen Platte auftürmen, mit Puderzucker bestäuben und heiss servieren.