TOSKANA + UMBRIEN + MARKEN 2014

SAISONE

DIE BESTEN ADRESSEN

OSKana 2014 + UMBRIEN 2014 + MARKEN

PASTA & CO

Beim Kochkurs in Arezzo schmeckt das Lernen!

UPDATE

Für Sie entdeckt: neue Läden, Lokale und Museen

MADE IN TUSCANY

Design: in den Ateliers der kühnen Köpfe

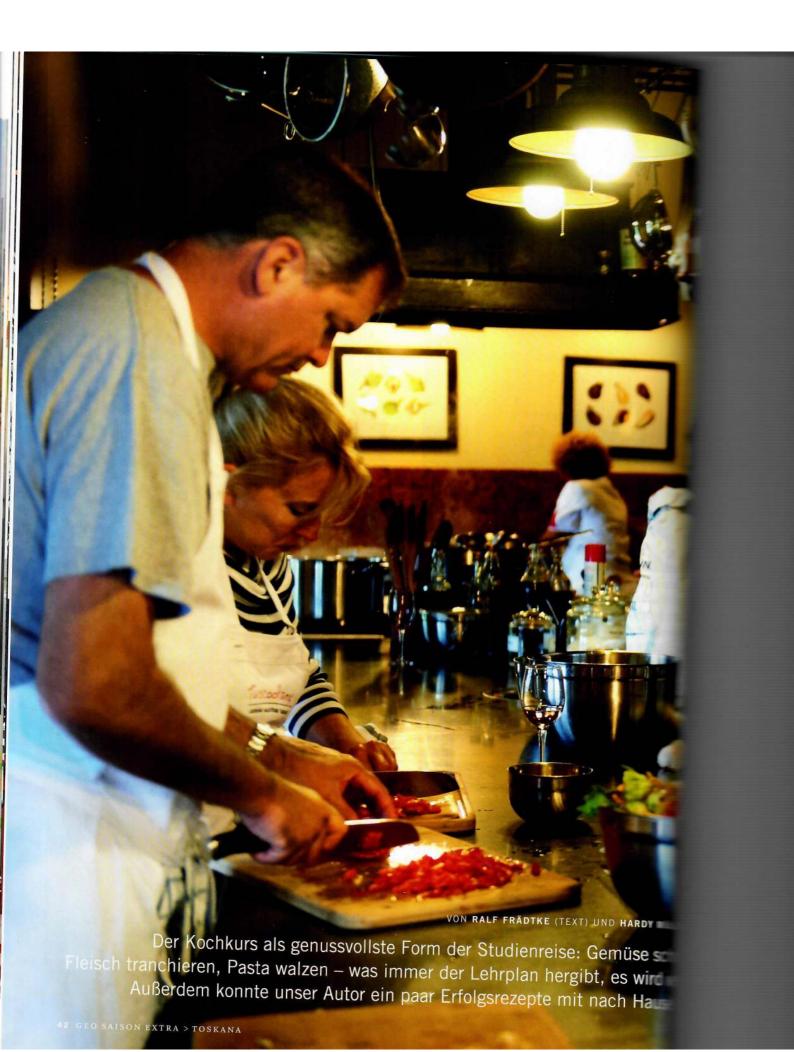
Rezepte Preisrätse Radtour Vernaccia

GROSSE KARTE

Zum Herausnehmen mit 379 Tipps und Adressen

Landhäuser, Bauernhöfe und die schönsten Hotels unter 100 Euro

ISBN 978-3-652-00320-9



Auch Zuhören will gelernt sein.
Denn am meisten profitieren
die Teilnehmer von dem, was
Chefkoch Franco Palandra so
ganz beiläufig ausplaudert

Mahl wie von Meisterhand

TOSKANA < GEO SAISON EXTRA 43



IE GUT, DASS ICH MEINEM BAUCHGEFÜHL GEFOLGT

BIN! Anfangs, als ich die Website von Tuscookany aufrief, war ich skeptisch: ein Veranstalter, der Kochkurse für toskanische Küche auf Englisch in der Toskana anbietet? Da nehmen doch nur Amerikaner und Briten teil. Niemand jedenfalls, der ein tieferes Verständnis für die cucina italiana aufzubringen in der Lage wäre. Show und Überspanntheiten – was mehr sollte man da erwarten? Andererseits: Das Kursprogramm ver-

sprach genau, wonach ich suchte. Der Koch erfahren und ein Italiener, der

Veranstaltungsort ideal.

Franco Palandra kennt das schon. "Die Deutschen pflegen eben ihre Vorurteile", seufzt der Chefkoch von Tuscookany. Seine Kochschule befindet sich in der weinumrankten Villa Torre del Tartufo in den Hügeln nördlich von Arezzo. Dort bringt er jedes Jahr von April bis November kleinen Gruppen das Kochen bei. Zwei Nachmittage lang werden wir mehrgängige Abendmenüs zubereiten. Am dritten Tag unternehmen wir Ausflüge zu lokalen Produzenten.

Sicherheitshalber rekapituliere ich noch einmal die wichtigsten Vokabeln auf Englisch: schälen, hacken, tranchieren; Kochmesser, Pflaster – und Notarzt. Eigentlich war ich auf italianità eingestellt.

MONTAG, ELF UHR. Nach und nach treffen die Teilnehmer ein, fast allesamt Amerikaner. Das Tuscookany-Küchenteam hat im Kaminzimmer ein italoamerikanisches Buffet aufgebaut, mit Antipasti, Nudeln und – mit gegrillter Truthahnbrust. Nach dem Welcome-Lunch versammeln wir uns in der Küche, einem langen Raum mit Sprossenfenstern und Gartenterrasse, an einer Arbeitsfläche aus Blauschiefer, lang wie drei Tischtennisplatten: vier Männer und neun Frauen. Der Chef erklärt das Programm und geht die Gerichte durch; Auberginen-Törtchen, Gnocchi mit Zucchiniblüten, Hähnchenrouladen mit Trüffeln, Wildschweineintopf, Tomatensauce, Cantucci-Kekse und andere Desserts. Danach teilt er uns in Gruppen ein.

Wir schnippeln Möhren, Fenchel und Sellerie für einen Gemüsefond, backen Auberginen im Ofen, schneiden Zucchiniblüten in Streifen und Salami in Würfel – die Zutaten für die Kartoffelklößchen. Wir entbeinen Hühnerbrüste, sezieren eine Wildschweinbrust, brühen Tomaten und flambieren Pflaumen auf dem Gasherd. Der Koch bombardiert uns mit Fakten, die ich eifrig mitschreibe: Rinderbraten sollte man bei 70 Grad Ofen-

temperatur zwei bis drei Stunden schmoren, dann bleibt er saftig und rosa. Eier im Gnocchi-Teig machen die Klöße zäh.

Das alles kennt Rod schon. Der Apotheker aus Alabama, ein kerniger Zweimetermann, ist mit seiner Frau Cathy und einem befreundeten Paar zum zweiten Mal dabei. "Am Anfang legt Franco ein ziemliches Tempo vor, da fühlen sich manche Teilnehmer gestresst. Aber keine Bange, der Koch hat alles gut vorbereitet", lassen die Eingeweihten uns wissen.

Wenn jemand einen Fehler macht, etwa rote Zwiebeln in den Kessel mit Gemüsefond wirft, ist Franco sofort zur Stelle und fischt sie mit nachsichtigem Lächeln wieder heraus. "Rote Zwiebeln haben einen zu intensiven Geschmack", erklärt er. Auch als Janice, eine quirlige Innenarchitektin aus Memphis, statt einer gleich sechs Knoblauchzehen in das Auberginenpüree gibt, bleibt der 43-jährige Chef gelassen. "Kein Drama: Wir garen das Püree eben etwas länger. Dann verduftet das Knoblauch-Aroma."

Vier Stunden später sind wir mit den Küchenarbeiten fertig. Die Sonne steht tief am Himmel und taucht die Villa in ein goldenes Licht. Wir treten hinaus auf die Terrasse und genießen den Moment bei einem Aperitif. Es gibt einen duftigen Weißwein aus Montepulciano, der weiße Hauswein. "Wir bieten unseren Gästen auch eigenen Sangiovese und Rosé", sagt Lena Sideri, die mit ihrem Mann Alex die Villa führt.

Danach gehen wir ins Haus und nehmen im rustikalen Esszimmer am gedeckten Tisch Platz. Da kommen die tortini di melanzane, die Auberginen-Törtchen, und die involtini di pollo, das haben wir gekocht! Rod bringt auf den Punkt, was alle denken: "Die besten involtini, die ich jemals gegessen habe. Und ich bin völlig objektiv in meinem Urteil."

Worüber reden Hobbyköche beim Essen? Natürlich übers Kochen! Über Restaurants, Zutaten und Küchengeräte. Lisa, eine Versicherungsmaklerin, könnte ohne



Das Handwerkszeug blitzt, die Zucchiniblüten sind vorbereitet. Und das Esszimmer der Villa wird schon hergerichtet für das abendliche Finale. Wie wird das Menü wohl diesmal gelingen?









sich schei mein du d wirst Folge

von s mein stehe Das l

Spaz won A eine sam. klöst Reh über

dicke auf., W Moz und Fran happ ausg N

Ravi

Grüi

ihre Kitchen-Aid nicht leben. Ihre Freundin Patricia, Rechtsanwältin, wünscht sich eine elektrische Eismaschine. Und ich träume von Berkel, einer klassischen Aufschnittmaschine mit 30-Zentimeter-Rundmesser und Kurbel. Aber meine Frau, seufze ich, bremst mich immer aus: "Selbstverständlich kannst du dir die *macchina* kaufen. Aber sag mir vorher, wo du sie unterbringen wirst." Alle lachen. "Das Schlimmste bei diesen Kursen sind ja immer die Folgekosten", stöhnt Gary.

Der Verkehrspilot aus Atlanta hat seinen ersten Kochkurs schon vor Jahren von seiner Frau Caroline geschenkt bekommen. "Das ist gefährlich, haben meine Freunde damals gesagt, bald will deine Frau nicht mehr in der Küche stehen." Doch Caroline wiegelt ab: "Ich koche selbst leidenschaftlich gern. Das habe ich von meiner Mutter geerbt, sie ist Italienerin."

Am nächsten Morgen nutze ich die Zeit vor dem Frühstück für einen Spaziergang. Die "Villa Torre del Tartufo" liegt in 500 Meter Höhe. Der Weg von Arezzo hinauf in die Waldeinsamkeit des südlichen Casentino führt über eine Schotterpiste mit scharfen Kehren. Die Anfahrt gestern war etwas mühsam. Aber heute werde ich mit Panoramaaussicht auf die Hügelketten und klösterlicher Stille beglückt. 30 Hektar gehören zum Gut. Und jetzt, wenn Reh und Hase durch den hauseigenen Park spazieren und Nebelschwaden über die Täler wehen, fühle ich mich wie im Märchenwald.

UM MITTAGESSEN GIBT ES PIZZA. Den Teig haben wir bereits gestern vorbereitet. Franco ist stolz auf den alten Steinofen des früheren Gutshofs, der draußen neben dem Eingang zum Esszimmer eingemauert ist. Er hat ihn vor Jahren reaktiviert und am Morgen mit dicken Holzscheiten befeuert. Die Flamme in der Backröhre lodert orangerot auf. "Sie produziert eine enorme Hitze, 500 Grad Celsius", sagt der Koch.

Wir bringen den Hefeteig mit den Händen in Form, tragen Tomatensauce, Mozzarella und – je nach Geschmack – Pilze, Salami, Tunfisch, Artischocken und Zwiebeln auf. Ab damit in den Ofen. Nach zwei Minuten balanciert Franco die Fladenbrote mit dem Pizza-Schieber heraus und verteilt Appetithappen. Unvergleichlich gut! Wir genießen unsere Pizza draußen an dem ausgebleichten Holztisch unter dem Torbogen im Hof.

Nach dem Essen erwartet uns wieder eine ehrgeizige Kochaktion mit neun italienischen Küchenklassikern wie Gemüse-millefoglie, Rinderbraten und Ravioli. Wir salzen Auberginen- und Zucchinischeiben, rollen Blätterteig aus, blanchieren Spinat und setzen Hefeteig für die schiacciata an. Schnell lernen wir, dass die Tipps zwischendurch das Kostbarste an diesem Kurs sind: Grünes Gemüse behält seine Farbe, wenn man es nach dem Kochen abgießt,

in Eiswasser abkühlt und mit einem Esslöffel Vitamin-C-Pulver versetzt. Küchennatron neutralisiert, wenn die Tomatensauce zu sauer gerät. Diesen Trick kannte selbst Alison noch nicht. Die 42-jährige Australierin ist der Profi unserer Gruppe. Sie arbeitet als Küchenchefin in einem italienischen Restaurant, in einer Kleinstadt im Barossa Valley. Den Crashkurs hat ihr der Restaurantbesitzer geschenkt. "Davon habe ich lange geträumt. Man versteht die mediterrane Küche an ihrem Ursprung einfach besser. Auch die Gäste profitieren von meinem Know-how", sagt Alison.

Neidvoll sehe ich, wie souverän sie mit dem Kochmesser hantiert – ratzfatz ist die Ravioli-Füllung aus gehacktem Spinat fertig. Alles geht ihr leicht von der Hand. "Franco ist ein prima Chef. Den hätte ich mir damals in meiner Ausbildung gewünscht. Er ist genau, erklärt anschaulich und hat Humor", findet sie.

Franco Palandra arbeitet seit 2005 für Tuscookany. Davor war er erster Mann im Restaurant "Logge Vasari" in Arezzo. Und davor Chef des italienischen Restaurants auf einem Luxuskreuzfahrtschiff der Cunard Line. So kam er um die Welt. Gelernt hat er in ganz Europa, machte Station in Rom, auf Rhodos, in Luxemburg, Dänemark und England. In Nordengland verliebte er sich in Paola. Sie leitet den Service in der Kochschule und räumt jetzt gemeinsam mit ihren Helferinnen unser Küchenchaos auf.

Ich gehe zur Espressomaschine, um caffè zu brühen. "Dafür ist keine Zeit, wir gehen Trüffeln suchen", sagt Franco. Alle schauen ihn ungläubig an. Ein Scherz, oder? "Weit laufen müsst ihr nicht", sagt er, "die Knollen wachsen gleich hinter dem Haus."

Draußen wartet Giancarlo mit Trüffelhündin Brina, die freudig mit dem Schwanz wedelt. Sie ist ein reinrassiger Lagotto Romagnolo, "der" Trüffelhund in Italien, jagt auf das mit Eichen und Nussbäumen bewachsene Wäldchen zu, schnuppert durch Laub und Gras. Wir hinterher. Ich denke, das ist jetzt bestimmt nur Show. Trüffeln sind teuer. Da! Brina hat etwas gefun→



Nomen est omen: "Trüffelturm" heißt die weinumrankte Villa, die Suche nach den Edelpilzen steht für ihre Gäste ebenfalls auf dem Programm. Im Himmelbett lässt sich das nächste Mahl erträumen





TOSKANA < GEO SAISON EXTRA 47







den. Giancarlo et a debei. Vorsichtig gräbt er eine kastanieng ma Brina", lobt er. Ein tartufo scorzone, school Brina wird mit einem Keks belohnt. Das deiner halben Stunde hat die Schnüffler debei bereit eine Trüffellizenz. Aber et and ist ihm zu teuer: "Der kostet 6000 Et and efür seine Seminare Giancarlo und Brina

Jetzt geht's weiter de Franco schlägt vier Eier in den Krater eine den Konsistenz", sagt er Des Wichtigste ist die Konsistenz", sagt er Des des die konsistenzen den Krater eine den Krater eine den Krater eine Stunde geruht.

Franco schlägt vier Eine mehr den Krater eine Stunde geruht.

Des Wichtigste ist die Konsistenzen des die Krater eine Stunde geruht.

Einer in den Krater eine Stunde geruht.

Des Wichtigste ist die Konsistenzen des die Krater eine Stunde geruht.

Des Wichtigste ist die Konsistenzen des die Krater eine Stunde geruht.

Des Wichtigste ist die Konsistenzen des die Krater eine Stunde geruht.

Pasta wird heute Restaurants per Hand ausgerollt, oder Restaurants per

Er reicht jedem eine 80 Zentimeter lange Stafette aus Buchen 2000 Eine 80 Zentimeter den Dreh auf der schwarzen 4000 Eine 2000 Eine 2000

OCH BALD MACHE platt und legen reus. als hätten wir nie etwas andere eine gleichgroße eine gleichgroße eine August ert, bis sie ebenmäßig met dem Pasta-Rädchen eine Bennäßig met dem Pasta-Rädchen eine gleichgroße eine gleichgroße eine Gericht ist ruiniert", sag Fereicht sich die Holle eine Gericht ist ruiniert", sag Fereicht sich die Holle eine Gericht sich die Ho

Am Abend genießen der Zielen dabei von kulination der Zielen dabei von kulination der Zielen der Schulter in der Tür. Er der Zielen dem Pool. Der Himmel ist seiner dem Fass raucht: Direktor Alex hat das

Am nächsten Morgen fallen stunde zum hübschen Bergdorf Anghian. De traditionelle Leinenweberei Busatti, dann de

Gegen Abend versammen

Anrichte dampfen Minestrone
Focaccia, Salat und Panna Cotta –

Das Abschiedsmenü dauert bis

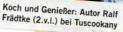
taurant- und Weintipps aus. Und

gepackt, voll mit Olivenöl und Schenen

duzenten. Ich habe auch einen fan

überzeugen, dass wir eine Berkel







Hohe Schule auch für Amateure: Kochschule Apicius International

Küchenlatein in der Toskana

TUSCOOKANY

Die Kochschule bei Arezzo hat neben dem beschriebenen dreitägigen Kurs (ab ca. 1480 €/Pers. im DZ) auch Wochenkurse auf Englisch im Programm. Täglich ab 15 Uhr vier Stunden Unterricht, 3 bzw. 7 Übernachtungen, inkl. Mahlzeiten und Ausflügen. Individuelle Anreise.

66 Chiaveretto, Il Loc.
Podere 56, Tel. 0575-422066,
www.tuscookany.com;
Mitte Nov. bis März geschl.
SCUOLA DI ARTE CULINARIA
CORDON BLEU

Die Schule macht Profis und Amateure in sämtlichen Disziplinen fit, auf Italienisch, Englisch und Französisch. Tageskurse, etwa: "Toskanische Küche" 90 €, "Schokolade" 100 €, mehrwöchige Seminare.

67 Florenz, Via di Mezzo 55/r, Tel. 055-2345468, www.cordonbleu-it.com

APICIUS INTERNATIONAL

SCHOOL OF HOSPITALITY

DIE FLORENSE LINIUSSITE OF

Die Florence University of Arts (FUA) hat neuerdings auch Kochkurse für Amateure im Lehrplan, entweder als Einzelunterricht, 3 Std. für 265 €, oder in der Gruppe (max. 8 Pers.), 3 Std. für 105 €/Pers.; auf Italienisch und Englisch. 68 Florenz, Via Guelfa 85, Tel. 055-265 81 35, www.apicius.it

Küchenchef Andrea Gagnesi führt eines der besten Restaurants in der Toskana – und eine ausgezeichnete Scuola di Cucina: Tageskurse April–Okt. Mi und Fr., Englisch. Auf Anfrage für Gruppen von 4–14
Personen auch an anderen
Tagen. 155 €/Pers. inkl.
Besichtigungen und FünfGänge-Menü. Dreitägige
Kurse mit Ausflugsprogramm, Vollpension, Übernachtung in der Abtei
ab 900 €/Pers. im DZ.

69 Gaiole in Chianti, Loc.
Coltibuono, Tel. 0577744 81, www.coltibuono.com

74481, www.coltibuono.com INCONTRI CULTURALI Der Münchner Reiseveranstalter bietet auf dem eigenen Weingut Madonna del Latte bei Orvieto Kurse auf Deutsch mit italienischen Chefs an: 30. Okt. bis 2. Nov.: "Umbrische Herbstküche", 980 €/Pers. inkl. 3 Übernachtungen im "Hotel Palazzo" Piccolomini in Orvieto, Frühstück und Abendmenüs, Stadtbesichtigung, Transfer vom Flughafen Rom/ Fiumicino. München, Franz-Joseph-Str. 41, Tel. 089-271 65 60, www.incontri.de DARCHINI OED

Morgens Italienisch lernen und nachmittags kochen – eine Spezialität des süddeutschen Reiseveranstalters; etwa zweiwöchige Kombikurse in Florenz

Kombikurse in Florenz
(8. Sept. und 6. Okt.) und
Lucca (15. Sept. und
13. Okt.). Ab 790 €/Pers.,
inkl. Sprachkurs, kulinarischer Aktivitäten, Ausflügen und Weinproben
(Übernachtung kostet extra). Konstanz, Brandenburger Str. 1, Tel. 07531-927576,
www.kulturtouristik.de

WEITERE VERANSTALTER
in der Rubrik "Kreativ-

reisen" auf S. 126

Schätze aus dem Trüffelturm

Damit die kulinarischen Ideen von Chefkoch Franco Palandra auch bei Ihnen zu Hause Schule machen, haben wir diese Rezepte für Sie mitgebracht. Buon appetito!

VON RALF FRÄDTKE (TEXT) UND HARDY MÜLLER (FOTOS)



I. ANTIPASTI

TIMBALLO DI MELANZANE

Auberginen-Pastete

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

3 große Auberginen 15 g in Essig eingelegte Kapern

1 Anchovis-Filet, in Öl eingelegt

1/2 Knoblauchzehe

1 Stängel Basilikum

1 Ei

Salz und schwarzer Pfeffer

1 EL Olivenöl extravergine Petersilie

ANRICHTEN

125 g Burrata (italienischer Frischkäse mit dickflüssigem Kern aus Käsecreme und Sahne, in gut sortierten Supermärkten; ersatzweise Büffel-Mozzarella) 100 ml vorbereitete Tomatensauce

ZUBEREITUNG

Die Auberginen im Ofen bei 150 Grad ca. 30 Min. backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Vorsichtig mit dem Messer schälen, oder halbieren und das Fruchtfleisch mit dem Löffel herausheben. Die Schalen

beiseitestellen.

Das Auberginenfleisch fein hacken und in eine Schüssel geben. Dann Kapern, Anchovis, Knoblauch und Basilikumblätter ebenfalls hacken und dazugeben. Ei aufschlagen und unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Vier Auflaufförmchen (ca. 7 cm Ø) mit Olivenöl ausstreichen. Böden und Wände mit Auberginenschalen belegen. Dann die Förmchen mit der Auberginenmasse füllen und auf ein Backblech stellen. Im Ofen bei 180 Grad ca. 20 Min. backen.

In der Zwischenzeit die Burrata klein

schneiden, mit der Gabel zu einer cremigen Masse verrühren und auf Tellern anrichten. Zum Schluss die noch heißen Auberginen-Timbalen daraufsetzen. Das Ganze mit Tomatensauce, Auberginenstreifen und Petersilie dekorieren.





SFORMATO DI RICOTTA E TARTUFO CON FONDUTA DI FORMAGGIO

Ricotta-Trüffel-Soufflé mit Käsesauce

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 gehackte Schalotte

30 g Butter

200 g Ricotta

25 g geriebener Parmesan

80 ml Sahne

2 steif geschlagene Eiweiß

1 EL vorbereitete Trüffelsauce

(im Feinkosthandel oder online

z. B. über www.bosfood.de)

Butter zum Ausstreichen

der Förmchen

1 schwarzer Trüffel zum Garnieren (je nach Belieben)

FÜR DIE KÄSESAUCE

250 ml Milch

250 g geriebener Parmesan

1 kleines Glas trockener Weißwein

1 EL Maisstärke

schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Schalotte in Butter anschwitzen. Ricotta, Parmesan, Sahne, Eiweiß und Trüffelsauce in einer Schüssel vermengen. Sechs Auflaufförmchen (ca. 7 cm Ø) mit Butter ausstreichen und mit der Masse füllen. Eine mittelgroße Auflaufform zwei Finger breit mit kaltem Wasser aufgießen. Förmchen hineinsetzen und auf den Herd stellen. Sobald das Wasser kocht, im Ofen bei 160 Grad ca. 30 Min. backen.

In der Zwischenzeit die Käsesauce zubereiten. Dazu Milch im Wasserbad erhitzen und Parmesan darin schmelzen. Mit Wein aufgießen. Die in etwas Wasser gelöste Maisstärke dazugeben und die Sauce ein paar Minuten rühren. Auflaufförmchen umstülpen. Die noch warmen Soufflés anrichten, mit Käsesauce übergießen und mit hauchdünn gehobelten Trüffelscheiben garnieren.

POLPO CON PASSATA DI CECI

Oktopus mit Kichererbsenpüree

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g getrocknete Kichererbsen

- 1 reife Tomate
- 1 Stängel Sellerie
- 1 Knoblauchzehe
- schwarzer Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Olivenöl extravergine Salz

ZUBEREITUNG

Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Auf einem Sieb gründlich abspülen, in einen Topf geben und mit viel frischem Wasser bedecken. Die Tomate mit heißem Wasser übergießen.

und häuten. Die Kerne und das weiße Fruchtfleisch entfernen, klein hacken. Selleriestange und Knoblauch hacken. Das Gemüse zu den Kichererbsen geben. Mit Pfeffer und Lorbeerblatt würzen. Bei sanfter Hitze ca. 2 Stunden kochen. Erst wenn die Kichererbsen fast durch sind, Öl dazugeben und salzen – sonst werden sie nicht weich! Kichererbsen durch die Gemüsemühle ("Flotte Lotte") passieren und warmhalten.

FÜR DIE MAYONNAISE

6 Zweige Rosmarin

6 Oktopus-Arme (ca. 700 g, vom Fischhändler küchenfertig vorbereiten lassen)

2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

Die Nadeln von den Rosmarinzweigen zupfen und beiseitestellen. Je einen Oktopus-Arm um einen Zweig wickeln. Einen Topf mit reichlich Wasser aufsetzen. Oktopus mit Rosmarinnadeln, Knoblauch und Olivenöl dazugeben. Bei sanfter Hitze eine Stunde kochen. Oktopus herausnehmen und abtropfen lassen. In 2 bis 3 cm große Stücke schneiden und in Olivenöl knusprig braten. Das Kichererbsenpüree und die gebratenen Oktopus-Stücke auf Tellern anrichten und mit Rosmarinnadeln garnieren. Nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.

11

1 1

6.

6

11

11

61

25

10

Or

1 1

6

10 Ba

C

ZU

FÜ

16 p

I P

sch

ZU



MILLEFOGLIE DI VERDURE

Gemüse-Millefeuille auf Paprikasauce

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 1 Paket gefrorener Blätterteig
- 1 EL grobes Meersalz
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 6 Auberginenscheiben (1 cm dick)
- 6 Zucchinischeiben (0,5 cm dick)
- 6 Tomatenscheiben
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Rotweinessig
- 6 EL Olivenöl extravergine
- 2 gelbe Paprika
- 1/2 Zwiebel
- 100 ml Gemüsebrühe
- Oregano
- 1 EL Maisstärke
- 6 Scheiben Pecorino
- 100 ml Pesto
- Balsamico-Essig



ZUBEREITUNG

Blätterteig ausrollen, in 6 Quadrate mit je-

weils 6 cm Kantenlänge schneiden. Mit Wasser bepinseln, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im Ofen bei 180 Grad 12–15 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Teigblätter waagerecht halbieren, sodass 12 gleich dicke Quadrate entstehen.

Gemüse- und Tomatenscheiben im Ofen auf dem Rost grillen, beiseitelegen. Inzwischen eine Vinaigrette zubereiten: Dazu Knoblauch fein hacken, mit Essig und Olivenöl mixen, über das Gemüse gießen. Die gelbe Paprika in kleine Stücke schneiden, Kerne entfernen. Zwiebel würfeln. Beides in einem Topf mit etwas Gemüsebrühe 10 Min. kochen. Die Brühe

pürieren und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Zuletzt die in etwas Wasser angerührte Maisstärke einrühren. Das Backblech erneut mit Backpapier auslegen. 6 Türmchen aufschichten – dafür nacheinander Blätterteigquadrate mit Auberginen-, Zucchini- und Tomatenscheiben und Pecorino belegen. Den Käse mit etwas Pesto bestreichen. Jedes Türmchen mit einem Teigblatt abschließen. Im Ofen bei 180 Grad backen, bis der Käse schmilzt. Zum Anrichten etwas Paprikasauce auf den Teller geben und darauf ein Gemüse-Millefoglie legen. Mit Balsamico-Essig beträufeln.

CROSTATA DI ZUCCA CON CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE

Kürbis-Tarte mit karamellisierten Zwiebeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE KÜRBISFÜLLUNG

400 g Kürbis

- 1/2 gehackte Zwiebel
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 Prise Peperoncino (Chilischote)
- 1 TL Butter
- 200 g Ricotta
- 1 Eigelb
- 1 Prise Oregano

Salz

- schwarzer Pfeffer
- 100 g geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Kürbis in drei Teile schneiden, in Alufolie wickeln, im Ofen bei 180 Grad 20 Min. backen. Abkühlen lassen. In einem Topf erst Zwiebel, dann Knoblauch und Peperoncino in Butter anbraten. Kürbis dazugeben und bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. zu Mus kochen. Masse durch die Gemüsemühle passieren. Ricotta, Eigelb, Oregano, Salz, Pfeffer und Parmesan untermischen, beiseitestellen.

FÜR DEN MÜRBETEIG

250 g Mehl

150 g in Stückchen geschnittene Butter

- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL kalte Milch

FÜR DIE TARTE

750 ml Balsamico-Essig

75 Akazienhonig

1 große geschnittene rote Zwiebel

- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker

Weinessig

100 ml Gemüsebrühe

1 Prise Salz



1 Zucchini

10 g Pinienkerne

2 EL Olivenöl extravergine

¼ Knoblauchzehe

1 EL geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und Milch einen Mürbeteig kneten. 1 cm dick ausrollen, eine Tarte-Form damit auslegen, im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Min. backen. Kürbisfüllung darauf verteilen, weitere 20 Min. backen. Inzwischen Balsamico-Essig und Honig in einem Topf kochen, bis die Menge auf 250 ml reduziert ist. Vom Balsamico-Jus 30 ml beiseitestellen. Die Zwiebel in Öl anbraten, mit Zucker bestreuen und braten, bis der Zucker geschmolzen ist. Sobald er karamellisiert, 30 ml Weinessig und 1 Prise Salz dazugeben, mit der Brühe einige Min. kochen. Zucchini blanchieren, mit Pinienkernen, ½ EL Weinessig, Öl, Knoblauch, Parmesan pürieren. Zucchini-Pesto auf Tellern verteilen, Tarte darauf anrichten. Mit Zwiebeln und Balsamico-Jus garnieren.

PACCHERI GRATINATI CON FUNGHI PORCINI

Überbackene Paccheri mit Steinpilzen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

16 Paccheri (kurze große Hohlnudeln) Salz und schwarzer Pfeffer 500 g frische Steinpilze (ersatzweise tiefgefroren)

- 1 Zucchini
- 3 gehackte Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl extravergine
- 1 Bund Pfefferminze
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Eiweiß
- 100 g Ricotta
- 20 g geriebener Parmesan
- 4 Tomaten
- 1 Rosmarinzweig

50 g grob geriebener Pecorino (ersatzweise Scamorza)

- 1 Thymianzweig
- Außerdem:
- 150 ml Gemüsebrühe zum Aufgießen
- 1 Prise Natron nach Belieben

ZUBEREITUNG

Paccheri in kochendem Salzwasser bissfest garen, in kaltem Wasser abschrecken. Steinpilze und Zucchini putzen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch in einer kleinen Pfanne in Öl goldgelb anbraten. Pilze und Zucchini dazugeben und 10 Min. garen. Je nach Bedarf mit etwas Gemüsebrühe aufgießen, damit es nicht zu trocken wird.

In der Zwischenzeit Pfefferminze und Petersilie hacken und in die Pfanne geben. Eiweiß aufschlagen und mit Ricotta und geriebenem Parmesan in eine Schüssel geben. Die Pilzmasse unterheben, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, dann abkühlen lassen, häuten und hacken. Die gehackten Tomaten in Olivenöl anschwitzen, Rosmarinzweig



dazugeben und mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 10 Min. kochen. Tipp von Franco Palandra, falls die Tomatensauce zu sauer geraten ist: 1 Prise Natron mit etwas Wasser lösen und einrühren – das macht sie süßer.

Die Paccheri mit der Pilzmischung füllen. Ein Backblech einfetten, die Nudelrollen darauflegen und mit geriebenem Pecorino bestreuen. Im Ofen 10 Min. bei 180 Grad gratinieren. Zum Anrichten die Tomatensauce auf vorgewärmten Tellern verteilen und darauf die Pasta schichten. Mit frischen Thymianblättchen garnieren.

INVOLTINI DI MELANZANE CON SPAGHETTI

Auberginen-Röllchen mit Spaghetti



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

2 mittelgroße Auberginen 200 ml Sonnenblumenöl 3 Knoblauchzehen 4 EL Olivenöl 1 Bund Basilikum 500 ml Tomatensauce Salz schwarzer Pfeffer

250 g Spaghetti

25 g geriebener Parmesan 6 kleine Scheiben Pecorino

ZUBEREITUNG

12 dünne Scheiben von den Auberginen schneiden, den Rest würfeln, Kantenlänge ca. 1 cm. Die Scheiben und Würfel jeweils getrennt in Sonnenblumenöl goldbraun anbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Knoblauchzehen hacken und in Olivenöl anschwitzen. Basilikum in Streifen schneiden. Beides unter die Tomatensauce heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 10 Min. kochen.

Spaghetti in kochendes Salzwasser geben. Kurz bevor sie bissfest sind, das Wasser abgießen und abtropfen lassen. Die Pasta mit der Tomatensauce vermischen. Topf vom Herd nehmen, Parmesan einrühren und durchschwenken. Jeweils zwei Auberginenstreifen in eine Reihe legen. Je eine Portion Spaghetti in die Mitte legen und einrollen, mit je 1 Scheibe Pecorino garnieren. Die Spaghetti-Rouladen auf ein eingefettetes Backblech legen und im Backofen bei ca. 190 Grad für 7–8 Min. überbacken.

ROTOLO DI PETTO DI POLLO AL TARTUFO E PECORINO

Hähnchenbrust mit Trüffeln und Pecorino

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Hähnchenbrust Salz und schwarzer Pfeffer 150 g Trüffelpaste (aus dem Glas oder der Dose)

6 dünne Scheiben Pecorino

1 EL Mehl

100 g Brokkoli

100 g Karotten

100 g Zucchini

3 EL Olivenöl extravergine

1 gehackte Zwiebel

1 gehackte Knoblauchzehe

1 Bund Thymian

1 Glas trockener Weißwein

1 kleiner schwarzer Trüffel zum Garnieren (frisch oder aus der Dose, Bezug z.B.

über www.bosfood.de)





ZUBEREITUNG

Die Hähnchenbrüste der Länge nach in 6 Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Trüffelpaste bestreichen. Mit einer Scheibe Pecorino belegen, zusammenrollen, mit Zahntochern fixieren und in Mehl wenden. In der Zwischenzeit den Brokkoli in Röschen, die Karotten in Scheiben und die Zucchini in feine Streifen schneiden. Jedes Gemüse separat in Salzwasser bissfest kochen.

Die Hähnchenrouladen in Olivenöl goldbraun braten. Zwiebel, Knoblauch und Thymian dazugeben und kurz mitbraten. Die Rouladen mit Weißwein ablöschen und den gelösten Bratensatz auf ein Drittel einkochen lassen.
Gemüse auf dem Teller zu einem Bett anrichten. Rouladen mit dem Messer schräg halbieren und je drei Stück auf das Gemüse setzen. Mit Bratensauce überziehen und mit Trüffelspänen garnieren.

ARISTA IN PORCHETTA

Schweinskarree

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

7 ungeschälte Knoblauchzehen getrocknete wilde Fenchelblüten (ersatzweise getrocknete Fenchelsamen) Salz und schwarzer Pfeffer

- 2 Zweige Rosmarin
- 1,5 Kilo Schweinskarree am Knochen
- 2 EL Olivenöl extravergine
- 1 Glas Weißwein
- 1 Karotte
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Zwiebel

ZUBEREITUNG

Knoblauch in Salzwasser aufkochen, mit ein paar Fenchelblüten und Pfeffer aromatisieren. Knoblauch und Rosmarinnadeln hacken. Salz, Pfeffer, restliche Fenchelblüten dazugeben.

Schweinskarree so vom Knochen schneiden, dass noch ein Rest Fleisch am Knochen bleibt. Gehackte Kräuter in der so entstandenen Falte verteilen. Fleisch und Knochen mit Küchengarn zu einer Rolle binden. Im Schmortopf mit Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen. Braten im Ofen bei 180 Grad ca. 40 Min. schmoren. Karotten, Sellerie und Zwiebel hacken, in den Topf geben. Temperatur auf 160 Grad reduzieren, 1 Std. weitergaren. Zwischendurch etwas Wasser nachgießen. Schmortopf aus dem Ofen nehmen, Fleisch 5 Min. ruhen lassen. Knochen des Karrees ablösen, Fleisch in dünne Scheiben schneiden, auf Teller geben. Sauce durchsieben, darübergießen. Dazu passen geröstete Rosmarinkartoffeln.





IV. DOLCI

PESCHE DI PRATO

Prateser Pfirsiche

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

350 g Mehl
75 g Zucker, Salz
1 Ei
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
35 g geschmolzene Butter
15 g Bierhefe
50 ml Alchermes (italienischer Likör, ersatzweise Cointreau)
Zucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

In das Mehl auf der Arbeitsfläche eine Mulde drücken. Zucker und Salz hineingeben, dann Ei, Zitronenzesten und geschmolzene Butter. Bierhefe mit 180 ml lauwarmem Wasser verrühren, unterheben. Zu einem homogenen Teig kneten, 2 Stunden gehen lassen. 4 Kugeln formen (ca. 4 cm Ø), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit einem Küchentuch abdecken, 1 Stunde gehen lassen. Im Ofen bei 160 Grad 30 Min. backen.

FÜR DIE KONDITORCREME

250 ml Milch 60 g Zucker Mark von ¼ Vanilleschote 2 Eigelb 35 g Mehl

ZUBEREITUNG

Die Milch mit 1 EL Zucker und dem Vanillemark erhitzen. Die Eigelbe mit dem übrigen Zucker cremig schlagen. Das Mehl sorgfältig unterrühren. Die aufkochende Milch vom Herd nehmen, unter Rühren zur Eigelbmischung geben. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald die Creme dick wird, kräftig aufmischen, damit sie nicht verklumpt.

ANRICHTEN

Für die Prateser Pfirsiche den Alchermes-Likör mit 50 ml Wasser mischen. Die ausgekühlten Teigkugeln halbieren, kurz in das Likör-Wasser-Gemisch tauchen, in Zucker wenden. Die unteren Kugelhälften mit Konditorcreme bestreichen und mit den oberen Hälften belegen. Ap

> 250 (Re **ZUI**

> Me Sch stä

MIGLIACCIO GARFAGNINO

Apfelküchlein aus der Garfagnana

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

220 g Vollkornmehl

150 g Zucker

3 EL Olivenöl extravergine

1 Prise Zimt

Salz

nit

en. Die

nen.

geben

Rüh-

ick

nicht

ermes

, kurz

en, gelchen en.

)ie

250 ml Konditorcreme

(Rezept s. links "Pesche di Prato")

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker und Olivenöl in eine Schüssel füllen. 150 ml Wasser unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen dazugießen, um Klumpen zu vermeiden. Mit Zimt und Salz würzen. Die Masse in vier gebutterte und mit Mehl bestreute Tarte-Förmchen (8 cm Ø) füllen, im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 40 Min. backen.

FÜR DIE APFELFÜLLUNG

2 Äpfel 70 g Butter

3 EL Zucker

1 Zweig Rosmarin

30 ml im Fass gelagerter

Grappa (ersatzweise Brandy)

100 ml Sahne



ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen. Einen Apfel in Scheiben schneiden, den anderen hacken. Die Butter in einer Kasserolle schmelzen, den Zucker dazugeben und ebenfalls schmelzen. Die Rosmarinnadeln abzupfen, klein hacken und mit den Apfelscheiben in die Kasserolle geben. 10 Min. bei starker Hitze kochen, bis der Zucker karamellisiert. Den Topf vom Herd nehmen. Die Apfelspalten mit Grappa übergießen, zurück auf den Herd stellen und flambieren, bis der Alkohol verdunstet ist. Die karamellisierten Apfelstücke herausnehmen und beiseitestellen. Danach die gehackten Äpfel und die Sahne in den Topf mit dem Karamell geben, aufkochen und reduzieren. Das Apfelkompott mit dem Karamell so lange rühren, bis es schön cremig ist. Den fertig gebackenen Mürbeteig aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Dann mit der Bagna da Pasticceria beträufeln.

FÜR DIE BAGNA DA PASTICCERIA

20 ml Brandy 25 g Zucker 1 Prise Vanillemark

ZUBEREITUNG

60 ml Wasser in einem Topf erhitzen. Den Brandy und den Zucker mit der Prise Vanillemark hinzufügen. Das Ganze einmal aufkochen und dann abkühlen lassen.

ANRICHTEN

Die Küchlein mit der Konditorcreme befüllen und mit den Apfelstücken belegen. Auf Tellern anrichten und mit der karamellisierten Apfelsauce überziehen.