

APULIEN

Domenico Cilenti

Traditionelles Rezept: Bohnen und wilde Zichorie



■ Zutaten:

- 400 g Bohnen
- 600 g Zichorie
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Löffel Peranzana-Olivenöl
- 4 Scheiben hartes Brot
- Peperoncino nach Bedarf
- Salz nach Bedarf
- 50 g Sellerie
- 50 g Karotten

■ Zubereitung:

Die Bohnen in Wasser mit der Karotte und dem Sellerie etwa 2 Stunden kochen, danach unverzüglich pürieren. Die Zichorie waschen und etwa 20 Minuten in Salzwasser kochen. Die Zichorie mit Knoblauch, Öl und einer Prise Peperoncino anbraten, die Bohnen erwärmen und alles vermengen; mit gerösteten Brotscheiben und Olivenöl servieren.

Neu interpretiertes Rezept: Bohnen,
Garnelen und Vanillesalz



■ **Zutaten:**

- 400 g Bohnen
- 600 g Zichorie
- 600 g Garnelen
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Löffel Peranzana-Ölivenöl
- 4 Scheiben hartes Brot
- Peperoncino nach Bedarf
- Salz nach Bedarf
- 50 g Sellerie
- 50 g Karotten

● **Zubereitung:**

Die Bohnen in Wasser mit der Karotte und dem Sellerie etwa 2 Stunden kochen, danach unverzüglich pürieren. Die Zichorie waschen und etwa 20 Minuten in Salzwasser kochen. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Einige Garnelen mit Kopf zur Garnierung beiseitelegen. Die Zichorie mit Knoblauch, Öl und einer Prise Peperoncino und den zuvor geschälten Garnelen anbraten, die Bohnen erwärmen und alles vermengen. Mit Olivenöl, Vanillesalz und einer rohen Garnele servieren.

• Zubereitung:

Die Birne schälen, würfelig schneiden, in einen Vakuumbbeutel geben und im Ofen bei 85°C 10 Minuten dampfgaren. Anschließend in Wasser und Eis abkühlen. Für den Haselnussschaum: mit dem Pürierstab Zucker, Mehl, Eier und Haselnusspaste zu einer glatten, einheitlichen Masse vermengen. Die Masse in einen Sahnebereiter geben, zwei Kapsel einsetzen und im Kühlschrank etwa 15 Minuten rasten lassen. Danach in ein Einwegglas spritzen und etwa 15 Sekunden in den Mikrowellenofen geben: dadurch entsteht der Nusschaum. Für die Mandeloblade: Zucker, Butter, Mandelmehl und Eiweiß ins Rührgerät geben, die Masse etwa 10 Minuten schlagen und eine Stunde rasten lassen. Danach daraus Bällchen formen, auf die Backmatte legen und 5 Minuten bei 185° backen. Anschließend abkühlen lassen. Für das Birnensorbet: den Zucker im Wasser auflösen, erwärmen bis ein Sirup entsteht und abkühlen lassen. Das Birnenpüree, Stärke und Glukose begeben: anschließend in einen Behälter für Pacojet-Geräte geben und bei -20° C tiefkühlen.

SIZILIEN

Giuseppe Raciti

LA PASTA ALLA NORMA

Das Rezept für die Pasta alla Norma stammt aus Catania. Man sagt sich, dass der aus Catania stammende Komödiendichter Nino Martoglio von einem so zubereiteten Gericht dermaßen angetan war, dass er es mit der berühmten Oper Vincenzo Bellinis „Norma“ verglich.

PASTA ALLA NORMA, KLASSISCHES REZEPT



• Zutaten:

400 g Rigatoni oder kurze Nudeln
Frische Tomatensauce
Ganzer Knoblauch
Violette Aubergine
Basilikum
Gesalzener Ricotta-Käse

• Zubereitung:

- Die Pasta in reichlich Salzwasser kochen.
- Die Aubergine großzügig salzen, in ein Sieb legen und gut abtropfen lassen, daran anschließend frittieren.
- Den Knoblauch in einer Pfanne mit einigen Blättern Basilikum anbraten lassen.
- Sobald das Öl gut aromatisiert ist, den Knoblauch entfernen und die Aubergine hinzufügen, köcheln lassen und die Sauce aus frischen Tomaten hinzufügen. Ungefähr 5 Minuten kochen lassen.

- Die Pasta bissfest abseihen und mit der bereits fertigen Sauce sautieren.
- Etwas Evo-Olivenöl und Basilikum hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Warm und mit reichlich geriebener Ricotta bestreut servieren.

P.S.: Im Gebiet von Messina wird anstelle von gesalzener Ricotta-Käse (ricotta salata) der mildere gebackene Ricotta (ricotta infornata) verwendet.

PASTA ALLA NORMA, NEU INTERPRETIERTES REZEPT
MIT DER VOM VORTAG ODER VOM MITTAGESSEN
ÜBRIGGEBLIEBENEN PASTA



Übriggebliebene Pasta

Für die Pachino-Kirschtomaten-Crème

Evo-Öl nach Bedarf

2 Stk. frische Zwiebel

1 kg Pachino-Kirschtomaten

Basilikum nach Bedarf

Salz, Zucker, Pfeffer nach Bedarf

1 Stk. Kartoffel

Gemüsebrühe (Sellerie, Karotte, Zwiebel, Tomaten)

Für die Fülle der knusprigen Pasta-Gnocchi

1 kg frischer Schafmilch-Ricotta-Käse Casalgismondo

Basilikumblätter nach Bedarf

3 Stk. violette Auberginen

Neu interpretiertes Rezept: Ricotta und Birne 2015



• **Zutaten:**

1 ganze Birne

100 g gezuckerter Ricotta-Käse

180 g Haselnusspaste

4 g essbare Blüten

50 g Mandelmehl

50 g Butter

50 g Eiklar

160 g Zucker

30 g Mehl

3 ganze Eier

5 g Minze

Zutaten für das Sorbet:

80 g Birnenpüree

60 g Wasser

4 g Stärke

40 g Zucker

40 g Glukose

Für die Fülle der karamellisierten Birnen

350 g Williams-Birnen

100 g Zucker

20 ml Birnenlikör

10 g Maisstärke

• **Zubereitung:**

Die Eier mit dem Zucker fünfzehn Minuten schlagen, das anfängliche Volumen soll sich dabei fast vervierfachen. Die Haselnüsse fein mit dem Mehl mahlen und nach und nach zu den geschlagenen Eiern mithilfe einer Spachtel hinzufügen: dabei darauf achten, dass die Masse nicht zusammenfällt. Die zerlassene Butter vorsichtig eintropfen lassen und langsam unter die Masse heben. Die Masse gleichmäßig in zwei mit Butter gefettete und Mehl gestäubte Tortenformen mit 22 cm Durchmesser geben und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen.

Die Fülle zubereiten, indem man den Ricotta-Käse mit dem Zucker und den Vanillesamen 5 Minuten mit dem elektrischen Rührbesen vermischt. Die steif geschlagene Sahne begeben. Die Marinade zubereiten: dafür Wasser mit dem Zucker eine halbe Minute kochen lassen.

Für die karamellisierten Birnen: die Birnen schälen und würfelig schneiden, Zitronensaft, Zucker und einen Tropfen natives Olivenöl beifügen, auf mittlerer Flamme kochen lassen. Sobald der Birnensaft am Boden des Kochtopfes sichtbar wird, die Stärke hinzufügen und weitere 2 Minuten kochen lassen. Anschließend den Likör beimengen, von der Kochplatte nehmen und abkühlen lassen. Die Torte zusammensetzen: Einen 22 cm-Stahlring auf einen Teller legen, eine Biskuitscheibe hineinlegen und mit der Marinade leicht befeuchten; die Form mit der Ricotta-Fülle füllen, zu der zuvor die karamellisierten Birnen hinzugefügt wurden.

Die zweite Biskuitscheibe auf die Fülle legen und damit abschließen: diese ebenfalls befeuchten und die Torte 2 Stunden ins Gefrierfach geben. Den Ring entfernen und die Torte bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Mit ausreichend Puderzucker bestreuen, mit einer Birne und Zimtschoten dekorieren.

Salz, Pfeffer nach Bedarf

200 g gesalzener Ricotta-Käse

Für die Käsecrème mit gesalzenem Ricotta-Käse

500 g frische Sahne

250 g gesalzener Ricotta-Käse

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Für die Basilikumpanade

Toastbrot, Basilikum, Origano

Für die Garnierung

Perlina-Aubergine aus Comiso, Datteltomaten (gelbe Sorte), Basilikumblätter

Zubereitung

Für die Zubereitung der Gnocchi

1. Schritt

Die übriggebliebene, bereits gekochte Pasta in etwas Wasser und einem Esslöffel Pachino-Kirschtomaten-Sauce aufweichen. Das Ganze gut erwärmen, pürieren, durchsieben und abkühlen lassen.

2. Schritt

Nach Auskühlen der Masse diese auf eine Folie gießen. In die Mitte der Masse eine Mousse aus frischem Schafmilch-Ricotta-Käse mit den zuvor in der Pfanne mit Öl, Salz, Pfeffer, einigen Blättern Basilikum und geriebenem, gesalzenem Ricotta-Käse angerösteten Auberginenwürfeln geben.

3. Schritt

Mithilfe der Folie das Ganze wie einen gefüllten Klob schließen und im entsprechenden Schockfroster abkühlen lassen.

4. Schritt

Sobald die Gnocchi-Klöße vollständig ausgekühlt sind, diese in den mit Salz geschlagenen Eiern wälzen und in einer zuvor aus Toastbrot und gemixtem Basilikum zubereiteten Panade panieren.

Serviervorschlag

Die Tomatencreme auf den Tellerboden geben, drei knusprige Gnocchi, die halbe Perlina-Aubergine, frischen Basilikum und einige Pünktchen gelbe Datteltomaten-Creme darauf anrichten.

Vielen Dank

Chef Giuseppe Raciti

KAMPANIEN

Vincenzo Guarino

Traditionelles Rezept: Traditionelle Ricotta-Birnen-Torte



• Zutaten:

Für das Haselnussbiskuit:

- 210 g Zucker
- 300 g Eier
- 180 g Haselnussmehl
- 60 g Mehl vom Typ 00
- 1 geriebene Zitrone
- 100 g zerlassene Butter

Für die Ricotta-Creme

- 300 g Kuhmilch-Ricotta-Käse
- 300 g Schafmilch-Ricotta-Käse
- 150 g Sahne
- 250 g Zucker
- ½ Vanilleschote

Für die Birnenmarinade

- 300 g Wasser
- 200 g Zucker
- 40 g Rum 70%

MÖGLICHST KLEINE KLÖSSE FORMEN.

FÜR DAS FONDUE DIE SAHNE AUF KLEINER FLAMME LANGSAM ERHITZEN, ABER NIEMALS AUFKOCHEN LASSEN UND DEN KÄSE DARIN SCHMELZEN LASSEN.

DIE EIDOTTER IN EINEN VAKUUMBEUTEL GEBEN UND IM GARER BEI 65 GRAD ETWA DREISSIG MINUTEN KOCHEN LASSEN. AUS DEM BEUTEL NEHMEN UND MIT ETWAS CACIOCAVALLO-KÄSEWASSER (FÜR DIESES GERIEBENEN GEREIFTEN CACIOCAVALLO-KÄSE IN WASSER KOCHEN, ABSEIHEN und EINDICKEN) SCHLAGEN.

DIE RAVIOLI MIT RAGOUT, BUTTER UND SALBEI SOWIE DER EIER- UND KÄSESAUCE ZU LAUWARMEN UND IN PEPERONCINO-ÖL GESCHWENKTEN KLÖSSCHEN SERVIEREN. SCHLIESSLICH EINIGE RAVIOLI MIT EINEM FLAMBIERGERÄT ANRÖSTEN.

KALABRIEN

Antonio Abbruzzino

Traditionelles Rezept: A PASTA „CCHIINA“



• Zutaten

1 kg gerillte Penne rigate

Für die Sauce:

1 Liter passierte Tomaten
1 Zwiebel
Natives Olivenöl
Salz und Pfeffer

Für die Klößchen:

200 g gehacktes Rindfleisch
1 Löffel geriebenen Parmesankäse
1 Scheibe eingeweichtes Brot
1 Zweig Petersilie
Salz und Pfeffer

Für die Fülle:

500 g Provola silana-Käse
3 hart gekochte Eier
200 g Presskopfsülze
150 g geriebener Parmesankäse

• Zubereitung:

Sämtliche Zutaten für die kleinen Fleischklöße vermengen, daraus möglichst kleine Klößchen formen. Diese unverzüglich braten.

Für die Tomatensauce die Zwiebel anbraten und die passierten Tomaten hinzufügen, salzen und pfeffern und nach halber Kochzeit die Klößchen hinzugeben. Bei kleiner Flamme etwa 30 Minuten kochen lassen.

Die Eier, die Presskopfsülze und den Provola-Käse in Würfel schneiden.

Die Pasta kochen und bissfest abseihen, mit der Hälfte der Sauce anmachen, danach die Hälfte der Pasta in die Auflaufform geben, die Fülle (Provola-Käse, Eier und Presskopfsülze) und etwas Sauce hinzufügen und mit der restlichen Pasta bedecken. Mit der Sauce abschließen und mit Parmesankäse bestreuen. Anschließend etwa 40 Minuten bei 170 Grad backen.

FÜR DAS RAGOUT

200 G RINDFLEISCH FÜR RAGOUT
5 TOMATEN
1 WEISSE ZWIEBEL
1 LORBEERBLATT
1 GLAS ROTWEIN
NATIVES OLIVENÖL
SALZ UND PFEFFER

FÜR DIE FLEISCHKLÖSSCHEN

100 G KALBSFILET
SÜSSER PAPRIKA
KÜMMELSAMEN
NATIVES OLIVENÖL
SALZ UND PFEFFER

FÜR DAS KÄSEFONDUE

100 G FRISCHE SAHNE
50 G GERIEBENER PARMESANKÄSE

FÜR DIE DOTTERCREME

5 DOTTER
50 G CACIOCAVALLO-KÄSEWASSER

EIN NUSSGROSSES STÜCK BUTTER

SALBEI UND PEPPERONCINO

• ZUBEREITUNG

EIN KLASSISCHES RAGOUT KOCHEN UND ZUM FÜLLEN DER RAVIOLI UNVERZÜGLICH PÜRIEREN. DIE EIERTEIGWARE MIT DEN MEHLSORTEN UND DEN EIERN VERMISCHEN. DIE RAVIOLI FÜLLEN.

MIT DEM FILET EIN HACKFLEISCH ZUBEREITEN, MIT ALLEN ZUTATEN ABSCHMECKEN UND AUS DER MASSE

Neu interpretiertes Rezept: „CCHIINA“ PASTA-RAVIOLI



• ZUTATEN

FÜR DIE EIERNUDELN

50 G MEHL TYP 00
150 G HARTWEIZENMEHL
10 EIDOTTER