

## **Crostini coi fegatini**

*300 g Hühnerleber, etwas Fleischbrühe, eine rote Zwiebel, ein halbes Glas Vinsanto, 50 g Kapern, Brotscheiben ( ungesalzenes Landbrot ), Olivenöl Allora . . . es gibt viele Rezepte für Crostini, gute und schlechte.*

Dieses hier ist besonders bekannt, an Festtagen macht es jede Hausfrau in Panidomino, jede natürlich ein bisschen anders. La fantasia ist hier gefragt. Ich halte mich am liebsten an die klassische Variante:

Die Leber spülen und abtropfen lassen. Die Zwiebel fein schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Dann die Leber fein gehackt zufügen! Sie braucht etwa eine halbe Stunde, bis sie gar ist. Währenddessen immer wieder mit Vinsanto aufgießen. Naturalmente muss man sich zwischendurch auch selber einen Vinsanto genehmigen, dann geht das Kochen noch besser von der Hand ( am besten mit Cantuccini ). Am Ende alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Kapern zugeben und die Lebermischung pürieren. Dann die Brotscheiben rösten, mit ein wenig Brühe benetzen und die Lebermasse darauf verteilen.

## Carabaccia

Dies ist eine Zwiebelsuppe aus der Toskana. Sie wissen, ich komme aus Umbrien, aber ich habe Verwandte in der Toskana, die Familie meiner Schwägerin Elisabetta. Von ihnen habe ich gelernt, eine gute Carabaccia zu kochen.

*Das brauchen Sie: 1 kg Zwiebeln, 150 g Erbsen, 1 Selleriestange, 1 Möhre, ½ l Hühnerbrühe, Weißbrot, 1 Glas Weißwein, Olivenöl, Parmesankäse*

Die Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten. Sì, sì, das gibt viele Tränen, aber es hilft nichts. Die Zwiebelringe werden dann mit dem feingeschnittenen Sellerie und der geraspelten Möhre im Olivenöl eine gute halbe Stunde gedünstet. Dann hat das ganze Gemüse seine Feuchtigkeit abgegeben. Nun die Erbsen dazugeben und das Ganze fertig garen.

Das Weißbrot in feine Scheiben schneiden, rösten und mit etwas heißem Wasser benetzen. Darauf die Carabaccia in tiefen Tellern auf dem gerösteten Brot anrichten und mit reichlich Parmesan bestreuen.

## **Pappa al pomodoro**

*250 g altbackenes Brot, 1 l Wasser oder warme  
Gemüsebrühe, 600 g Tomaten, 4 große Knoblauchzehen,  
Olivenöl, 1 Bund Basilikum*

In einer großen Kasserolle bräunt man langsam in 4 El Öl den Knoblauch, dann die gehäuteten Tomaten in Stücken, das gehackte Basilikum und zuletzt die dicken Brotscheiben. Kurz die Hitze höher stellen und mit Wasser oder Gemüsebrühe ablöschen. Rühren, bis ein suppigtes Mus entsteht. Nicht so dünn wie eine deutsche Tomatensuppe, sondern etwas dicker. Dann salzen und pfeffern.

Basta!

## Salsa verde

Diese grüne Soße soll es auch in Germania geben, habe ich gehört. Aber ob sie auch so gut ist wie die, die in Umbrien gekocht wird? Probieren Sie es aus:

*1 Sträußchen Petersilie, 100 g Essigkapern, 3 hart gekochte Eier, eine Prise Thymian, 1 – 2 El Rotweinessig, Olivenöl*

Petersilie waschen, mit den anderen Zutaten zusammen fein hacken und mit 4 El Öl, dem Essig und einer kleinen Prise Thymian vermengen. *Attenzione* bei dem Thymian, das kräftige Aroma ist manchmal sehr vorherrschend! Diese Salsa schmeckt wunderbar zu gekochtem Rindfleisch. Ich gebe sie aber oft auch auf frisch getoastetes Weißbrot als Antipasto.

Buono!

## **Maccharoni con salsa etrusca**

*400 g Nudeln, 60 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten, 40 g alter Pecorino, ein hart gekochtes Ei, 30 g entsteinte schwarze Oliven, 15 g Petersilienblätter, 6 El Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1 scharfe Chilischote (peperoncino), ½ El Pfeffer, Salz*

Die abgetropften Tomaten, den Pecorino und das gekochte Ei in Stücke schneiden. Dann zerkleinern Sie sie zusammen mit den Oliven, der Petersilie, dem Knoblauch und der Chilischote mit dem Pürierstab oder einem elektrischen Zerhacker. Diese Hackmischung dann in eine Schüssel geben und einen El Öl nach dem anderen dazugeben. Am Ende mit Pfeffer und Salz würzen. Die Soße schmeckt mit jeder Nudelsorte, aber mein Dino mochte sie am liebsten mit Maccheroni.

## **Zuccotto**

Wollen Sie einen Mann verwöhnen? Ihm beweisen, dass Sie die beste Köchin sind? Das schafft man am besten mit einem perfekt zubereiteten Zuccotto.

*Allora . . . Sie brauchen 4 Eier, 150 g Zucker, 150 g Mehl, Zitronenschale, ½ l Sahne, 100 g bittere Schokolade, 100 g kandierte Früchte, 50 g Puderzucker, Kakaopulver, 20 g Butter und süßen Vinsanto.*

Das Biskuit: Zucker und Eier werden schaumig geschlagen. Wann ist der Schaum richtig? Wenn ein Tropfen einen Augenblick an der Oberfläche bleibt. Wenn er sofort untergeht, muss man weiterrühren. Sonst wird das Biskuit wie Gummi und geht nicht schön auf. Also Attenzione! Danach Mehl, eine Prise Salz und die geriebene Zitronenschale untermengen und in die gebutterte Form gießen.

Im heißen Ofen 30 Min. backen und auskühlen lassen. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und im Kühlschrank aufbewahren.

In einem Topf wird dann die Schokoladencreme zubereitet: Butter, Kakao, Zucker und ca. 4 El Wasser lässt man 5 Minuten köcheln. Dann abkühlen und dabei öfters umrühren, da sich sonst eine Haut bildet. Wenn die Creme kalt ist, vermischt man sie mit Schlagsahne und stellt sie kalt. Die übrige steife Sahne wird mit den klein gehackten kandierten

Früchten und der grob geraspelten Schokolade vermengt und ebenfalls in den Kühlschrank gestellt.

Eine Schüssel wird dann mit den Biskuitscheiben ausgelegt, die mit Vinsanto getränkt werden. Dann die Sahne-Schokoladen-Mischung einfüllen, darauf die Sahne mit den kandierten Früchten und obenauf eine Biskuitplatte, die sorgfältig zugeschnitten werden muss. Und natürlich mit Vinsanto getränkt ! Alles gut mit der Hand anpressen und das Eisbiskuit vor dem Anrichten 4 – 5 Stunden im Kühlschrank aufbewahren. Nicht in die Tiefkühltruhe stellen! Zuccotto soll keine Eiscreme sein, sondern ein halbgefrorenes Dolce. Buon appetito!

## **Panzanella ( Brotsalat )**

Panzanella lieben meine Kinder ganz besonders. Mein Ältester, Guido, isst immer so viel, dass er Primo und Secondo nicht mehr schafft. Sandra, meine Schwiegertochter, ist dann immer sehr ärgerlich. Aber . . . Panzanella ist ja auch zu lecker.

*Sie brauchen für 4 Personen (das würde allerdings nicht reichen, wenn jemand wie mein Guido mit am Tisch sitzt) 400 g altes Brot, das mindestens zwei Tage alt ist, 400 g Tomaten, 1 große Zwiebel, Basilikumblätter (ca. 20), ca. 10 El Olivenöl, 2 El Weinessig, Salz.*

Das Brot in Scheiben schneiden und sie 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen die Tomaten klein schneiden, entkernen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, vierteln und eine halbe Stunde in kaltes Wasser legen ( das macht sie milder ). Nun die Brotscheiben aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in große Krumen zerteilen. Am besten tun Sie so, als wollten Sie sich die Hände waschen. Immer die Handflächen aneinanderreiben, bis das Brot in die Schüssel gekrümelt ist. Die Tomaten dazugeben, auch die Zwiebel (abgegossen, abgetrocknet und in Scheiben geschnitten) sowie die Basilikumblätter. Das Ganze mit der Hälfte des Olivenöls anmachen und vorsichtig umrühren. Eine Stunde in den Kühlschrank! Danach mit dem restlichen Öl, Salz und Essig abschmecken.



## **Coniglio ripieno (gefülltes Kaninchen) für 6 – 7 Personen**

*1 Kaninchen (ca. 1,5 kg), 400 g Kalbsfleisch, 400 g Schweinefleisch, 200 g Kochschinken, 200 g Mortadella, 50 g Pistazien, 1 Gl. trockener Weißwein, 50 g geriebener Pecorino, 6 El Olivenöl, 2 Rosmarinzweige, 2 Knoblauchzehen, 1 Ei, Salz und Pfeffer*

Am besten, Sie lassen sich von Ihrem Metzger die Knochen entfernen. Sollten Sie das Kaninchen bei Feinkost-Meyer in Wenningstedt kaufen: Der Metzger dort macht das ganz hervorragend. Zu Hause schneiden Sie dann das Kalb- und Schweinefleisch klein und mischen es mit den geschälten Pistazien. Nun den Kochschinken und die Mortadella würfeln und dazugeben, außerdem den geriebenen Pecorino und das Ei. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Ecco, da haben Sie die Füllung für das Kaninchen! Schön gleichmäßig füllen, danach das Kaninchen mit Küchengarn umwickeln. Von außen muss es auch noch gewürzt werden! Reiben Sie die Knoblauchzehen darüber, und verteilen Sie ein wenig frischen Rosmarin darauf und natürlich salzen und pfeffern. In einen Bräter mit Olivenöl, dann ab in den Ofen und bei 180 Grad backen. Gut von allen Seiten anbräunen lassen und es immer wieder mit dem Öl begießen. Wenn il coniglio schon braun ist, mit Wein ablöschen und es bei 150 Grad zu Ende backen. Währenddessen gelegentlich wenden und mit der Gabel einstechen, denn der Saft soll austreten. Er ergibt mit dem Fond in der Ofenform eine wunderbare Salsa.

## **Finocchi indiavolati (vom Teufel gerittener Fenchel)**

*4 – 5 Fenchelknollen, 2 große in Salz eingelegte Sardellen, 30 g in Essig eingelegte Kapern, 10 El Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 1 getrocknete Chilischote (peperoncino), Salz, Pfeffer. Wenn man es besonders pikant mag, kann man auch noch schwarze Oliven hinzufügen.*

Fenchel in dünne Scheiben schneiden. Sardellen abwaschen, Kapern abtropfen lassen, beides grob hacken. 5 El Öl in eine feuerfeste Form geben, dazu die gehackten Knoblauchzehen, die zerbröselte Chilischote und die halbe Fenchelmenge. Darauf die zerkleinerten Sardellen geben, dann den Rest des Fenchels. Beträufeln Sie das Ganze mit Öl, und streuen Sie Pfeffer und Salz darüber. Ma attenzione! Die Sardellen sind schon sehr salzig, dieses Gericht kann man leicht versalzen. In Italia sagt man, eine Köchin, die das Essen versalzt, ist verliebt. In Germania auch ? Nun, dann passen Sie auf, wenn Sie glücklich verheiratet sind und es bleiben wollen. Nun den Topf bei sehr kleiner Flamme auf den Herd stellen und ein bisschen warmes Wasser dazugeben. Deckel drauf und eine halbe Stunde köcheln lassen. Nun geben Sie die Kapern hinein, rühren alles vorsichtig um – und basta ist eine sehr pikante Beilage!

## **Torta al cocco**

*200 g Kokosraspeln, 200 g Zucker, 100 g Mehl 120 g  
Butter, 4 Eier, 1 Glas Milch, 1 – 2 El Puderzucker, 1 Tüte  
Backpulver*

Die Eigelbe mit dem Zucker und der Butter aufschlagen. Die Kokosraspeln, die Milch und das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazugeben, verrühren und zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Eine Springform einfetten, und die Torte für 40 Min. bei 160 Grad backen. Manchmal ist es gut, den Kuchen nach einer Viertelstunde mit Alufolie abzudecken, damit er nicht zu dunkel wird. Er soll eine schöne keksbraune Farbe haben. Wenn er abgekühlt ist, noch Puderzucker darüber!

## **Bracirole ai carciofi**

*4 Kalbskoteletts ohne Knochen, 8 kleine Artischocken, 1 kleine Zitrone, 2 Eier, 50 g Paniermehl, 100 g Butter, 80 g Fontina-Käse*

Zunächst den Artischocken die harten Außenblätter abschneiden und das » Heu « entfernen. Danach legt man sie in eine Schüssel mit Zitronenwasser.

Währenddessen das Fleisch leicht klopfen und in dem aufgeschlagenen, gesalzenen Ei ruhen lassen, während man die Artischocken in feine Lamellen schneidet. Die Koteletts werden zur Hälfte mit etwas Käse und den Artischockenrondellen belegt, taschenförmig zugeklappt, gut angedrückt und erst im Ei, dann im Paniermehl gedreht. Bei mittlerer Hitze mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten braten. Mit Zitronenspalten und Petersilie garniert servieren.

## **Frittelle**

Von diesen gebackenen Grießbällchen konnten meine Bambini nie genug bekommen.

Rosinenbällchen, nannte Lucia sie als kleines Mädchen, und so hießen sie schließlich in der ganzen Familie.

120 g Weizengrieß, ½ l Milch, 100 g Zucker, 1 Orange, 50 g Rosinen, Natron, 3 Eier, Olivenöl  
Rosinen in Wasser aufquellen lassen.

Währenddessen den Zucker in der Milch auflösen und fast bis zum Siedepunkt bringen. Dann den Grieß einschütten und mit dem Schneebesen 10 Min. auf kleiner Flamme verrühren. Die abgetropften und ausgedrückten Rosinen und die geriebene Orangenschale beimengen, vom Feuer nehmen und auskühlen lassen. Eine Prise Natron und die aufgeschlagenen Eier darunterrühren und ½ Stunde ruhen lassen. Dann werden die Grießbällchen gebraten! Immer je einen halben El Teig in das heiße Öl gleiten lassen und ausbacken.

Mit Zucker bestreuen e basta !