

Menue vom
27. Sept. 2013



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

ANTIPASTI

Mini-Spiedini
Italienische Mini-Spieße

PRIMO PIATTO

Parmigiana di melanzane
Auberginen-Auflauf

SECONDO PIATTO

Pollo con aceto balsamico e miele
Hähnchen mit Balsamessig und Honig

DESSERT

Pana cotta al rosmarino con lamponi
Rosmarin-Pannacotta mit Himbeeren

VINO BIANCO E VINO ROSSO

DIGESTIVI, CAFFÉ

Mini-Spiedini



Italienische Mini-Spieße

Zutaten für 6 Personen

2 dicke Scheiben Weißbrot
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
12 sehr dünne Scheiben
italienischer Land- oder
Parmaschinken
12 kleine Kugeln Mozzarella
Pfeffer aus der Mühle
30 g Pinienkerne
Cocktail-Tomaten

Außerdem:

12 Holzspieße
einige frische Basilikumzweige
zum Garnieren

Zubereitung:

Das Brot toasten, die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Das Brot mit Knoblauch einreiben, mit 1 EL Olivenöl bepinseln und in Würfel schneiden. Den Schinken zusammenrollen. Brotwürfel, Mozzarella, Schinkenröllchen und Cocktail-Tomaten auf Holzspieße stecken. Pfeffern, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit Pinenkernen bestreuen. Das Basilikum waschen und trocken tupfen. Die Spieße mit Basilikum garniert servieren.

Parmigiana di melanzane



Auberginen-Auflauf

Zutaten für 4 – 6 Personen

1 kg mittelgroße Auberginen	2 hartgekochte Eier
1 kg reife Tomaten	2 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum	Olivenöl zum Ausbacken
100 g frisch geriebener Parmesan	und für die Form
300 g Mozzarella	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:



Auberginen waschen, Stielansätze entfernen, die Früchte längs in $\frac{1}{2}$ cm breite Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen, auf einen Teller legen, mit einem zweiten Teller abdecken und ein Gewicht darauf stellen. Mindestens 1 Std. stehenlassen, um die Bitterstoffe zu entziehen.



Sauce:
Tomaten überbrühen, enthäuten + entkernen. Fruchtfleisch kleinhacken,

in einem Topf erhitzen. $\frac{1}{3}$ vom Basilikum in Streifen schneiden, Knoblauch durchpressen, beides hinzufügen. Zur sämigen Sauce köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ab und zu umrühren.



Unterdessen Auberginenscheiben kurz unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen

lassen und mit einem Küchentuch gründlich abtrocknen, in einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen,



die Scheiben portionsweise hineingeben + auf Küchentüchern gut abtropfen lassen.



Eine feuerfeste Form fetten. Restliches Basilikum in Streifen schneiden.

Mozzarella und die 2 hartgekochten Eier in Scheiben schneiden. Backofen auf 175° vorheizen.



Die Form mit einer Schicht Auberginen auslegen. Mit etwas Parmesan bestreuen. Einige Eier- und Mozzarellascheiben darauf legen, mit Tomatensauce bedecken, Basilikum aufstreuen. Mit Auberginen abdecken, alle Zutaten abwechselnd in der genannten Reihenfolge einschichten (2 EL Parmesan zum Bestreuen der Oberfläche übriglassen). Mit Tomatensauce abschließen. Auberginenaufbau in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 40 Min. backen. 10 Min. vor Ende der Garzeit restlichen Parmesan aufstreuen. Den Auflauf nicht ofenfrisch heiß, sondern am besten lauwarm servieren (schmeckt auch kalt).

Pollo con aceto balsamico e miele



Hähnchen mit Balsamessig und Honig

Zutaten für 4 Portionen:

4 Hähnchenkeulen
50 g Pancetta
(luftgetrockneter Speck)
6 Knoblauchzehen
3 EL Öl
2 Lorbeerblätter
1 kleiner Zweig Rosmarin
Salz
2 EL Honig
3-4 EL Balsamessig
250 g Champignons
schwarzer Pfeffer, grob gestoßen

Zubereitung:

Die Keulen am Gelenk durchschneiden.

Den Speck in Streifen schneiden.

Knoblauch in Scheiben schneiden.

Den Speck im Öl in einem schweren Bräter glasig braten. Knoblauch, Lorbeer und die Hälfte der Rosmarinnadeln

zugeben, anrösten und aus der Pfanne nehmen.

Die Hähnchenkeulen salzen und im restlichen Öl von beiden Seiten hellbraun anbraten.

Den Honig leicht erwärmen und mit 3 EL Essig verrühren. Die Hähnchenteile damit einpinseln.

Das Speckgemisch wieder zugeben und alles zugedeckt bei niedriger Temperatur 1 Std. schmoren. Gelegentlich wenden und immer wieder bepinseln.

Ab und zu einen Schuß Wasser zugeben.

Sollte zuviel Flüssigkeit entstehen, den Deckel zeitweise nur halb auflegen.

20 Minuten vor Ende der Garzeit die Champignons putzen, vierteln und zugeben, gut in der Schmorflüssigkeit wenden.

Die Sauce mit restlichem Essig abschmecken.

Mit Pfeffer und restlichem Rosmarin bestreuen und am besten im Bräter servieren.



Panna cotta al rosmarino con lamponi



Rosmarin-Pannacotta mit Himbeeren

Zutaten für 4 Personen:

500 g Schlagsahne
200 g frische oder tiefgekühlte
Himbeeren
1 Vanilleschote
4 Blatt Gelatine
2 Zweige Rosmarin
100 g Zucker

Puderzucker zum Dekorieren.

Zubereitung

Die Gelatine in kaltes Wasser einlegen.
Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit einem Messer das Mark herauskratzen.
Vanillemark und Vanilleschote mit 100 g Zucker in die Sahne geben und aufkochen.

Dann ca. 10 Minuten leicht kochen lassen.

Den Topf beiseite stellen und einen gut gewaschenen Zweig Rosmarin 5 bis 10 Min. darin ziehen lassen, bis die Sahne das Aroma angenommen hat.

Die bereits eingeweichte Gelatine einrühren, auflösen

lassen und alles durch ein feines Sieb streichen.

In Schüsseln abfüllen und etwa 2 bis 3 Std. kalt stellen.

Mit den frischen Himbeeren, und einem kleinem Zweig Rosmarin anrichten.

