

Genuss ohne Grenzen

Pizza, Pasta und Gelato – Italien im Ruhrgebiet

Scaloppa al Limone

Aus dem Restaurant „bei Gino“, Essen

Zutaten:

2 Scheiben vom Kalbsrücken

100ml Gemüsebrühe

Butter

Zitrone

Honig

fein gehackter Dill und glatte Petersillie

Salz und Pfeffer

Die zwei Scheiben Fleisch platt klopfen und scharf anbraten, ca.3 Minuten.

Eine geschälte Scheibe Zitrone dazu geben und mit Gemüsebrühe und Honig kurz aufkochen, das Ganze mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Dill und Petersillie würzen.

Als Beilage mariniertes Spinat, Broccoli und Rosmarin-Kartoffeln.

ANTIPASTI

Aus dem Restaurant: Il Carpaccio, Oberhausen

Insalata di pulpo:

Frischen Pulpo (Krake) waschen und abkochen (das Wasser nicht salzen und einen Weinkorken mit in das Kochwasser geben).

Danach den garen Pulpo in passende Stücke schneiden.

Für das „Condimento“ (die Marinade) nehme man ein hochwertiges Olivenöl, Knoblauch, gehackte, glatte Petersilie, Salz und Pfeffer sowie Zitrone und etwas Essig.

Melanzane alla Parmiggiana:

Auberginen waschen, in Längsscheiben schneiden und in Öl (am besten Olivenöl) frittieren. In einer Auflaufform Auberginenscheiben, selbstgemachte Tomatensoße, Basilikumblätter und geriebenen Parmesan schichten. Bei ca. 150° 15-20 Min. überbacken.

Zucchinirollchen:

Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kurz abkochen. Die garen Scheiben mit Koch- oder Parmaschinken und Mozzarella belegen und einrollen. Im Backofen bei ca. 180° 2-3 Minuten gratinieren.

Sardine in sughetto di cipolla:

Sardinen waschen, mehlieren und in Öl braten. Sardinen zur Seite legen und das Öl entsorgen. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und in Olivenöl andünsten, ein Lorbeerblatt dazugeben und etwas zuckern. Mit Weißwein ablöschen und einen Schuss Essig dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Soße über die Sardinen geben.

Pasta mit Tomaten und Oliven nach Art von Senora Toma

Linguine (fertig)

Oder

500 gr. Mehl (Nummer 0 aus dem it. Feinkostladen)

3 EL Olivenöl,

3 Eier

Alles mischen und ausrollen mit einem Nudelholz.

Mit einem scharfen Messer in dünne Streifen schneiden, trocknen.

(einen Besenstil über zwei Stühle legen und die Nudelstreifen aufhängen, 2-3 Std. reichen)

Nudeln kochen und gleichzeitig mit der Sauce beginnen.

Dazu:

300 g kleine Tomaten (z.B. Cherrytomaten)

Olivenöl

2 Knoblauchzehen

2 EL Kapern

10 grüne Oliven

1 Peperoncini (mittelscharf)

grobes Meersalz

Parmesankäse

Öl in Pfanne erhitzen, Knoblauch in Scheiben schneiden und ins heiße Öl geben, glasig werden lassen, dann die in Scheiben geschnittenen Oliven hinzugeben, ebenfalls die Kapern. Peperoncini klein schneiden und zufügen, die klein geschnittenen Tomaten ebenfalls zugeben, salzen, köcheln lassen, ev. ein-zwei Teelöffel Wasser oder Weißwein hinzufügen, damit die Sauce nicht zu trocken wird.

Wenn die Nudeln gar sind, diese abgießen und sofort in die Pfanne zu der Sauce geben, wenden. Auf einem Teller servieren, Parmesan in groben Schnitzen darüber hobeln.