

Menue del  
15. November 2013



**Deutsch-Italienischer  
Freundeskreis e. V.  
Eichenau**

---

*Una serata con i Brunetti*

nach dem Buch von Donna Leon und Roberto Pianaro:  
„Bei den Brunettis zu Gast“

ANTIPASTO

*Pomodore ripieni al forno*  
- Gefüllte Tomaten -

PRIMO PIATTO

*Risotto di zucca*  
- Kürbis-Risotto -

SECONDO PIATTO

*Filetti di salmone ai funghi, profumati al basilico*  
- Lachsfilet mit Pilzen und Basilikum -

DESSERT

*Mele al forno con crema pasticcera e panna*  
- Überbackene Äpfel mit Vanillecreme und Sahne -

VINO BIANCO, VINO ROSSO, DIGESTIFI, CAFÉ

*Pomodore ripieni al forno*  
- Gefüllte Tomaten -



**Zutaten für 4 Personen**

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 8 mittelgroße runde Tomaten        | 1 gepresste Knoblauchzehe,<br>ohne Trieb |
| 5 Scheiben Toastbrot ohne<br>Rinde | 1 Ei                                     |
| 4 EL Olivenöl extravergine         | 50 g geriebener Parmesan                 |
| 1 TL Salz                          |  |

## Zubereitung

Tomaten waschen und abtrocknen, Deckel mit Blütenansatz abschneiden, und die Tomate aushöhlen, dabei austretenden Saft auffangen und durch ein Sieb gießen.

Das zerkleinerte Toastbrot in eine Schüssel geben, mit dem Tomatensaft begießen und mit Olivenöl, Salz, Ei und Knoblauch zu einer relativ dickflüssigen Creme verrühren, zum Schluss den Parmesan zufügen.

Die Tomaten innen gut trockentupfen, leicht salzen und mit der Masse füllen, so dass oben eine kleine Kuppel entsteht.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Tomaten daraufstellen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Den Ofen ausschalten, und die Tomaten darin weitere Minuten ruhen lassen. Anrichten und servieren.



*Risotto di zucca*  
- Kürbis-Risotto -



**Zutaten für 4 Personen**

320 g Risotto-Reis (mit kurzer  
Garzeit, z B. vialone nano)  
400 g Kürbisfleisch, klein  
geschnitten  
1 Schalotte, gehackt

6 EL Olivenöl extravergine  
1 TL Salz  
2 TL gekörnte Fleischbrühe  
20 g Butter  
30 g geriebener Parmesan

## Zubereitung

Olivenöl, 2 Esslöffel Wasser, Schalotte und Salz in einer großen beschichteten Kasserolle anschwitzen.

Wenn die Schalotte glasig ist, den kleingeschnittenen Kürbis, 4 Schöpfkellen heißes Wasser und die Brühe zugeben, den Deckel auflegen und 30 Minuten köcheln lassen.

Ist der Kürbis schön cremig, den Reis zugeben, umrühren und weitergaren, ab und zu eine Kelle heißes Wasser angießen.

Wenn der Reis gar ist, den Topf vom Feuer nehmen,

Butter und Parmesan unterrühren und servieren.



*Filetti di salmone ai funghi, profumati al basilico*  
- Lachsfilet mit Pilzen und Basilikum -



**Zutaten für 4 Personen**

600 g Wildlachs am Stück, ohne Haut  
400 g Champignons in Scheiben  
50 g Butter, 2 Schalotten, gehackt  
1 TL Salz, Pfeffer, 1 ½ dl Sahne  
½ Glas trockener Weißwein  
1 Bd. Basilikum, feine Streifen

**Zubereitung**

Lachs quer zur Faser in etwa 4 cm dicke Stücke schneiden, den Fisch waschen, mit einem Tuch trockentupfen und zugedeckt beiseite stellen.

In einer beschichteten Pfanne 30 g Butter erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, 1 EL Wasser zugeben, damit die Schalotten nicht anbrennen.

Die Pilze und das Salz zufügen und 15 Min. dünsten. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, den Wein angießen und verdampfen lassen, Pfeffer und Sahne zugeben. Das Ganze noch ein wenig einkochen und warm stellen.

In einer anderen Pfanne die restlichen 20 g Butter erhitzen, die Fischstücke mit einer Prise Salz darin kurz anbraten, nur einmal wenden. Den Fisch vom Herd nehmen, vorsichtig mit den Pilzen vermischen und noch 2-3 Min. durchziehen lassen. Zum Schluss zur Abrundung des Gerichts die kleingeschnittenen Basilikumblätter zugeben. Heiß servieren.

*Mele al forno con crema pasticcera e panna*  
- Überbackene Äpfel mit Vanillecreme und Sahne -



**Zutaten für 4 Personen**

4 Apfel Golden Delicious  
2 EL Zucker  
2 Prisen Zimt

**Für die Vanillecreme:**

3 Eigelb  
150 g Zucker  
50 g Mehl

1 Prise Salz  
1 Tüte Vanillezucker  
Schale einer Zitrone,  
nur das Gelbe  
½ l Milch

**Für die Sahne:**

2 ½ dl Sahne

## Zubereitung

Die Apfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften in eine Auflaufform legen, mit Zucker und Zimt bestreuen und bei 240 ° C im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Dann herausnehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, Salz, Vanillezucker und Mehl zufügen und gut verrühren. Die Milch erwärmen und unter ständigem Rühren nach und nach zugeben. Sowie sich eine homogene Masse gebildet hat, diese in einen beschichteten

Topf gießen, die Zitronenschale zufügen und unter ständigem Rühren bei mäßiger Hitze köcheln lassen, bis die Creme dick wird. Die Zitronenschale entfernen und unter ständigem Rühren noch einige Minuten weiterkochen.

Die noch warme Creme auf die Äpfel gießen, so dass sie gut bedeckt sind, Die Form wieder in den Backofen schieben und einige Minuten überbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Mit der geschlagenen Sahne bedecken und lauwarm oder kalt servieren.

