

La Cena
22. Februar 2013



Deutsch-Italienischer
Freundeskreis e. V.
Eichenau

ANTIPASTI

Insalata di Arance e Finocchio
Salat mit Orangen und Fenchel

PRIMO PIATTO

Minestra di Sedano alla Sarda
Selleriesuppe nach sardischer Art

SECONDO PIATTO

Filetto alla Toscana
Filet nach toskanischer Art

DESSERT

Crema di mascarpone con macedonia di agrumi
Eierschaum-Marsala-Creme mit Obstsalat aus Zitrusfrüchten

VINO BIANCO

VINO ROSSO

DIGESTIVI

CAFFÉ

Insalata di Arance e Finocchio



Salat mit Orangen und Fenchel

Zutaten für 4 Personen

2 saftige Orangen
1 Fenchelknolle
1 rote Zwiebel
1 TL frischer Rosmarin
(oder ½ TL getrockneter)
1 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Orangen rundum dick abschälen, dabei auch die weiße Haut entfernen.
Saft in einem Schüsselchen auffangen.
Die Orangen in ½ cm dicke Scheiben schneiden, eventuell Kerne entfernen.
Fenchelknolle putzen, die harten äußeren Teile entfernen, die Knolle in kleine Würfel schneiden.

Fenchelgrün zum Garnieren beiseite legen.

Zwiebel in sehr feine Ringe schneiden.

Aufgefangenen Orangensaft mit Weißweinessig und

Olivenöl verquirlen,

Rosmarin fein hacken und untermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchelwürfel gründlich in der Soße wenden.

Orangenscheiben

auf Teller verteilen,

Fenchelwürfel und Zwiebelringe

darauf verteilen,

die restliche Soße darüber träufeln,

mit grobem Pfeffer aus der

Mühle und dem Fenchelgrün garnieren.

Minestra di Sedano alla Sarda



Selleriesuppe nach sardischer Art

Zutaten für 6 Personen

1 Zwiebel	500 g Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	1,5 l heißes Wasser
1 Karotte	Salz
1 Bund Petersilie	etwas zerkleinerte Peperoncino
300 g Brustkern	3 Scheiben Weißbrot
2 EL Olivenöl	1 EL Butter
2 EL Tomatenmark	geriebener Parmesan

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauchzehe, Petersilie und Karotte fein hacken. Fleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen und das Gemüse kurz anbraten.

Das Fleisch zugeben und solange mit braten, bis es die Farbe verliert.

Das Tomatenmark in etwas Wasser auflösen, zum Fleisch geben und dieses bei schwacher Hitze schmoren lassen.

Sellerie putzen und eventuell harte Außenrippen entfernen.

Waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In den Topf geben und 5 Min. mit schmoren lassen.

Das heiße Wasser zugießen und Peperoncino und Salz zugeben.

Bei schwacher Hitze 1 Std. garen.

Die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der Butter goldbraun rösten.

Brot in Teller geben und mit der heißen Suppe übergießen und sofort servieren.

Nach Belieben Parmesan darüber streuen.



Filetto alla Toscana



Filet nach toskanischer Art

Zutaten für 6 Personen:

750 g Schweinefilet
20 g Butter
150 g Frühstücksspeck
3 Knoblauchzehen
Gewürze (Rosmarin, Thymian,
Basilikum, Peperoncino, Chilipulver)
600 g gestückelte Tomaten in
der Dose
400 g Schlagsahne
Sonstiges: (Tomatenmark,
Zucker, Essig, Semmelbrösel)
1 kg Kartoffeln

Zubereitung:

Filet in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Speck umwickeln.

In eine gebutterte Form geben. Sahne, 3 EL Tomatenmark, 1 EL Zucker, EL Essig aufkochen. Tomaten zugeben und erhitzen und die Gewürze zugeben. Heiß über das Fleisch gießen und mit Semmelbrösel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. bei 180° Grad Umluft garen.

Die Kartoffeln in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden und in Salzwasser knapp garen, abgießen und kurz abdampfen lassen. In einer Pfanne mit Olivenöl und zerkleinerten Rosmarinblättern schwenken.

Crema di mascarpone con macedonia di agrumi



Marsala-Creme mit Obstsalat aus Zitrusfrüchten

Zutaten für 6 Personen:

für die Crème:

150 g Mascarpone
250 g Magerquark
3 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
1 EL Soßenpulver Vanille (ohne
Kochen)
150 g Sahne
ca. 25 Amarettini

für die Macedonia:

1 Grapefruit
3 Orangen
50 g Walnußkerne
1 EL Limoncello
oder Orangenlikör
1-2 EL Zucker

Zubereitung

Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren.

Soßenpulver einrühren.

Sahne steif schlagen und unterheben. Kalt stellen.

Grapefruit halbieren und das Fruchtfleisch heraus heben und in Stücke schneiden.

Die Orangen mit einem scharfen Messer schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt

wird und in dünne Scheiben schneiden.

Die Kerne entfernen.

Die Nüsse grob zerkleinern.

Obst, Nüsse und Zucker in einer Schüssel mit dem Likör vermischen und kalt stellen.

Zum Anrichten die Amarettini grob zerkleinern und auf einen Teller geben, die Creme darauf und mit der Macedonia garnieren.

