

Kochabend am 21.06.2024 im Italienverein

Rezepte für 8 bis 10 Personen

1. Antipasti:

- Balsamico-Zwiebeln
- gefüllte Spitzpaprika
- Bruschetta mit Tomaten und Kapern

2. Primo: Risotto mit Pilzen

3. Secondo: Gallina gratinata mit salsa verde

4. Contorno: Caponata d`estate

5. Dolce: Ricottaküchlein mit Erdbeeren

Balsamico Zwiebeln

500 g Schalotten

2 EL Honig

8 EL roter Balsamico-Essig

40 gr. Butter

4 Zweige frischer Thymian

Salz und Pfeffer

Schalotten pellen und längs halbieren.

Den flüssigen Honig und die Butter erhitzen

Schalotten, Thymian, Salz und Pfeffer zufügen

ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten und dabei ständig umrühren

mit Balsamico ablöschen und weitere 5 Minuten bei niedrigster Stufe braten

anschließend durchziehen lassen und gelegentlich umrühren.

Gefüllte Spitzpaprika

10 Spitzpaprika

150 g schwarze entkernte Oliven

ca. 120 g Semmelbrösel

75 gr. Sultaninen

Olivenöl

75 g Kapern

50 ml Sherry

1 Knoblauchzehe

Petersilie

Oliven vierteln

Deckel der Paprika abschneiden. Paprika innen vorsichtig säubern

Semmelbrösel, Knoblauch, Petersilie, Sultaninen, Kapern, und Oliven mit Olivenöl zu einer geschmeidigen Masse vermengen

Paprikaschoten mit der Mischung füllen, in eine Form legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Alufolie verschließen, Für 15 bis 20 Minuten im Ofen garen.

Die Paprikaschoten auf eine Platte legen. Den verbliebenen Fond mit dem Sherry zum Köcheln bringen und anschließend über die Schoten träufeln.

Bruschetta mit Tomaten und Kapern

1 Ciabatta	10 Blätter Basilikum
300 gr. Tomaten	1 Knoblauchzehe
25 gr. Kapern	5 EL Olivenöl
Salz, Peperonchino oder Cayennepfeffer	

10 Chiabatta-Scheiben goldgelb rösten

Tomaten schälen, entkernen und würfeln (ca. 5 mm Kantenlänge)

Basilikum in 2 mm breite Streifen schneiden

abgossene Kapern, Olivenöl, Basilikum und Gewürze mit den Tomaten mischen

Ciabatta-Scheiben mit Knoblauch einreiben und mit Tomatenmischung belegen.

Risotto mit Pilzen

400 g Risotto-Reis	½ Bund Kerbel
250 g frische Pilze	1 Bund glatte Petersilie
1 Stange Staudensellerie	50 g Parmesan
1 l Gemüsebrühe	Olivenöl, Butter
0,2 l trockenen Weißwein	Curry, Salz und Pfeffer
2 kleine Zwiebeln	

Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl anschmoren

klein gehackte Zwiebeln und Staudensellerie in Olivenöl ca. 3 Minuten dünsten

den Reis hinzufügen und einrühren bis er glasig wird

mit Weißwein ablöschen und ca. 1 Minute kochen lassen

Curry hinzufügen

Mit der Gemüsebrühe ca. 25 Minuten ohne Deckel einkochen lassen; dabei Gemüsebrühe immer wieder löffelweise zugeben und ständig rühren

vor der letzten Schöpfkelle Pilze, einige kleingehackte Petersiliestengel, Kerbel, Salz, Pfeffer und nach Bedarf Curry zugeben

zum Schluss etwas Butter und den Parmesan zugeben und mit restlichen Petersiliestengel garnieren.

Mit Deckel bis zum Servieren ruhen lassen.

Gallina gratinata

2 kg Hähnchenflügel	12 EL Parmesan
5 Zitronen	12 EL Semmelbrösel
100 ml. Olivenöl	3 EL Oregano oder Thymian
12 EL geriebener Pecorino	Salz und Pfeffer

Die Hähnchenflügel ca. 15 Minuten in kochendem Salzwasser garen und dann trocken putzen

Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer mit der Hälfte des Oregano zu einer Marinade verrühren, die Hähnchenflügel darin marinieren und im Kühlschrank $\frac{3}{4}$ Stunde ruhen lassen.
Backofen auf 200 C vorheizen

Pecorino, Parmesan und restlicher Oregano / Thymian vermischen und die marinierten Hähnchenflügel darin wenden

Anschließend die Hähnchenflügel einzeln in den Semmelbröseln wenden.

In einer feuerfesten Form ca. 25 Minuten im Ofen garen.

Salsa verde

1 Brötchen	250 ml Olivenöl
2 EL Weißweinessig	1 Bund glatte Petersilie
2 Eier	Salz und Pfeffer
1 Knoblauchzehe	

Das weiche Innere des Brötchens im Weißweinessig einweichen

die Eier hart kochen

das eingeweichte Brot und das Eigelb durch ein grobes Sieb streifen

die ausgepresste Knoblauchzehe und 250 ml Öl dazu geben und unterrühren

Petersilie fein hacken und untermischen

mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Caponata

2 Auberginen	8 EL Rotweinessig
200 g schwarze Oliven in Lake	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle
60 g Pinienkerne	2 Zucchini
250 g Landbrot	5 Eiertomaten

2 Zwiebeln
4 Stangen Staudensellerie
2 EL Tomaten-Passata
2 EL feiner Zucker
auf Wunsch 100 g Sultaninen

1 Bund Basilikum
Olivenöl
Öl zum Braten
Meersalz und Pfeffer

Auberginen in Würfel schneiden, mit Salz bestreuen und in einem Durchschlag 1/2 Stunde entwässern (mit etwas Schwerem andrücken)

Oliven abtropfen lassen entsteinen und andrücken

Backofen auf 180 C vorheizen

Pinienkerne in Pfanne VORSICHTIG goldgelb bräunen

das Brot würfeln, goldgelb rösten und mit den Pinienkernen an die Seite stellen

Zwiebelwürfel, Selleriewürfel und die Oliven in einem Topf mit Olivenöl erhitzen, danach die Passata einrühren; mit Zucker und Essig verrühren, aufkochen lassen und vom Herd nehmen

Fenchelwürfel in 3 EL Olivenöl anbraten und mit Schaumkelle herausnehmen

Öl ergänzen und erst die Auberginen-, dann die Zucchiniwürfel portinsweise anbraten und an die Seite stellen.

Eiertomaten enthäuten und würfeln

Das Gemüse zusammen mit den gewürfelten Eiertomaten in die Zwiebel-Selleriemischung geben

gezupfte Basilikumblätter, Sultaninen, Pinienkerne und Olivenöl zufügen, salzen, pfeffern und vorsichtig durchmischen

Mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde durchziehen lassen (langsam kühler werden lassen)

Vor dem Servieren das geröstete Brot untermischen.

Ricottaküchlein mit frischen Erdbeeren

500 gr Ricotta
3 Eier
2 gehäufte EL Mehl
2 geh. EL Semmelbrösel
1 Prise Salz

1 kg Erdbeeren
1 Pck. Vanillezucker
Kokosfett
2 EL Zucker und Zimt
Puderzucker

Ricotta, Eier, Mehl, Semmelbrösel, eine Prise Salz, Zucker und Zimt zu einer glatten Masse verrühren.

Die Masse löffelweise in reichlich Kokosfett anbraten und zur Seite stellen.

Erdbeeren säubern, ggfs halbieren

1/3 der Erdbeeren mit ca. 30 g Zucker, Vanillezucker und Zimt in 3 EL Wasser erhitzen und ca. 5 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen

Etwas abkühlen lassen und mit einem Pürrierstab fein pürieren.

Als Spiegel zusammen mit den Erbeeren und den Ricottaküchlein servieren, auf Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Einkaufsliste

Fleisch: 2 kg Hähnchenflügel

Gemüse, etc. : 2 Auberginen
Fenchelknolle
300 g Tomaten
5 Eiertomaten
2 Bund glatte Petersilie
500 gr, Schalotten
250 g frische Pilze
Kerbel
2 Zwiebeln
2 Zucchini
6 Stangen Staudensellerie
5 Zitronen
1 kg frische Erdbeeren
10 Spitzpaprika
kleine Zwiebeln
Basilikum

Butter/Käse/ÖL: Butter
Parmesan
5 Eier
Palmin
Pecorino
500 g Ricotta
Olivenöl
Rapsöl

Brot: 250 g Landbrot
1 weißes Brötchen
Ciabatta

Oliven etc.: 200 g schw. Oliven in Lake
60 gr. Pinienkernen
100 g Kapern
Gemüsebrühe
150 g entkernte Oliven
175 g Sultaninen
Balsamicoessig rot und weiß

Getränke:	1 tr. Weißwein 1 Sherry (Mini)	1 Rotwein Mineralwasser
sonstiges:	Tomatenpassata Honig Zucker, Puderzucker, Vanillezucker, Zimt Semmelbrösel Thymian	400 g Risotto-Reis Salz, Pfeffer Mehl Knoblauch

Mitbringen

Alufolie
Frischhaltefolie
Küchenmaschine
Pfannen
Auflaufformen
Messer
Mixer
Pürierstab