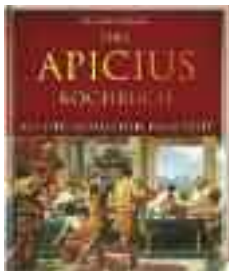


La Cena
21. Februar 2014



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

Literarisches Motto: Kochen wie die alten Römer



ANTIPASTO

Insalata di Radicchio con Frittura di Mozzarella
– Radicchiosalat mit frittiertem Mozzarella –

PRIMO PIATTO

Ravioli alla Genovese
– Ravioli mit Ricottafüllung –

SECONDO PIATTO

Spexxatino d'Agnello
– Lammgulasch –

DESSERT

Arancie ripiene e Torta di Mandorle
– Gefüllte Orangen mit Mandeltorte –

Vino bianco e Vino rosso, Digestivi, Café

Insalata di Radicchio con Frittura di Mozzarella
– Radicchiosalat mit frittiertem Mozzarella –



Zutaten für 4 Personen

100 g Radicchio
100 g Romana Salatherzen
1 saftige Orange
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL frischer Thymian,
1 TL frischer Oregano
(oder je ½ TL getrockneter)

2 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl
Zucker
Salz
Pfeffer aus der Mühle
125 g Mozzarella
1 Ei
Semmelbrösel

Zubereitung

Orangenschale rundum dick mit einem scharfen Messer wegschneiden, dabei auch die weiße Haut entfernen. Die Orangen filetieren, evtl. Kerne entfernen. Saft in einem Schüsselchen auffangen. Radicchio und Roma putzen und vom Radicchio acht ganze oder halbe Blätter zum Anrichten beiseite legen, den Rest $\frac{1}{2}$ cm klein schneiden. Aufgefängenen Orangensaft mit Weißweinessig und Olivenöl und Zucker verquirlen, Thymian und Oregano fein hacken und untermischen. (Evtl. einige frische Oreganoblättchen zum Garnieren bei-seitelegen). Zwiebel und Knoblauch zu-

geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Orangenstücke zugeben, vor dem Servieren Radicchio und Romanasalat zugeben und untermischen.

Auf Teller anrichten und mit den Oreganoblättchen garnieren.

Mozzarella in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden, in verquirltem Ei eintauchen und in Semmelbrösel panieren.

In Öl bei hoher Temperatur von jeder Seite 30 Sec. kurz braten (wenn man zu lange brät, schmilzt der Käse).

Auf den angerichteten Salat geben.



Ravioli alla Genovese
– Ravioli mit Ricottafüllung –



Zutaten für 6 Personen

Teig:

400 g Mehl
2 Eier
10 EL Wasser
Salz

2 Eigelb
Salz
Muskatnuss
Pfeffer
40 g geriebener Parmesan

Füllung:

300 g Spinat
30 g Butter
250 g Ricotta
100 g gewürfelter gekochter
Schinken

Zum Anrichten:

100 g Butter
einige Salbeiblätter
geriebener Parmesan

Zubereitung

Teig:

Alle Zutaten auf einem Brett schnell zu einem glatten Teig verkneten.

In Frischhaltefolie einwickeln und 20–30 Min. ruhen lassen.

Füllung:

Spinat waschen und mit wenig Wasser in einen Topf geben, kochen bis der Spinat zusammengefallen ist, dann fein hacken.

In einer Pfanne Butter und gehackten Spinat andünsten und kalt werden lassen.

Alle Zutaten jetzt in einer Schüssel gut vermischen und mit den Gewürzen herzhaft abschmecken.

Ravioli:

Den Teig mit Nudelholz oder Nudelmaschine dünn ausrollen. In ca. 7 cm breite Streifen schneiden.

Auf einer Hälfte im Abstand von 3–4 cm mit dem Teelöffel die Füllung als walnussgroße Häufchen setzen.

Die zweite Teighälfte leicht mit Eiweiß bestreichen und darüber legen.

Die Zwischenräume gut andrücken, mit einem Teigrädchen die Taschen schneiden, die Ränder nochmals mit einer Gabel andrücken und die Ravioli auf ein leicht bemehltes Tuch oder Brett legen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Ravioli ca. 7–8 Min. garen.

Die Ravioli auf vorgewärmte Teller geben und mit dem in Butter angebratenen Salbei und geriebenem Parmesan anrichten.



Spexxratino d' Agnelle

– Lammgulasch –



Zutaten für 4 Personen

Gulasch:

600 g Lammfleisch aus der Schulter oder von der Keule
50 g durchwachsender Speck
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
5 EL Öl
1 EL Mehl
1/8 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
1/8 l kräftigen Rotwein
2–3 EL Tomatenmark
etwas Zimt oder ein Stückchen Zimtstange
1 Zweig Thymian
Salz
Pfeffer

Polenta:

150 g Polentagries
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch

Brokkoli:

250 g Brokkoli
Zitrone
Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer

Beilagen:

Hier eignen sich auch gut Kartoffeln und Bohnen.

Zubereitung

Fleisch:

In 2–3 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Öl und Speckwürfel in einem Topf anbraten und Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz braten.

Die Fleischwürfel zugeben und kräftig anbraten.

Thymian, Salz und Pfeffer zugeben und mit Mehl bestäuben und etwas Farbe annehmen lassen. (Wenn vorhanden, die Fleischknochen zugeben).

Mit Brühe ablöschen, gut durchrühren und schmoren lassen.

Nach 30 Min. Rotwein angießen, Tomatenmark und Zimt einrühren und fertig schmoren.

Das dauert ca. 1 Stunde.

In den letzten Minuten evtl. bei geöffnetem Deckel etwas

einreduzieren lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Polenta:

Dafür Brühe und Milch zum Kochen bringen.

Den Polentagries mit dem Schneebesen einrühren, sodass keine Klumpen entstehen.

10–15 min auf kleiner Flamme gar ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren, evtl. noch Brühe oder Milch zugeben, damit die Masse schön cremig wird.

Brokkoli:

Diesen waschen und in Stücke teilen.

Mit der Brühe und 1 TL Zitronensaft garen und abgießen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Arancie ripiene e Tarta di Mandorle

– Gefüllte Orangen mit Mandeltorte –



Zutaten Arancie ripiene für 5 Personen

3 Orangen (ergibt ca. 350 ml
Saft – mit Milch auf 500 ml
ergänzen)
Puddingpulver

150 g Joghurt
100 ml steifgeschlagene Sahne
50–100 g Zucker je nach Säure
der Früchte

Zubereitung Arancie ripiene

Orangen waschen und halbieren. Die Hälften vorsichtig auspressen, sodass die Schalenhälfte ganz bleibt. Den Orangensaft mit der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver aufkochen (je 1 Päckchen Pulver auf $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit.). Wenn der Pudding leicht abgekühlt ist, den Joghurt einrühren. Nach völligem Erkalten die steife Sahne dazugeben.

Inzwischen die leeren Orangenhälften vorsichtig mit Messer oder kleinem Löffel von den Fruchtresten befreien, sodass die weiße Unterschale sichtbar ist. Die Masse in die vorbereiteten Orangenhälften füllen und ganz kalt werden lassen. Zum Servieren mit einem Klecks Sahne und einem Orangenfilet garnieren.



Zutaten Torta di Mandorle für 12 Personen

4 Eier
100 g Mandeln grob gemahlen
100 g Zucker
3 Päckchen Vanillezucker
50 g Mehl
1 TL Backpulver
Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone und
etwas Zitronensaft.

Für den Belag:
2 EL Zitronen- oder Orangen-
saft
100 g Puderzucker
1-2 EL Mandellikör
50 g grob gehackte Mandeln,
(eventuell etwas Butter und
Zucker)

Zubereiten Torta di Mandorle

Eier trennen und aus dem Eiweiß Schnee schlagen. Die Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Gehackte Mandeln und Backpulver mit dem Mehl einsieben und untermischen. Zitronenabrieb zugeben. Das Eiweiß in 3 Portionen locker unterheben (nicht mehr mixen!). Eine Springform (28 cm) mit Butter ausstreichen und mit etwas Mehl bestäuben und den Teig einfüllen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen, den Kuchen dann bei 160 Grad ca. 35 Min. backen. Form öffnen und etwas abkühlen lassen.

Belag:

Die Mandeln zusammen mit Butter und Zucker leicht rösten. Aus dem Saft, dem Likör und dem Puderzucker eine dickflüssige Glasur herstellen, den Kuchen damit bestreichen und die gerösteten Mandeln auf die noch flüssige Glasur streuen.

Vino bianco e Vino rosso



Digestivi



Café

