

LA CUCINA di CARINA



Karin F. 08



Foto: Peter Woisch

Liebe Kids, liebe Freunde, liebe Genießer,

diesmal habe ich für euch meine besten

ANTIPASTI-, PRIMI- und DOLCI-REZEPTE

zusammengestellt.

Für mich kann ein Menü durchaus aus mehreren kleinen Portionen bestehen. Genießt sie ganz nach dem Motto:

Ars vivendi (die Kunst, das Leben zu genießen).

Die Italiener beherrschen diese Kunst. Für sie ist Essen eine nationale Leidenschaft. Sie lieben und genießen das Leben und verfügen über die (benedidenswerte) Fähigkeit, jedes Essen zu einem vergnügten Ereignis werden zu lassen.

Und dafür liebe ich Italien!

Ich möchte euch mit meiner Begeisterung für diese genussvolle und abwechslungsreiche Küche anstecken und hoffe, dass es mir mit Hilfe dieses „Büchleins“ gelingen wird!

Bei der Umsetzung einiger etwas schwieriger Rezepte haben mich die „Jungs“ vom **Stade Hobbykoch-Club Hannover** unterstützt. Vielen Dank dafür!

BUON APPETITO !

Hannover, Dezember 2009

Konzept und Realisation Karin Freyberg
Redaktion Karin Freyberg

Layout Karin Freyberg
Aquarelle Karin Freyberg
Fotografie Karin Freyberg
(wenn nicht anders angegeben)

Druck und Bindung Ips Digital Druck
Sandstraße 12
30167 Hannover
www.ips-digital.de

INHALT

1. Antipasti

Crostini, Bruschette und Co

Seite 1

2. Primi

Suppen, Salate, Risotti und Pasta

Seite 37

3. Dolci

Köstliches zum Schluss

Seite 117

Register

Seite 134

nach Alphabet

Seite 138



Karin F. 02

Crostini mit Prosciutto und Feigen

Z = 15 Min.

für 12 Crostini

- 12 Baguettescheiben
- 12 Scheiben rohen ital. Schinken
- 6 Feigen
- frische Minzeblätter
- Oliveneröl
- Balsamico cremoso
- schwarzer Pfeffer



Die Baguettescheiben in etwas Olivenöl von beiden Seiten in der Pfanne knusprig anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Den Schinken auf je einer Brotscheibe drapieren.
Die Feigen halbieren und die Hälften auf den Schinken legen.
Darüber frische Minzeblätter streuen, mit etwas Olivenöl und Balsamico cremoso beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer abrunden.



Crostini mit Olivenbutter und Parmaschinken

Z = 15 Min.



- 100 g schwarze kernlose Oliven
- 100 g Butter
- schwarzer Pfeffer
- evtl. Meersalz
- etwas Olivenöl
- frisches Basilikum
- 50 g Parmesan
- 6 Scheiben Parmaschinken
- 6 Scheiben Brot
- 1 Knoblauchzehe

Parmesan hobeln, Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden.

Die Oliven sehr fein hacken. Die weiche Butter mit einer Gabel zerdrücken, die Oliven und eine Prise Pfeffer untermischen. Mit dem Handmixer zu einer Creme verquirlen. Bei Bedarf noch mit etwas Salz abschmecken, hängt vom Salzgehalt der Oliven ab. Die Creme sollte streichfähig sein, ansonsten noch etwas Olivenöl untermischen.

Die Brotscheiben in der Pfanne goldbraun rösten und anschließend mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe einreiben. Dann mit der Olivenbutter bestreichen. Darauf die gefalteten Parmaschinkenscheiben legen, mit den Parmesanspänen und dem Basilikum bestreuen.

Involtini di bresaola

„Bündner-Fleisch-Röllchen“

Z = 20 Min.

75 g Bresaola
(= 12 Scheiben Bündnerfleisch)
100 g Gorgonzola
100 g Robiola (ersatzweise Bresso)
2 EL weiche Butter
etwas Sahne oder Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Zitronensaft
Olivenöl
Schnittlauch



Den Käse zerdrücken, mit der Butter mischen, etwas Sahne oder Milch unterrühren, bis die Creme streichfähig ist. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Bresaola Scheiben auf einer Arbeitsplatte auslegen, mit der Käsecreme bestreichen und aufrollen. Es sollte etwas Käsecreme an den Enden „herausquellen“, sie werden in den Schnittlauch getaucht. Ansonsten hilfst du nach und streichst mit einem Messer etwas Käse an die Ränder. Zitronensaft und Olivenöl über die Röllchen träufeln und Salz und Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen. Sofort mit frischem Bauernbrot servieren.



Bündner Fleisch -eine schweizer Spezialität- ist Rindfleisch aus der Oberschenkelmuskulatur. Das Fleisch wird mit Salz und Gewürzen einige Wochen bei einer Temperatur nahe dem Gefrierpunkt in einem geschlossenen Behälter gelagert. Danach wird es mehrere Wochen lang getrocknet. Während der Trocknungsphase wird das Fleisch mehrmals gepresst, um die verbliebene Flüssigkeit gleich-mässig zu verteilen. Dadurch erhält das Bündnerfleisch auch seine charakteristische **rechteckige Form**. Original Bündnerfleisch wird **nicht** geräuchert.

Liptauer

„Gorgonzola-Mascarpone-Creme“

Z = 10 Min.



200 g Gorgonzola
100 g Mascarpone
1 kl. Zwiebel
1 Frühlingszwiebel
2 Sardellenfilets
1 EL Kapern
1 TL Paprikapulver
Salz
1/2 TL mittelscharfer Senf
Pfeffer aus der Mühle
etwas Sahne oder Milch

Sardellen abbrausen, trockentupfen und fein hacken.
Die Zwiebeln häuten und sehr fein würfeln.

Den Gorgonzola in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.

Den Mascarpone unterrühren. Die Zwiebeln, Sardellenfilets, den Senf und die Kapern untermischen. Etwas Sahne oder Milch unterrühren, bis die Creme streichfähig ist. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken, kühl stellen.

Mit knusprigem Weiß- oder Landbrot servieren.

Wer Probleme mit frischen Zwiebeln hat:



tauche die fein geschnittenen Zwiebeln (in einem Sieb) ganz kurz in eine Schale mit kochendem Wasser, bevor du sie weiterverarbeitest.

Jakobsmuscheln auf Spinat mit Apfel-Curry-Sauce

Z = 45 Min.

für 6 Personen

EIN REZEPT VOM



6 Jakobsmuscheln mit Schalen
Butterschmalz
Salz, Pfeffer

für den Spinat:

200 g Babyspinat
1 Schalotte
50 g Butter
1 Knoblauchzehe
Muskat, Salz, Pfeffer
100 ml Kokosmilch



für die Apfel-Curry-Sauce:

1 Apfel
Saft von 1/2 Zitrone
1 Schalotte
50 g Butter, 20 g Honig
20 g Currypulver gemischt mit Curcuma
100 ml Weißwein, 100 ml Gemüsefond
1 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer

für die Deko: rote Beete-Sprossen

Etwas Marzipanrohmasse zum „Festkleben“ der Muschelschale auf dem Teller (s. auch S. 19)

- 1.) Spinat putzen, waschen und blanchieren, abtropfen lassen und mit einem großen Messer in grob zerkleinern.
1 Schalotte fein würfeln und in einem Topf in Butter anschwitzen, etwas Knoblauch, den Spinat und die Kokosmilch dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

- 2.) Jakobsmuschel waschen und putzen (s. S 18/19),
Muschelfleisch an die Seite legen.
- 3.) Jakobsmuschel-Schalen (oder Crème Brûlée Schälchen)
im Ofen anwärmen.
- 4.) Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
Damit er nicht braun wird, mit Zitronensaft beträufeln.
- 5.) Die zweite Schalotte fein würfeln und mit den Apfelstücken
in einem Topf in Butter anschwitzen. Mit Honig karamellisieren,
mit Curry und Curcuma bestreuen, durchschwitzen lassen,
mit Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond auffüllen.
Durchköcheln lassen. Dann Crème fraiche dazu geben, mit Salz,
Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken.
- 6.) Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne in
Butterschmalz von beiden Seiten je 1 Min. goldgelb braten, das
Muschelfleisch sollte dabei in der Mitte noch leicht glasig sein.
- 7.) 1-2 EL von dem Spinat in die Muschel-
schale füllen, je 1 Jakobsmuschel darauf
setzen und ca. 1 EL von der Apfel-Curry-
Sauce darüber träufeln. Mit ein paar rote
Beete-Sprossen garnieren.

Dazu reicht man am besten Baguette.



Fotos: Peter Woisch und Peer Völz

Dieses Gericht habe ich übrigens zusammen mit
unserem Nationaltorwart Robert Enke (†) und dem
Hobbykoch-Club zubereitet.

Jakobsmuscheln auf provenziale Art

Z = 45 Min.

- 500 g vollreife Tomaten
- 5 Schalotten
- 60 ml trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Thymian
- 2 Stengel glatte Petersilie
- 2 EL Weißbrotbrösel
- 3 EL Olivenöl
- 4-8 frische Jakobsmuscheln
- 4 Schalen



Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Tomaten häuten, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Schalotten häuten und fein hacken, Kräuter ebenfalls fein hacken.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl Schalotten andünsten, Hitze reduzieren und in etwa 5 Min. weich garen. Wein zugeben und einkochen lassen. Dann die Tomatenwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Rühren 5 Min. köcheln lassen.

Knoblauch in einer zweiten Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten, Petersilie, Thymian und die Semmelbrösel einrühren, leicht bräunen, vom Herd nehmen. In eine Schale umfüllen, Pfanne für den nächsten Schritt säubern.

Butter und das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, bis die Butter schaumig wird (aber nicht braun!). Jakobsmuscheln auf jeder Seite ca. 1 Min. braten, bis sie goldgelb sind.

In jede Muschelschale etwas Tomatensauce geben, darauf je 1-2 Jakobsmuscheln setzen, mit der Kräuter-Bröselmischung bestreuen. Im Backofen kurz übergrillen. Mit Baguette servieren.

Pescaccio vom Lachs mit Limonen-Vinagrette

Z = 20 Min.



pro Person ca. 100- 125 g Lachsfilet
(roh, ohne Haut)
1 Zitrone oder Limone
1 TL Honig
4 EL bestes Olivenöl
Meersalz
schwarzer Pfeffer

zum Dekorieren:

Forellen-Caviar
und/oder haudünn geschnittene
Limonenscheibchen

Für die Marinade den Saft einer Limone, Honig und Olivenöl miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs in Scheiben schneiden und in einem aufgeschnittenem Frischhaltebeutel (s. linke Seite) dünn klopfen.

Teller dünn mit der Marinade bepinseln, die Lachsscheiben darauf verteilen, nochmals marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Je nach Geschmack mit Forellen-Caviar und/oder Limonenscheibchen garnieren.



Kariw F. 09

Rote Linsencreme mit Waldpilzen

V = 60 Min. (getrocknete Pilze müssen mind. 1 Std. einweichen!)

Z = 45 Min.

1 Pck. getrocknete Steinpilze
(30-40 g)
75 g Knollensellerie
1 Möhren, 2 kl. säuerliche Äpfel
1 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
150 g frische Champions
150 g rote Linsen
400 ml Waldpilzfond (Glas)
200 ml Gemüsefond
1/8 l Rotwein
etwas Butter
1/2 Becher Schlagsahne
1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer
Aceto balsamico



Getrocknete Pilze mind. 1 Std. einweichen.

Linsen waschen, in einem Topf mit dem (gemischtem) Fond 10 Min. kochen.

Sellerie, Möhren und 1 Apfel schälen und in Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Frische Pilze abreiben und in grobe Scheiben schneiden. Den 2. Apfel schälen, mit einem Apfelausstecher entkernen und in dickere Scheiben schneiden, an die Seite legen. Thymian abbrausen, trockenschütteln.

Getrocknete Pilze abgießen.

In einer Pfanne Zwiebeln und Knoblauch in etwas Butter glasig dünsten. Gemüse- und Apfelwürfel, getrocknete Pilze und Thymian zugeben, kurz anbraten und mit Wein ablöschen, ca. 10 Min. köcheln lassen. Dann den Inhalt der Pfanne zu den Linsen in den Topf geben. Die Pfanne zur Weiterverwendung mit Küchenkrepp auswischen.

Sahne zur Suppe geben, alles mit dem Pürierstab zerkleinern, mit Salz, Pfeffer und Aceto balsamico abschmecken.

In der Pfanne etwas Butter schmelzen lassen. Zuerst die Champions leicht bräunen, danach die Apfelscheiben. Zum Anrichten etwas Linsencreme in vorgewärmte Tellern einfüllen und jeweils mit 1 gebratenen Apfel- und einigen Pilzscheiben belegt garnieren.

Käse-Rahmsuppe

Z = 30 Min.

EINE INSPIRATION VON MEINER FREUNDIN ELKE

für 6 Personen



500 g Gehacktes
1 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
1-2 Stangen Porree
1 l Gemüse- oder Geflügelfond
1/2 Glas Weißwein
200 g Kräuterschmelzkäse
200 g Sahneschmelzkäse
1/2 Becher Bressot, 1 Becher Sahne
Salz und Pfeffer
frischen Thymian u. Schnittlauch

Zwiebeln und Knoblauch häuten und fein würfeln, den Porree in feine Ringe schneiden. Das Gehacktes krümelig anbraten (am besten in einem größeren Topf), das Gemüse zufügen und kurz mit anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Fond dazugeben und alles 15 Min.

köcheln lassen. Dann den Käse einrühren und schmelzen lassen.

Die Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In vorgewärmten Tellern und mit den Kräutern bestreut servieren..

Steinpilz-Carpaccio

Z = 25 Min.

für 2 Personen

250 g frische Steinpilze
Saft von 1/2 Zitrone
ger. Schale von 1/2 Bio-Zitrone
1 TL Aceto bianco cremoso
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Thymianzweige
etwas Oregano
Olivenöl, 1 Apfel



Die Steinpilze gründlich putzen (mit einem Tuch abreiben) und -wenn vorhanden- mit einem Trüffelhobel in dünne Scheiben hobeln. Sonst versuche es mit einem Käsehobel oder einem ganz scharfen Messer. Die Pilzscheiben auf vier Teller anrichten.

Zitronensaft, -schale, Aceto, Salz und Pfeffer verrühren, etwas Öl mit einem Schneebesen unterschlagen, kleingehackte Kräuter unterheben. Den Apfel schälen, halbieren und entkernen, sehr fein würfeln und unter die Vinaigrette mischen.

Die Vinaigrette über die Pilze träufeln und kurz in den Kühlschrank stellen.



Vinaigrette-Variante: 1 Eigelb mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und 1/2 ganz feingehackten Knoblauchzehe verquirlen. 100 ml Olivenöl unter ständigem Rühren in einem feinen Strahl einfließen lassen. Fein gehackte Petersilie untermischen. Oder du schneidest die Pilze in feine Scheiben und brätst sie sanft in Olivenöl. Lauwarm als Salat mit einer Vinaigrette deiner Wahl anrichten.

Die Steinpilze können auch durch Champignons ersetzt bzw. miteinander kombiniert werden.

Melonen-Schafskäse-Salat

Z = 30 Min.



Karin F. 06

- 1 Wassermelone
- 1 Bund Rucola
- ca. 200 g Schafskäse
(z.B. korsischen Schafskäse)
- 1 rote Zwiebel
- 1/2 Bund Minze
- etwas glatte Petersilie
- Saft von 1 Zitrone
- Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker

Melone in Spalten schneiden, Kerne entfernen. Fruchtfleisch von der Schale abtrennen und würfeln. Rucola waschen, trockenschütteln (harte Stiele entfernen), grob zerkleinern. Schafskäse in Würfel, Zwiebel in feine Ringe schneiden. Minze- und Petersilienblättchen grob hacken.

In einer Schüssel Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker verrühren. Ich ergänze gern noch mit einem Spritzer bianco cremoso.

Melonen- und Schafskäsewürfel, Zwiebelringe und Kräuter vorsichtig untermischen, nochmals abschmecken.

Du kannst diesen erfrischenden Sommersalat zusätzlich noch mit gebratenem Lammfleisch oder Hühnerbruststreifen ergänzen.



Risotto bianco

Z = 30 Min

Grundrezept:

ca. 1 l (heiße) Hühner- oder Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl
1 gr. Zwiebel
1/4 Knolle Sellerie
1 Knoblauchzehe
300 g Risotto Reis (z.B. von Oryza)
1 Glas Wein (ca. 40 ml)
Meersalz, schwarzer Pfeffer
50 g Butter
80 g frisch geriebener Parmesan (2-3 EL)



Schritt 1:

Zwiebel und Sellerie fein würfeln, Knoblauch fein hacken. In einem Topf mit Olivenöl glasig dünsten (heißt auf italienisch: *soffrito*). Das Gemüse darf dabei nicht braun werden. Dann den Reis dazugeben und kurz mit anbraten.

Schritt 2:

Hitze erhöhen. Mit dem Wein ablöschen und weiterrühren, bis der Alkohol verdampft ist

Schritt 3:

Jetzt gibst du etwas heiße Brühe dazu. (Heiß deshalb, damit der Garprozess nicht unterbrochen wird). Hitze wieder reduzieren. Die Temperatur auf mittlerer Hitze halten, der Reis darf nur „leise blubbern“. Ist die Temperatur zu hoch kann es passieren, dass die Reiskörner außen weich aber im Kern noch hart sind. Jetzt schöpflöffelweise Brühe dazugießen, dabei umrühren und immer dann neue Brühe zufügen, wenn der Reis die letzte Portion aufgesogen hat. Weiterhin umrühren!

Nach ca. 20 Min. müsste der Reis gar sein, dabei sollte er eine cremig feuchte Konsistenz und noch etwas Biss haben.

Schritt 4:

Den Topf vom Herd nehmen, die Butter und den Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, sofort servieren.

Wenn du gaaaanz viel Zeit hast, kannst du die Gemüse- oder Hühnerbrühe selber kochen (viele Köche schwören darauf: nur so sei ein Risotto vollkommen!). Aber es gibt so wunderbaren Fond im Glas zu kaufen, selbst die Instant Brühe ist o.k.

Je nach Risotto-Variante kann man neben der Gemüse- oder Hühnerbrühe auch einen Fisch- oder sogar einen Waldpilz-Fond verwenden. **Für 200 g Reis** benötigt man ca. **600 ml Brühe**.



Was die Reismenge angeht, so reichen pro Person für eine **Vorspeise 60-80 g Reis** und für ein **Hauptgericht 80-100 g**.



Kräuterbutter-Sauce mit Pinienkernen

1 Handvoll frisch gehackte Kräuter
(z.B. Basilikum, Zitronenmelisse,
Thymian, glatte Petersilie, Schnitt-
lauch....)
1-2 EL Pinienkerne
100 g Butter
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe
1 TL abgeriebene Zitronenschale
frisch geriebenen Parmesan



Pinienkerne in einer fettfreien Pfanne goldbraun rösten, an die Seite legen. Kräuter fein hacken, Zitronenschale reiben. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Butter in einem Topf zerlassen. Knoblauch, Kräuter und Zitronenschale zur Butter geben, kurz aufschäumen lassen. Etwas Nudelwasser unterrühren.

Vor dem Abgießen der Pasta 1 Tasse Nudelwasser abschöpfen, dann die abgegossene Pasta in den Topf mit den Kräutern umfüllen und durchschwenken. Bei Bedarf noch einmal etwas Nudelkochwasser zugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Pinienkerne über die Pasta streuen. Mit geriebenen Parmesan bestreut servieren.

Für dieses Rezept eignen sich gut Spaghetti und Tagliolini.

Pasta mit Hähnchen in Weißwein



- 1 Stck. Hühnerbrust
(ohne Haut und Knochen)
- 1 kleiner Zucchini
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Thymian-Zweig
- ein paar Basilikumblätter
- 100 ml Hühnerbrühe
- 100 ml tr. Weißwein
- 200 ml Sahne

Thymian *grob hacken*, Basilikum in *feine Streifen schneiden*. Hühnerfleisch in *mundgerechte Stücke schneiden*. Zucchini *fein würfeln*.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das Fleisch *rundherum anbraten*, mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini und Thymian *dazugeben* und *kurz mitbraten*. In eine Schale *umfüllen* und *an die Seite stellen*.

Die Pfanne für den nächsten Schritt *weiterverwenden*. Hühnerbrühe, Wein und Sahne in der Pfanne *aufkochen* und *ca. 10 Min. köcheln lassen*. Dann die Fleisch-Zucchini-Mischung in die Sauce *geben*, *nochmals erwärmen*, mit Salz und Pfeffer *abschmecken*. Die Pasta *abgießen* und *wieder in den Topf füllen*. Die Sauce *dazugeben* und *vermengen*.

Auf vorgewärmte Teller *verteilen* und mit dem Basilikum *bestreuen*.



Für dieses Rezept eignen sich gut grüne Tagliatelle.

Semifreddo al torrone

„Halbgefrorenes Eis“ mit Torrone

Z = ca. 20 Min. (**Beachte:** muss mind. 6 Std. tiefkühlen)

für das Semifreddo:

50 g gehackte Mandelkerne
50 g Zartbitter-Schokolade
5 EL flüssiger Honig
2 frische Eier
1 Glas Grappa
2 EL Zucker
200 ml Schlagsahne

für die Schokoladensauce:

1/2 Vanilleschote
100 ml Schlagsahne
100 g Zartbitter-Schokolade



Für das Semifreddo die Schokolade fein hacken, an die Seite stellen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, den Honig unterrühren, dann den Grappa zufügen, Nüsse unterheben. Die Schale vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen (geht gut in kaltem Wasser). Dann erst die Schokoladenraspeln untermengen. Wenn du sie zu früh unterrührst, schmilzt die Schokolade.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Vier Gläser (ca. 150 ml Inhalt) mit dem Semifreddo befüllen. (Gläser nicht ganz befüllen, dann erhältst du sogar 5 Portionen). Für mindestens ca. 6 Std. ins Gefrierfach stellen.

Kannst du gut am **VORABEND** zubereiten und über Nacht gefrieren lassen.

Für die Schokoladensauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Schokolade in Stücke brechen, mit der Sahne und dem Vanillemark in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen.

Zum Servieren etwas Schokoladensauce über das Semifreddo laufen lassen, die restliche Sauce getrennt servieren.

Zusätzlich zur Schokoladensauce schmeckt auch sehr gut ein Himbeer- oder Erdbeermark (z.B. S. 120).



Wenn du echte Torrone zur Verfügung hast, dann wird es wie die Schokolade grob geraspelt. Du benötigst dann für das Semifreddo 50 g Torrone. Die Nüsse und der Honig fallen dann weg. Für die Schokoladensauce kommt zusätzlich 1 EL Honig hinzu.

TORRONE:

das sind geröstete Nüsse, umhüllt von einer gekochten Eiweiß-Zucker Masse. Torrone ist eine Spezialität aus dem Piemont und gibt es bei uns in Deutschland nur in italienischen Feinkostgeschäften zu kaufen. Dieses Rezept ist zwar nicht mit „echter“ Torrone zubereitet, aber die Zutaten sind sehr ähnlich.



Apfel-Mascarpone

Z = ca. 8 Min. (+ Kühlung) Ganz einfach!

1 Glas Apfelkompott
(360 g, Kompott ist grober als Mus)
250 g Mascarpone
150 g Vanillejoghurt
1 Bio-Zitrone
1/2 Apfel
1 EL Zucker
Amarettini



Mascarpone, Joghurt, 1 EL Zucker, 1 EL Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale verrühren.

Apfelkompott und Mascarponecreme in Gläser (à ca. 150 ml Inhalt) schichten. Im Kühlschrank ca. 1 Std. kühlen.

Mit einer Apfelspalte und einem Amarettini anrichten.



Diese Menge reicht „nur“ für 3 Gläser à 150 ml (so wie auf dem Foto). Du kannst das Dessert auf 4 Portionen „strecken“, indem du -ähnlich wie bei einem Tiramisu- zusätzlich zwischen den Lagen leicht zerstoßene Amarettini mit einschichtest.

Wenn du für dieses Dessert **APFELMUS** selber herstellen möchtest, benötigst du 1,5 kg Äpfel. Sie werden geschält, geviertelt, entkernt und in Stücke geschnitten. Mit 1 Zimtstange, abger. Zitronenschale, 4 EL -saft, 4 EL Wasser, Mark von 1 Vanilleschote und 60 g Zucker lässt du sie zugedeckt aufkochen und dann bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. dünsten.

Mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Das Mus darf in seiner Konsistenz ein wenig grob sein. Wenn du es feiner haben möchtest streichst du es durch ein Sieb.

Tiramisù alle pesche

pesche (*sprich: peske*), die Pfirsiche / *pesca* (*sprich: peska*), der Pfirsich.
Nicht zu verwechseln mit *pesce* (*sprich: pesche*), der Fisch.

Z = ca. 30 Min. (+ Kühlung über Nacht)



FÜR 8-10 PERSONEN

1 kg Pfirsiche
100 g Zucker, 1 Vanilleschote
Saft 1 Zitrone, 1 Glas Grappa
4 frische Eier
500 g Mascarpone
ca. 150 g Löffelbiskuits
80 g geh. Nüsse
(z.B. Mandeln, Pistazien)
2 EL Butter

Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Halbieren, vom Stein befreien und in Spalten schneiden. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Mit den Pfirsichspalten, 50 g Zucker und dem Zitronensaft in einem Topf erwärmen und offen bei mittlerer Hitze etwas 5 Min. sanft dünsten. Grappa zufügen und abkühlen lassen.

Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig schlagen, dann nach und nach den Mascarpone unterrühren. Eischnee unterheben. Eine Auflaufform mit einer Lage Löffelbiskuits auslegen und mit Pfirsichspalten bedecken. Etwas Mascarponecreme darauf verteilen, mit einer neuen Lage Biskuits belegen und wieder mit Pfirsichen bedecken. Mit der Mascarponecreme abschließen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Gehackte Nüsse in einer Pfanne mit etwas Butter goldgelb rösten, abkühlen lassen und über das Tiramisù streuen.