Menu autumnale per ca. 8 persone

Antipasti: Fette di baguette con salsa di noci

Zuppa di ceci e castagne tostata

Insalata di erbe selvatiche con crema di formaggio caramellata

Lassagne con ragù di cinghiale

Dolce: Cantuccini con mascarpone e cioccolato fondente

Antipasti

Fette di baguette con salsa di noci

b) Walnusscreme für 8 bis 10 Personen

Zutaten:
70 g Walnüsse
30 g Pinienkerne
1 kleines Bund Rucola
7 Zweige glatte Petersilienstenge
10 EL Olivenöl
1 – 2 Knoblauchzehen
40 g Pecorinokäse
40 g Parmesankäse
1 frisches Baguett

Zubereitung:

Die Walnüsse zerkleinern. Rucola und Petersilie hacken. Käse reiben.

Alle Zutaten in Form einer Creme pürieren. Wegen der Konsistenz eventuell mehr Olivenöl zufügen.

Zuppa di ceci e castagne tostata

Kichererbsen-Maronen-Suppe

Zutaten: **400 g Kichererbsen (eingeweichte)**
5 mittelgroße Kartoffeln
2 Stück Stangensellerie
2 Zweige Rosmarin
2 mittlere Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 TL Thymian
5 mittlere Tomaten
2 EL Tomatenmark
Meersalz, weisser Pfeffer
2 TL Paprika
500 g Maronen, gegart und geviertelt
4 EL Petersilie
Olivenöl
0,4 Liter Gemüsebrühe
geröstete Brotstücke

Zubereitung:

- Kartoffeln gut mit Wasser bedeckt kochen, Kichererbsen, gewürfelten Sellerie und Rosmarin hinzufügen. Sobald die Kartoffeln gar sind, diese herausnehmen und würfeln.

- Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch hacken, und beides in 4 EL Olivenöl auf kleiner Flamme anbraten. Tomaten würfeln, Tomatenmark, Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben und 10 Minuten garen. Danach das Ganze zu den kochenden Kichererbsen geben. Gemüsebrühe zufügen.

- Dann die Kartoffelwürfel wieder in die Suppe geben.

- Ein Viertel der Suppe mit 2 EL Olivenöl pürieren und wieder in den Topf geben.

- Die Suppe bei Bedarf mit weiterer Brühe oder Wasser auffüllen.

- Die Maronen vierteln und in 4 EL Olivenöl anbraten und zusammen mit der Petersilie in die Suppe geben.

Die Brotstückchen in einer Pfanne rösten, auf tiefe Teller verteilen und die Suppe darüber geben. Evtl. mit Olivenöl beträufeln.

Insalata di erbe selvatiche con crema di formaggio caramellata

Gratinierter sardischer Ziegenkäse auf Wildkräutern

Zutaten: 400 g Wildkräutersalat
200 g Heidelbeeren o.ä.
8 EL Estragonessig o.ä.
3 TL Senf
9 TL Ahornsirup
Salz, weisser Pfeffer
10 EL Olivenöl
3 kleine Schalotten
9 kleine runde Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

- Salat waschen und trocken schütteln

-Für die Vinaigrette Essig mit Senf und 3 TL Ahornsirup, Salz und Pfeffer verrühren und das Olivenöl untergeben.

- Die Schalotten fein würfeln und unterrühren

-Den Backofengrill einschalten. Den Ziegenkäse mit dem restlichen Ahornsirup bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den bestrichenen Ziegenkäse ca. 2 Minuten unter dem Grill karamelisieren lassen

- Den Salat auf Tellern anrichten, die Heidelbeeren auf den Tellern verteilen und die Vinaigrette darüber vereteilen.

Lassagne con ragù di cinghiale
Wildlassagne

für den Teig:
300 g Mehl 3 Eier 3 EL Wasser etwas Salz

für die Bechamelsauce:
100 g Mehl
100 g Butter
1 l Milch
5 schwarze Pfefferkörner, Salz, Pfeffer, Muskat und1 Lorbeerblatt

für die Füllung:
ca. 1000 g Wildschwein- oder anderes Wildgoulasch
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 Möhren, 2 Stangen Staudensellerie
4 EL Olivenöl
250 ml Rotwein
1 Dose stückige Tomaten
2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer und 1 TL gehackter Rosmarin
etwas Parmesan

1. der Teig: das Mehl, die Eier und das Wasser in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verkneten (mit nassen Händen oder den Knethaken). Den Teig in einer Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
Den Nudelteig dritteln, und jedes Drittel auf einer bemehlten Fläche ausrollen, so dass sich 3 Platten für die Lasagneform ergeben (3 – 4 mm stark).

2. Die Bechamelsauce: Milch und Lorbeerblatt langsam kochen und vom Herd nehmen.
Butter in einem weiteren Topf zerlassen. Mehl vorsichtig hineintstreuen und auf kleiner Hitze 1 – 2 Minuten anschwitzen. Dabei gut rühren, Nicht braun werden lassen.
Lorbeerblatt entfernen.Milch unter die Mehlschwitze geben und glatt rühren. Klümpchen vermeiden.
Langsam unter ständigen Rühren weiterkochen, bis die Soße dick wird.
1 – 2 Minuten auf kleinster Hitze weiter kochen und dabei mit den Gewürzen abschmecken.

3. Die Füllung: Das Goulasch mit scharfem Messer hackähnlich verarbeiten.
Zwiebel und Knolauch schälen und sehr fein hacken. Möhre schälen, Sellerie waschen und beides fein würfeln.
Das Hackfleisch in heißem Olivenöl krümelig braten. Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Sellerie hinzufügen und kurz mitschwitzen. Das Tomatenamark, den Wein und die Tomaten hinzufügen. Salzen, pfeffern und ca. 30 Minuten leise köcheln lassen, bis die Sauce nicht mehr flüssig ist.

4. Zubereitung der Lasagne: Den Backofen auf 180 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.
Etwas von der Bechamelsauce in eine Auflaufform geben und mit 1 Lasagneplatte auslegen.
Fleisch, Sauce und Lasagneblätter abwechselnd in der Form schichten. Mit einer Lage Pasta, bestrichen mit etwas Bechamelsauce, abschließen und mit Parmesan bestreuen.

Die Lasagne im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten goldbraun backen. Sollte die Lasagne zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken; dann mi dem karamellisierten Ziegenkäse belegen.

Dolce: Cantuccini con mascarpone e cioccolato fondente

Schokoladen-Cantuccini-Trifle

Zutaten

400 g Cantuccini
150 ml Espresso
50 ml Kaffeelikör oder Vino Santo
200 g Zartbitterschokolade
2 Eier
400 g Mascarpone

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und 4 Esslöffel Kaffeelikör untermischen.

Die Eier trennen, Eigelb schaumig schlagen und Mascarpone esslöffelweise hinzufügen und unter die Schokolade rühren.

Eiweiss steif schlagen und unter die Schokoladencreme ziehen.

Espresso mit dem restlichen Likör in einem tiefen Teller mischen, die Cantuccini eintauchen und auf dem Boden einer Schüssel verteilen. Darauf eine Lage Schokoladencreme verteilen.

Abwechselnd eingetauchte Cantuccini und Schokoladencreme schichten

Kalt stellen.