

Bandnudeln mit Garnelen in Pfeffersahne

Zutaten für 4 Personen:

	Salz, weißer Pfeffer
2	mittelgroße Zwiebeln
400 g	grüne Bandnudeln
1 EL	Butter oder Margarine
10-12	Garnelen, geschält und gekocht, ca. 200 g
1 Glas	Gemüsefond
100 g	Schlagsahne
1 EL	eingelegter grüner Pfeffer
75 g	junger Gouda
1-2 EL	heller Soßenbinder
1	Handvoll Kerbel
2 EL	gehobelter oder geriebener Parmesan-Käse

Zubereitung:

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Inzwischen Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Nudeln ins kochende Wasser geben und darin ca. 8 Minuten bissfest garen.

Fett erhitzen, Zwiebelwürfel darin unter Rühren glasig dünsten. Garnelen zufügen und pro Seite 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen.

Bratensatz mit Fond und Sahne ablöschen. Ca. 5 Minuten einkochen. Grünen Pfeffer zugeben. Käse reiben und in der Soße schmelzen. Soßenbinder einrühren und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen hineingeben.

Kerbel waschen, Blättchen abzupfen. Nudeln abtropfen lassen. Mit Soße anrichten. Mit Parmesan-Käse und Kerbel bestreuen.

Limettencreme

Zutaten für 4 - 6 Personen:

2 **Limetten**
4 **Blatt weiße Gelatine**
4 **Eigelb**
90 g **Zucker**
1 ½ **Päckchen Vanillin-Zucker**
300 g **Schlagsahne**
2 **Eiweiß**
 Zitronenmelisse und
 Pistazien zum Verzieren

Zubereitung:

Limetten heiß waschen und abtrocknen. Schale von einer Limette fein abreiben, Saft auspressen. Gelatine einweichen. Eigelb, Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Limettenschale und -saft in die Eiscreme rühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. 200 g Schlagsahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Unter die Limettencreme heben. In eine Schüssel füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Restliche Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Creme mit Sahnetupfen, Limettenscheiben, Melisseblättchen und Pistazien verzieren.

Für ein gemütliches Essen mit Freunden empfehlen wir:

Datteln mit Schinkenspeck

* * *

Römischer Salat mit Mozzarella

* * *

Tagliatelle mit Zitronenschaum

* * *

Tirami su mit Erdbeeren

Datteln mit Schinken:

Zutaten:

Datteln, ca. 3-4 pro Person
entsprechende Anzahl Speckscheiben
Margarine

Zubereitung:

Frische Datteln waschen, entkernen und mit den Speckscheiben umwickeln, mit einem Zahnstocher fixieren. Margarine in einer Pfanne erhitzen, Datteln darin leicht rösten.

Römischer Salat mit Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

250 g reife Tomaten
200 g Mozzarella
1 Kopf römischer Salat

Sauce:

1 Knoblauchzehe
½ TL Salz
4-6 EL Weißweinessig
8 EL Pflanzenöl
½ TL geschn. Basilikum
1 EL gehackte glatte Petersilie

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, halbieren, die Blütenansätze herausschneiden und die Hälften dritteln. Mozzarella würfeln. Salat putzen, waschen, gut ausschütteln und zu Streifen schneiden. Alles zusammen in einer großen Schüssel locker mischen.

Für die Salatsauce den Knoblauch schälen, hacken und mit dem Salz zerdrücken. Mit dem Essig verrühren. Das Öl in dünnem Strahl zugießen, dabei mit dem Schneebesen kräftig rühren. Zuletzt die Kräuter untermischen.

Die Sauce eßlöffelweise über die Salatzutaten träufeln und vorsichtig mischen. Dazu frisch aufgebackenes Weiß- oder Knoblauchbrot reichen.

Tagliatelle mit Zitronenschaum

Zutaten für 4 Personen:

Zitronenschaum:

2	unbehandelte Zitrone
4	Eier
2 Tassen	Fleischbrühe
6 Spritzer	Tabasco
	Salz
	schwarzer Pfeffer
	12 schwarze Oliven ohne Stein
400 g	Tagliatelle
50 g	Butter

Zubereitung:

Zitrone heiß waschen, Schälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft ausdrücken. Die Eier mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Den Zitronensaft dazugeben.

Fleischbrühe erhitzen. Im Wasserbad eßlöffelweise unter die Eimasse rühren. Die Hälfte der Zitronenschalenstreifen hinzufügen. Mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Oliven klein hacken. Zusammen mit der restlichen Zitrone in die Sauce geben.

Tagliatelle bißfest garen. Abgießen und in der Butter schwenken. Mit der Sauce servieren.

Tirami su mit Erdbeeren

Zutaten für 4 - 6 Personen:

500g	Erdbeeren
3EL	Orangenlikör
125g	Löffelbiskuits
1/8 l	kalter Kaffee
5 EL	Rum
3	Eigelb
50 g	Puderzucker
500 g	Mascarpone
50 g	Zartbitter -Schokolade

Zubereitung:

Erdbeeren halbieren, mit Likör beträufeln, etwas durchziehen lassen. Eine Form mit Biskuits auslegen, mit Kaffee und Rum beträufeln. 2/3 der Erdbeeren darauflegen. Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen. Mascarpone unterrühren, auf die Erdbeeren streichen. Von der Schokolade Röllchen abschälen, über die Creme streuen. Mit Erdbeeren verzieren.

TIP:

Für die Tischdekoration empfehlen wir, den Tisch in den üblichen italienischen Landesfarben (grün, weiss rot) einzudecken.

Sollte dieses Essen nach einem Italienurlaub stattfinden, empfehlen wir eine weiße Vlies- Tischdecke, auf die man die Konturen der italienischen Landesgrenze aufmalt, Flüsse und Gebirge einzeichnet sowie die größten Städte einfügt.

Buon appetito

„ Nicht Kunst und Wissenschaft allein,

Geduld will bei dem Werke sein.

Ein stiller Geist ist jahrelang geschäftig,

die Zeit erst macht die feine Gärung kräftig. „

Johann Wolfgang von Goethe

Italienische Weine

Chianti

Dieser wohl italienischste aller italienischen Weine stammt aus der Toscana. Chianti classico wird er genannt, wenn er aus dem Gebiet zwischen Florenz und Siena kommt. Er ist hell- bis rubinrot und passt ausgezeichnet zu Geflügel, Kaninchen und Pasta.

Orvieto

Ein frischer weißer Sommerwein aus dem gleichnamigen Ort in Umbrien. Er wird zu Käse, Antipasti, Früchten und Desserts getrunken.

Orvieto classico ist ein trockener Weißwein aus Umbrien. Leicht und fruchtig im Geschmack. Er paßt zu allen feinen Pasta Gerichten mit Sahne- oder Fischsaucen.

Frascati:

Strohgelber Weißwein aus der Umgebung Roms. Er ist leicht fruchtig. In der trockenen Version (Frascatio secco) paßt er zu Geflügel und Fisch. Der liebliche Frascati (Frascati amabile) wird zu Desserts gereicht.

Soave:

Hier handelt es sich um einen leicht zu trinkenden frischen Weißwein, der zu Fisch, Meeresfrüchten und Salat getrunken wird.

Lambrusco

Ein trockener bis lieblicher, aber auch manchmal schäumender Rotwein aus der Emilia Romagna. Er wird zu würzigen Nudelgerichten, Lasagne, Ragouts und Pizza angeboten.

Barbera, rot

Der rote Barbera kommt fast ausschließlich aus dem Norden Italiens, dem Piemont. Er ist säurebetont und kann es deshalb gut mit den leicht säuerlichen Pasta-Saucen auf Tomaten-Basis aufnehmen. Den Barbera gibt es in ganz unterschiedlichen Ausprägungen: rubinrot, frisch und fruchtig oder tiefdunkel und konzentriert. Besonders zu empfehlen: Barbera d' Alba, Barbera d' Asti und Barbera del Monferrato.

Vin Santo

Aus der Toskana stammt der bernsteinfarbene Vin Santo, ein Dessertwein, der aus getrockneten Trauben hergestellt wird. In ihn tauchen die Italiener gern Amaretti oder Mandelbrot ein.

Kleine italienische Weinkunde:

Weißweine: Wenn in Italien auch mehr Rotweine angebaut werden, so gibt es doch in allen Regionen gute bis sehr gute Weißweine. Sie werden besonders zu feinen Vorspeisen und zu Fisch oder Frischkäse getrunken. Alle Weißweine haben etwas gemeinsam: Sie schmecken am besten gekühlt bei 8 - 10° C, und die meisten sollten jung (maximal ca. 2 Jahre) getrunken werden.

Rotweine: Die roten Weine werden in Italien zu Pasta, Lamm, Schweine- und Rindfleisch getrunken. Zum Servieren müssen sie die richtige Temperatur haben. Junge Rotweine sollten etwa 16° C, kräftige 20° C haben. Sein Aroma entfaltet ein Rotwein am besten, wenn die Flasche etwa 2 Stunden vor dem Trinken geöffnet wird.

Roseweine:

Roseweine werden ebenfalls aus der roten Traube gewonnen, aber schnell von der dunklen Schale getrennt und bekommen dadurch ihre helle Farbe. Sie sind besonders fruchtig-frisch und leicht und schmecken am besten zu Gemüse und Pasta. Trinktemperatur 10- 12° C.





NUDELNPASTANUDELNPASTANUDELNPASTANU

DELNPASTANUDELNPASTAN

UDELNPASTA *NUDELNPAST*

*A*NUDELNPASTANUDELNPAS

TANUDELNPASTA *NUDELNPASTA*

UDELNPASTANUDELNPASTANUDELN

PASTANUDELNPASTA **NUDELN**PASTANUDELNPAST

ANUDELNPASTANUDELNPASTANUDELNPASTAN

UDELNPASTANUDELNPAS

TANUDELNPASTANUDELNPASTAN

UDELNPASTANUDELNPAS

TANUDELNPASTANUDELN

PASTANUDELNPASTANUD

ELNPASTANUDELNPASTANUDELN

PASTANUDELNPASTANUDELNPASTA