

Deutsch-
Italienischer



Freundeskreis
Eichenau e.V

Menue del 15. Settembre 2017

Piatti tipici del nostro viaggio in Maggio 2017
Typische Gerichte aus den Orten unserer Reise im Mai 2017

PRIMO PIATTO (Klausen)

Ravioli di Schlutz

Schlutzkrapfen

SECONDO PIATTO (Bergamo)

Vitello al latte

con Polenta taragna e bietole

Kalbsbraten in Milch
mit Mais-Buchweizen-Polenta und Mangold

DESSERT (Borghetto)

Fichi con Amaro e gelato

Feigen in Amaro mit Eis

Vino bianco e rosso, digestife caffè

Menue del 15. Settembre 2017



Ravioli di Schlutz

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

125 g Roggenmehl
125 g helles Weizenmehl
1 gestrichener TL Salz
2 Eier, 30 g zerlassene
Butter
2 EL Milch

Für die Füllung:

300 g Spinat, Salz
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe

¼ Bund Petersilie
1 EL Butter
150 g Ricotta
75 g frisch geriebener
Südtiroler Bergkäse
Pfeffer
Frisch geriebene
Muskatnuss

Zum Servieren:

80 g Butter
80 g Südtiroler Bergkäse

Menue del 15.Septembre 2017

Zubereitung

Die beiden Mehlsorten mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Eier, die Butter und die Milch hinzufügen und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, in der Schüssel zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

Inzwischen Spinat verlesen und waschen. In kochendem Salzwasser etwa 2 Min. sprudelnd kochen und zusammenfallen lassen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Fein hacken.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen und fein hacken.

Die Butter zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Petersilie zugeben und nur zusammenfallen lassen.

Spinat, Zwiebelmischung, Ricotta und geriebenen Käse gründlich mitein-

ander vermengen und mit Salz Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche oder in der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen.

Mit einem Glas Teigkreise von etwa 8 cm Durchmesser ausstechen.

Jeweils in die Mitte 1 TL Füllung geben, die Teigkreise zusammenklappen und die Ränder gut zusammendrücken.

Reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Schlutzkrapfen darin etwa 5 Min. kochen lassen. Butter leicht braun werden lassen. Den Käse in Streifen hobeln.

Schlutzkrapfen mit dem Schaumlöffel herausheben und auf tiefe Teller verteilen. Butter darüber löffeln und Käse aufstreuen.

Menue del 15.Septembre 2017



Vitello al latte

Zutaten für 6 Personen:

1 kg Kalbsnuss
1 ltr Milch
250 g Sahne
2 Knoblauchzehen
80 g Butter

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 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

Menue del 15. Septembre 2017

immer wieder mit der Milch übergießen. Sobald das Fleisch schön zart und weich 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.



Polenta taragna

1 ltr. Wasser um Kochen bringen und salzen.

100 g Buchweizen und 150 g Maispolenta mischen und einrühren.

Etwa 45 Min garen.

Ab und zu umrühren.

200 g Fontina oder Montasio würfeln und mit 60 g Butter in kleinen Stücken unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Menue del 15. Settembre 2017



Bietole

Mengen:

Man rechnet etwa 150 g pro Portion.

Kochen:

1 kg Mangold in einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser 10 bis 15 Min. garen.

Wenn die Stiele sehr dick sein sollten, die Blätter abtrennen und die Stiele in 5 bis 6 cm lange Stücke

schneiden. Holzige Enden werden dabei entfernt.

Die Stiele ungefähr 15 bis 20 Min. kochen. Danach werden die Stiele meist kurz in Butter gedünstet und mit geriebenem Parmesan bestreut.

Die Blätter beträufelt man vor dem Servieren mit Olivenöl, Zitrone und Salz.

Menue del 15. Septembere 2017



In Amaro gedünstete Feigen

Zutaten:

230 g Zucker
350 ml Agresto
½ Vanilleschote, längs
durchgeschnitten

12 große Feigen, geschält
100 ml Amaro
60 ml Sahne oder
Mascarpone, nach Wahl

Zubereitung:

Zucker, Agresto und Vanilleschote in einem großen Topf langsam erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Feigen hineingeben und zugedeckt 5 Min. leicht köcheln lassen bis die Feigen weich sind,

dann in dem Sirup erkalten lassen. Den Amaro zugeben und 30 Min. durchziehen lassen. Die Feigen mit dem Saft auf einer Platte mit Sahne oder Mascarpone angerichtet servieren.

Menue del 15. Settembre 2017



Vino bianco e rosso



Digestif e caffè

Menue del 15.Septembre 2017