

La Cena
06. Juni 2013



Deutsch-Italienischer
Freundeskreis e. V.
Eichenau

Cena di primavera
Frühlingsmenü

ANTIPASTI

Piattino di Antipasto
Kleiner Vorspeisenteller

PRIMO PIATTO

Torta di asparagi
Überbackener Spargel

SECONDO PIATTO

Verdure alla primavera
Frühlingsgemüse
con / mit

Vitello al latte
Kalbsbraten

DESSERT

Tiramisù con fragole
Erdbeer-Tiramisù

VINO BIANCO, VINO ROSSO – DIGESTIVI, CAFFÉ

Piattino di Antipasto



Kleiner Vorspeisenteller

Torta di asparagi



Überbackener Spargel

Zutaten für 8 Personen

900 g zarte Spitzen von grünem Spargel	350 g gekochter Schinken
8 (1 cm dicke) Scheiben Landbrot oder robustes Weißbrot	Olivenöl
	350 g weicher Käse, möglichst Fontina, gewürfelt

Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Den Spargel 2 bis 3 Minuten dämpfen oder kochen (darauf achten, daß er nicht zu weich wird) und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Spargelspitzen zum Abtropfen auf Handtücher legen.

Das Brot rösten. Den gekochten Schinken fast zu Mus hacken und auf das Brot streichen.

Eine Backform, die so groß ist,

daß die Brotscheiben nebeneinander hineinpassen, dünn mit Öl bestreichen; das Brot hineinlegen; dann die Spargelspitzen nebeneinander auf das mit Schinkensauce bestrichene Brot legen. Mit dem Käse bedecken und 10 bis 12 Minuten backen, bis der Käse Blasen wirft und hellbraun wird. Sofort servieren.

Verdure alla primavera



Frühlingsgemüse

Zutaten für 4 Personen

300 g Broccoli
3 Stangen Staudensellerie
250 g grüner Spargel
250 g Zuckerschoten
1 Bund Frühlingszwiebeln
500 g kleine Tomaten
1 Zitrone (Saft)

1 Bund Basilikum
2 EL frisch geriebener
Parmesan
2 EL Aceto Balsamico
3 EL Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Broccoli putzen, in Röschen zerlegen. Stiele schälen und in dünne Scheiben schneiden. Staudensellerie putzen und waschen, in 3 cm lange Stücke schneiden.

Spargel putzen, die holzigen Enden abschneiden, Spargelstangen in 3 cm lange Stücke schneiden. Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln putzen und waschen.

Die weißen Zwiebelchen vom Grün trennen, dabei einen 2 cm langen grünen Stiel stehen lassen. Restliches Zwiebelgrün in feine Ringe schneiden.

Tomaten kurz überbrühen, enthäuten und in schmale Schnitze schneiden.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen, Saft von 1 Zitrone untermischen. Nacheinander Spargelstücke (5 Min.) Selleriestücke (4 Min.)

Broccoliroschen (3 Min.)

und Zuckerschoten (2 Min.) blanchieren.

Kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Brühe für später aufheben.

In einer Pfanne 2 EL Butter aufschäumen lassen.

Weißer Zwiebelchen und Brocolistiele hineingeben, unter Rühren 3 Min. dünsten, Blanchiertes Gemüse nach und nach untermischen und einige EL Gemüsebrühe angießen.

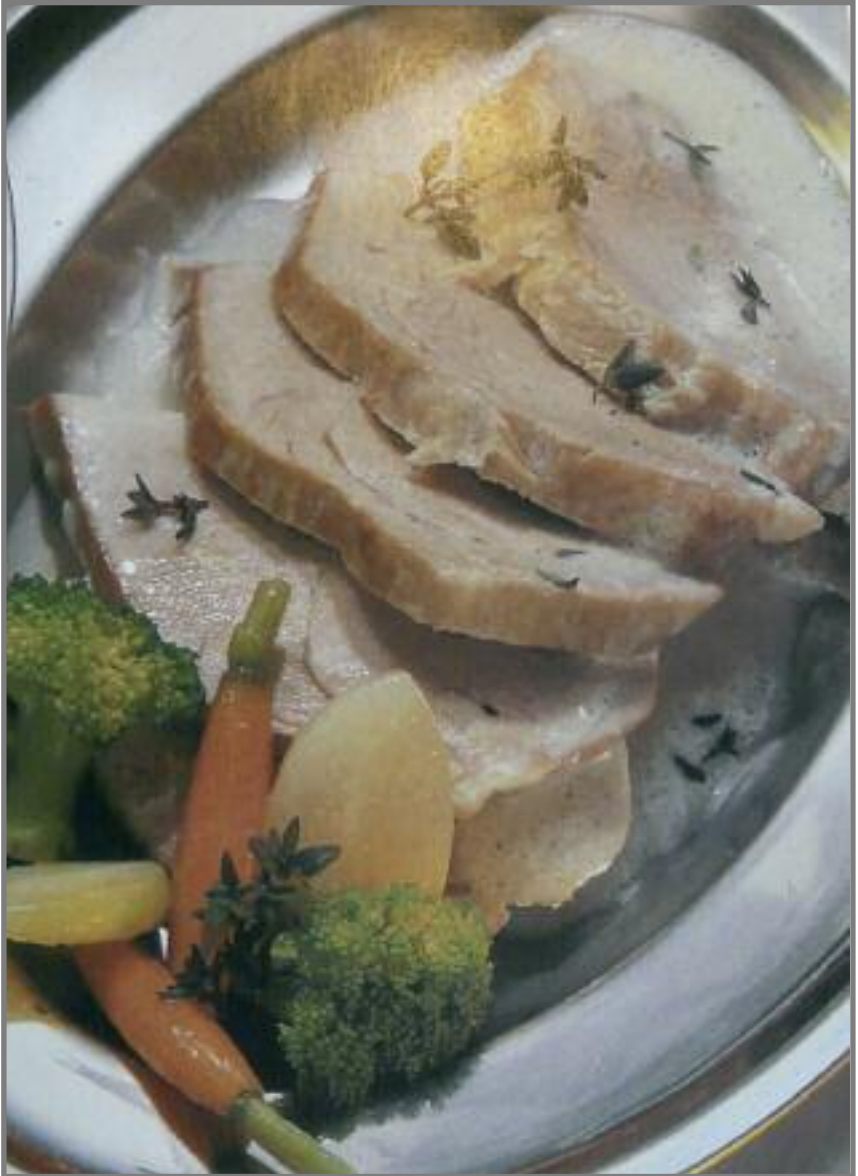
Tomatenschnitze einrühren.

Weiterdünsten, bis das Gemüse gar, aber noch schön knackig und bissfest ist.

Mit 2 EL Aceto Balsamico, wenig Salz, frisch gemahlener Pfeffer und 1 Prise frisch geriebener Muskatnuß würzen.

Grüne Zwiebelringe, 2 EL frisch geriebenem Parmesan und Basilikumblättchen aufstreuen und das Gemüse sofort servieren.

Vitello al latte



Kalbsbraten

Zutaten für 6 Personen:

1 kg Kalbsnuß

1 ltr. Milch

250 g Sahne

2 Knoblauchzehen

80 g Butter

2 EL Mehl

1 Lorbeerblatt

1 Zweig Thymian (frisch oder getrocknet)

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Kalbsnuß leicht salzen und pfeffern, 2 Knoblauchzehen durchpressen und das Fleisch damit einreiben.

In einem Schmortopf

80 g Butter zerlassen.

Kalbsnuß hineingeben und von allen Seiten Farbe annehmen lassen.

1 ltr. Milch in einem zweiten, kleinen Topf erhitzen.

Kalbsbraten mit der heißen Milch begießen, 1 Lorbeerblatt und 1 Thymianzweig in den Topf geben.

Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1 ½ Std. schmoren, das Fleisch zwischendurch immer wieder mit der

Milch übergießen.

Sobald das Fleisch schön zart und weich geschmort ist, herausnehmen und abgedeckt warm stellen.

Lorbeer und Thymian aus der Sauce nehmen,

250 g Sahne angießen und kräftig köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsnuß in feine Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Sauce servieren.

Tiramisù con fragole



Erdbeer-Tiramisu

Zutaten für 4–6 Portionen

500 g Erdbeeren
50 g Zucker
16 Löffelbiskuits
50 ml Erdbeerlikör

Für die Creme

250 g Mascarpone
150 g Joghurt
150 g Crème fraîche, natur
1 Vanilleschote,
davon das Mark
100 g Zucker
200 ml Sahne
1 Zitrone, unbehandelt, Abrieb + Saft
1 kleine Prise Salz
Puderzucker und
frische Pfefferminzblättchen
zum Dekorieren

Zubereitung

Die Hälfte der Erdbeeren mit 50 g Zucker pürieren und mit den restlichen Erdbeeren mischen.

Mascarpone, Joghurt, Crème fraîche, Vanillemark, Sahne, Zucker, Zitronenabrieb + Zitronensaft sowie eine kleine Prise Salz glatt miteinander verrühren. Den Boden einer mittelgroßen Auflaufform mit Mascarpone-Creme bedecken, mit Löffelbiskuits belegen und die Biskuits mit dem Erdbeerlikör beträufeln. Nun die Erdbeermasse gleichmäßig daraufgeben, danach vorsichtig die restliche Creme verteilen.

Mit einigen Erdbeeren, Puderzucker und Minze-Blättchen dekorieren