

Sizilianische Spezialitäten

Rezepte für 10 bis 12 Personen

1. Pani abbruscato `ccu l`agghiu e alivi (Bruschetta mit Knoblauch und Oliven)
2. Puppetti di mulinciani (Auberginenbällchen)
3. Pasta cu`a ricotta fresca (Pasta mit frischer Ricotta)
4. Cucuzzeddi `cca menta (Zucchini mit Minze)
5. Scaluppini o`massala (Kalbsmedaillons mit Marsala)
6. Canolli siciliani (Canolli, Teigrollen mit Ricotta)

1. Bruschetta

Zutaten: 24 kleine Weißbrot­scheiben 6 Knoblauchzehen
frische Peperoncino (Chillischoten) Olivenöl zum Braten
ca. 40 in Salz eingelegte schwarze, entsteinte Oliven

Zubereitung:

- Olivenöl in Pfanne erhitzen
- Knoblauch und Peperoncino in feine Scheibchen schneiden, Oliven halbieren.
- Knoblauch, Peperoncino und Oliven in Öl kurz anbraten.
- Brot­scheiben in die Pfanne geben, zudecken und Brot­scheiben darin goldbraun rösten.

2. Auberginenbällchen

Zutaten: 4 Auberginen 40 g Pancetta (ersatzweise Frühstücksspeck)
frische Peperoncino 3 Esslöffel gehackte glatte Petersilie
80 g Pecorino gerieben 4 Esslöffel Semmelbrösel
2 Esslöffel Mehl 2 Eier
Salz, Olivenöl

Zubereitung:

- Auberginen schälen, klein raspeln und mit Salz bestreuen und nach 10 Minuten ausdrücken und die Flüssigkeit abgießen.
- Pancetta klein schneiden, Knoblauch, Peperoncino und Petersilie klein hacken.
- Alles zusammen mit Pecorino, Semmelbrösel und Mehl vermischen und zu einer Masse kneten.
- Die Eier unter die Masse geben und 12 flache Bällchen formen.
- In heißem Öl goldbraun braten.

3. Pasta mit frischer Ricotta

Zutaten: 3 Auberginen 6 Esslöffel Olivenöl
Salz und Pfeffer 1 große Zwiebel

**3 Knoblauchzehen
1kg reife Eier- oder Fleischtomaten
1 kg Penne (kurz, dick gerippt)**

**3 Petersilienstengel und ggfs Basilikum
600 g Ricotta
geriebener Pecorino**

Zubereitung des Tomatensugos:

- Tomaten in heißem Wasser erhitzen, häuten, kleinschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Zwiebel fein würfeln und in Olivenöl andünsten.
- Durchgepressten Knoblauch und fein gehackte Petersilie hinzufügen.
- Den Sugo in Öl schmurgeln lassn.

Weitere Zubereitung:

- Auberginen in Scheiben und dann in Streifen schneiden und danach in Öl bräunen lassen.
- ca 3 Tassen Tomatensugo zufügen.
- Penne bissfest in Salzwasser kochen.
- Ricotta mit etwas heißem Nudelwasser glattrühren und mit der Penne vermischen.
- Danach das Auberginen-Tomatengemisch untermischen.
- Petersilie bzw. Basilikum hinzugeben und mit geriebenem Pecorino servieren.

4. Zucchini mit Minze

**Zutaten: 5 bis 6 mittlere Zucchini
5 Knoblauchzehen
2 Esslöffel frische Minze
ca. 5 Esslöffel Weinessig
Salz, Pfeffer, Olivenöl**

Zubereitung:

- Zucchini in 3 – 4 mm dicke Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten.
- Zucchini entnehmen und den in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch goldgelb anbraten.
- Zucchini zum Knoblauch geben, mit Minze bestreuen und Essig zugeben.
- Pfanne mit Deckel schließen und Flamme löschen.
- Nach 1 – 2 Minuten salzen, pfeffern und erkalten lassen. Das „Ziehen“ sollte möglichst lange dauern, um den Geschmack zu fördern.

5. Kalbsmedaillons

**Zutaten: 10 bis 12 kleine Kalbsmedaillons
3/8 l Marsalla
Salz, Pfeffer und Olivenöl**

**150 g Mehl
3 Lorbeerblätter**

Zubereitung:

- Das Fleisch zwischen 2 Brettchen flach klopfen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

- Danach das Fleisch braun braten.
- Mit Marsalla ablöschen, Lorbeerblätter hinzufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten einkochen lassen.
- Medaillons wenden und nochmals 2 Minuten braten.
- Medaillons zusammen mit den Zucchini servieren.

6. Cannoli

Zutaten für den Teig:	70 g Butter 2 Eier 250 g Mehl 2 l Öl zum Ausbacken.	25 g Zucker 50 ml süßer Weißwein Zimt, Salz und Mehl (zum Bearbeiten)
Zutaten für die Füllung:	300 g Ricotta 250 g gefrorene Beeren 1 Vanilleschote 3 – 4 EL Puderzucker	100 g kalte Marzipanrohmasse 1 Bio-Zitrone 125 ml Schlagsahne

Zubereitung des Teigs:

- Die Butter zerlassen und mit Zucker, 1 Ei , Weißwein, Mehl, 1 Prise Zimt und Salz mit einem Mixer zu einem geschmeidigen Teig verrühren. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Den Teig auf 3 mm ausrollen und 12 Quadrate mit ca. 10 cm Kantenlänge formen.
- Das restliche Ei verquirlen.
- Die Sahnerollenformen leicht einfetten.
- Die Teigplatten um die Sahnerollen-Formen legen. Die Teigenden mit etwas Ei bestreichen, überlappend einrollen und leicht andrücken.
- Öl in Friteuse auf 170 Grad erhitzen. Teigrollen ins Öl geben und 3 – 4 Minuten darin ausbacken.
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen, die Formen vorsichtig herausziehen und die Teigrollen vollständig abkühlen lassen.

Zubereitung der Füllung:

- Die Ricotta in einem Sieb 30 Minuten abtropfen lassen. Marzipan fein reiben, Beeren abtropfen lassen, Zitronenschale abreiben, Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen.
- Die Sahne steif schlagen.
- In einer Schüssel Ricotta, Marzipan, Zitronenschale, Vanillemark und 1 EL Puderzucker mit einem Schneebesen gut verrühren. Sahne unterheben.
- Die Masse mit einer Sahnespritze mit größter Lochtülle in die Teigrollen spritzen und dabei die Beeren mit einfüllen und von außen auch noch aufstecken.
- Alles auf Desserttellern anrichten, dick mit Puderzucker bestäuben und mit verbliebenen Beeren garnieren.

