

Auberginentürmchen

Vorspeise

Zutaten für 5 Portionen: 2-3 große Auberginen, 1 Pk. passierte Tomaten, 2-3 Mozzarella, Petersilie, Parmesan, 1-2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Backpapier

Zubereitung:

Auberginenscheiben (1cm) ohne Salz und ohne Öl in den 240 Grad heißen Ofen. Nebeneinander auf Backpapier liegend backen. Wenn die Oberfläche der Auberginenscheiben leicht gebräunt ist, wenden und auf der anderen Seite bräunen.

Sugo :

Gewürfelter Knoblauch im Olivenöl sanft erhitzen. Passierte Tomaten dazu. 30 Minuten köcheln. Danach salzen und pfeffern. Frisch geschnittene Petersilie dazugeben, fertig.

Schichten:

Auf dem Backpapier eine erste Auberginenscheibe legen. Sugo darauf verteilen - nicht ertränken. Dann eine etwas Paniermehl drüberstreuen. Etwas Parmesan drüberstreuen. Ein paar Streifen Mozzarella darauf setzen (nicht die ganze Fläche damit bedecken).

So weiterstapeln, bis ca. 5-6 Schichten entstanden sind. Zum Schluss mit Sugo, Paniermehl und Parmesan und gehackter Petersilie überdecken. Kein Mozzarella (sonst kippt das Türmchen um ^^).

Die Türmchen bei 160 Grad im Ofen solange erhitzen bis der Mozzarella gerade geschmolzen ist. (ca. 10-15 Minuten)

Fenchelsalat

Zutaten für 5 Portionen: 2 Fenchelknollen, 3 Orangen, 1 Zitronen, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Fenchel halbieren und in feine Streifen schneiden. Orangen filetieren und den Rest in die Salatschüssel pressen. Zudem eine Orange auspressen. 1 Zitrone auspressen. Die Filets zu dem Fenchel geben und mit Salz Pfeffer, Orangensaft, Zitronensaft und Olivenöl anmachen.

Saltimbocca

Hauptspeise

Zutaten für 5 Portionen: 5 dünne Kalbschnitzel, 5 Scheiben Parmaschinken, 10 Salbeiblätter, Mehl, 150 ml Weißwein, Olivenöl, Butter, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie etwas plattieren.

Jedes Schnitzel pfeffern, wenig Salz (der Schinken ist schon salzig) und mit Parmaschinken belegen. Dann jedes Schnitzel einmal halbieren. Auf jede Hälfte jeweils ein Salbeiblatt legen und Fleisch, Schinken und Salbei mit Zahnstocher fixieren. Die Schnitzel nun auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl und Butter zerlassen und die Schnitzelchen auf der Fleischseite kurz und scharf anbraten, dann nur für einige Sekunden auf die Schinken-Salbei-Seite wenden. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den Wein in die Pfanne gießen und etwas einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss noch ein Stück eiskalte Butter unterrühren. Schnitzelchen noch einmal kurz in der Pfanne schwenken. Auf einen Teller setzen und ein wenig Sauce darüber träufeln.

Risotto alla Milanese

Zutaten für 5 Personen: 400g Risotto Reis, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Glas Kalbsfond, 150 g Parmesan, 100g Butter, 0,1-0,2 g Safranfäden, Salz, Pfeffer, heißes Wasser

Zubereitung:

Zwiebel fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Reis dazugeben und mit anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und den Wein etwas einkochen lassen.

Danach den Fond dazugeben und so viel Wasser dazugeben, dass der Risotto leicht bedeckt ist. Ca. 20-25 Minuten den Risotto rühren, und immer wieder heißes Wasser dazugeben. Am Ende den Safran dazugeben und etwas mitköcheln lassen

Der Risotto ist fertig, wenn er noch leicht bissfest ist. Topf von der Platte ziehen und den Parmesankäse und die Butter unterrühren. Sollte das Risotto zu trocken werden, einen Schuss Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grappa

Nachtisch