

## **Kochabend Antipasi und Pasta**

**Rezepte für 8 – 10 Personen**

### **1. Ciabatta**

### **2. Antipasti-Platte**

### **3. Marinierte Artischockenherzen**

### **4. herzhaftes Ricotta-Küchlein**

### **5. Vitello Tonnato**

### **6. Pasta siciliana di Leoluca Orlando (Il sindaco di Palermo)**

### **7. Ravioli mit 2 verschiedenen Füllungen**

### **8. Pasta di Mandorle**

#### **1. Ciabatta**

**Zutaten:**     **1 Würfel Hefe**           **2 TL Zucker**  
                  **2 TL Salz**               **4 EL Olivenöl**  
                  **600 g Mehl**            **etwas Oregano und Thymian**  
                  **zusätzlich Mehl für die Arbeitsfläche und Backpapier**

#### **Zubereitung:**

- Hefe mit Salz, Zucker und Olivenöl in 300 ml lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Thymian und Oregano hinzufügen und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig etwa 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ohne Kneten zu einem Ciabatta formen.
- Den Teig auf ein Backblech legen und abgedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen. Dann dünn mit Mehl bestäuben.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 bis 25 Minuten backen.

#### **2. Antipasti-Platte**

**Zutaten:**     **12 EL gutes Olivenöl**           **Salz, Pfeffer, Zucker**  
                  **2 Gläser Röstpaprika**           **4 fleischige Tomaten**  
                  **2 große rote Zwiebeln**           **2 Minirömersalat oder Radicchio**  
                  **250 g Mozzarella (kleine Kugeln)**   **2 Bund Basilikum**  
                  **10 EL Balsamico-Essig**           **150 g italienische Salami in sehr dünnen Scheiben**  
                  **150 g Parma-Schinken**

#### **Zubereitung:**

- Paprika abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Tomaten entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Salat waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

- Mozzarella abtropfen lassen (falls keine Kugeln, dann portionieren).
- Vinaigrette erstellen: Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und restliches Öl verquirlen. Basilikum in kleine Streifen schneiden und unterrühren.
- Paprika, Tomaten, Mozzarella, Schinken und Salami auf einer Platte anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

### 3. Marinierte Artischockenherzen

**Zutaten:**

2 zerdrückte Knoblauchzehen	2 EL Zitronensaft
6 EL Olivenöl	Salz und Pfeffer
1 Lorbeerblatt	1 EL gehackte Petersilie
20 Artischockenherzen ggfs. aus der Dose	

#### Zubereitung:

- Knoblauch, Pfeffer, Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer verschlagen.
- Lorbeerblatt und Artischockenherzen dazu geben und mischen, zugedeckt 1 – 2 Stunden kühl stellen. Gelegentlich verrühren.
- Artischocken mit der Sauce übergießen und mit Petersilie bestreuen.

### zu 4. Ricotta-Küchlein

**Zutaten:**

500 g Ricotta	3 Eier
50 g Pecorino	2 gehäufte EL Mehl
2 gehäufte EL Semmelbrösel	1 EL gehackte Petersilie
1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt	1 Peperoncino, fein gehackt
Salz und Öl	

#### Zubereitung:

- Ricotta, Eier, geriebener Pecorino, Mehl, Semmelbrösel, Petersilie, Knoblauch, Peperoncino und eine Prise Salz zu einer glatten Masse verrühren.
- In einer Pfanne die Ricottamasse löffelweise goldgelb ausbraten (ca. 18 bis 20 Stück), abkühlen lassen und kalt servieren.

### zu 5. Vitello Tonnato

**Zutaten:**

1 Bund frisches Suppengrün	600 g Kalbsbraten
250 ml Weißwein	4 Eigelb
125 ml Olivenöl	1 Zitronensaft
2 Dosen Thunfisch in Öl	3 Anchovisfilets
1 Glas Kapern	je 1 Prise Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

- Fleisch kochen: das Kalbfleisch in leicht gesalzenem Wasser mit dem Suppengrün und dem Weißwein langsam zum Kochen bringen; Hitze reduzieren und ca. 1,5 Stunden bei geöffnetem Topf leicht ziehen lassen. Im Sud abkühlen lassen.
- Soße anrichten: Eigelbe verrühren, Öl untermischen und Zitronensaft nach und nach dazu geben, so dass eine Mayonaise entsteht. Thunfisch, Anchovisfilets und ein paar Kapern pürieren und etwas

Mayonaise zufügen. Diese Masse durch ein Sieb streichen und mit der restlichen Mayonaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

-Das abgekühlte Fleisch in sehr dünne Scheiben aufschneiden und auf einem großen Teller mit der Soße bedecken und den restlichen Kapern bestreuen.

## 6. Pasta siciliana

<b>Zutaten:</b>	<b>100 g Sultaninen</b>	<b>100 g Sardellen</b>
	<b>200 g geriebenes Weißbrot</b>	<b>2 Knoblauchzehen</b>
	<b>ca 15 EL Olivenöl</b>	<b>50 g Pinienkerne</b>
	<b>6 Esslöffel Tomatenmark</b>	<b>600 g Mehl</b>
	<b>6 Eier</b>	<b>lauwarmes Wasser für den Teig</b>
	<b>1 Prise Zucker</b>	<b>Salz</b>

### Zubereitung:

- Sultaninen mindestens 20 Minuten in warmen Wasser einweichen. Sardellen abtropfen lassen und halbieren. Knoblauch in kleine Stücke schneiden.
- Das Mehl auf eine Platte geben und in der Mitte eine Mulde bilden; darin Eier, Salz und etwas Olivenöl geben.
- Den Teig kneten bis er elastisch ist, dazu wenig lauwarmes Wasser zufügen. Danach in Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Geriebenes Weißbrot mit Zucker und Salz in etwas Olivenöl rösten.
- Restliches Olivenöl erhitzen und darin Sardellen und Knoblauch kurz anschwitzen. Pinienkerne und Sultaninen hinzugeben und mitrösten.
- Das mit 4 EL heißem Wasser vermischte Tomatenmark zugeben und die Sauce köcheln lassen.
- Den Teig mit der Nudelmaschine zu einer Pasta ausrollen. Ratsweise mit einem Nudelholz ausrollen, den Teig zu ca 5cm breiten Rollen aufrollen, mit einem Messer in Streifen schneiden und auf einer bemehlten Fläche einige Minuten trocknen lassen.
- Die Pasta al dente kochen, abgießen und mit der Sauce mischen.
- Nach Bedarf salzen und mit den Brotbröseln bestreut servieren.

## 7. Handgemachte Ravioli mit 2 Füllungen

<b>Zutaten für den Teig:</b>	<b>300 g Mehl</b>	<b>2 Eier</b>
<b>Zutaten für die Sauce:</b>	<b>250 g frische Pilze</b> <b>1 Pack. Schinkenstücke</b> <b>200 ml Sahne</b>	<b>Öl zum Braten</b> <b>trockenen Weißwein</b>
<b>Zutaten für Füllung 1:</b>	<b>50 g Ricotta</b> <b>50 g Pecorino</b> <b>50 g Kresse</b> <b>1 Zweig glatte Petersilie</b>	<b>50 g Brie</b> <b>1 Ei</b> <b>ca. 10 Schnittlauchblätter</b> <b>ggfs. Dillpulver</b>
<b>Zutaten für Füllung 2:</b>	<b>100g Ricotta</b> <b>1 Ei</b> <b>50 g Pecorino</b>	<b>100 g Spinat</b> <b>etwas Butter</b> <b>Salz, Pfeffer und Muskat</b>

## **Zubereitung:**

**-Füllung 1:** Brie mit Gabel zerdrücken und mit geriebenem Pecorino, geschlagenem Ei und Ricotta zu einer weichen Paste vermengen. Kresse kurz abkochen, abtropfen lassen und mit gehackter Petersilie vermengen, unter die Paste geben und mit Pfeffer und ggfs. Dillpulver abschmecken. Dann diese Füllung im Kühlschrank ca. 20 Minuten kaltstellen.

**- Füllung 2:** Spinat kurz mit wenig Wasser kochen, abtropfen lassen und Butter und Muskat zugeben. Anschließend mit Ricotta, Ei, geriebenem Pecorino, Salz und Pfeffer mischen und ebenfalls ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

**- Teig:** Mehl, Salz, geschlagene Eier und Wasser zuerst mit dem Knethaken, später mit der Hand, kneten bis der Teig eine feste aber weiche Konsistenz hat.

**- Sauce:** Pilze in Öl mit den Schinkenwürfeln anbraten, mit Wein löschen, Sahne hinzugeben und mit Pfeffer und Salz würzen.

**Ravioli füllen:** Den Teig mit der Nudelmaschine bis zur 6 ausrollen und in 10 cm Quadrate schneiden. Der Teig sollte ca. 3 mm dick sein. Eänder mit geschlagenem Eiweiß bestreichen. Auf eine Hälfte die Füllung geben und die Hälften zusammenklappen. An den Rändern mit einer Gabel zusammen drücken. - In einem großen Topf 10 Minuten in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und zusammen mit der Sauce servieren.

## **zu 8. Pasta di Mandorle**

<b>Zutaten:</b>	<b>150 g gemahlene Mandeln ohne Haut</b>	<b>125 g Zucker</b>
	<b>1 Eiweiß</b>	<b>¼ Fläschen Bittermandelaroma</b>
	<b>Puderzucker</b>	

## **Zubereitung:**

**- Die Mandeln, Zucker, Aroma und Eiweiß in einer Schüssel mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.**

**- Den gekühlten Teig zu wallnussgroßen Kugeln formen und in Puderzucker wälzen. Mit beiden Daumen und beiden Zeigefingern leichte Kerben eindrücken. - Danach über Nacht im Kühlschrank kühlen.**

**- Die Pasta bei 170 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen und ausgekühlt servieren.**

**Wichtig:** Den Ofen zwischendurch nicht öffnen.