

Rezepte: (4 Personen)

Antipasto Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Zwei Fleischtomaten 200 g Mozzarella Basilikum Salz, Pfeffer, Balsamico-Essig	Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden, schichtweise anrichten, mit Balsamico beträufeln, leicht salzen und pfeffern. Am Schluß mit fein gehacktem Basilikum bestreuen. Grün – weiß - rot
--	--

Tagliatelle ai Funghi (Weiße und grüne Bandnudeln mit heller Champignonsoße)

250g Bandnudeln 50g Butter, 1 EL Mehl 1/4 l Milch, 1/4 l Sahne 2 EL Crème Fraiche 1 Knoblauchzehe 150 g frische Champignons Salz, Pfeffer, Muskat	Bandnudeln in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. Den Knoblauch fein hacken und in der Butter andünsten, nicht bräunen. Die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben und kurz mit andünsten. Das Mehl dazugeben und umrühren. Mit der Milch und der Sahne ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
---	---

Risotto con Gamberetti (Reis mit Garnelen)

400 g Garnelen (roh mit Schale) 100 g Butter, 1/4 l Weißwein, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen 250 g Risottoreis 1 Bund Petersilie, 1 - 1,5 l Gemüse- oder Hühnerbrühe, Salz, Pfeffer, 50 g Parmesan, 2 EL Olivenöl.	Die Garnelen waschen, aus ihrer Schale lösen, die Schalen fein hacken und mit der Hälfte der Butter kräftig anrösten. Mit Wein auffüllen und etwa um die Hälfte einkochen. Durch ein Sieb filtern und kaltstellen, damit die Krebsbutter oben erstarrt. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Krebsbutter andünsten. Den Reis zufügen, ebenso die Hälfte der gehackten Petersilie. Den Garnelensud angießen und nach und nach die heiße Brühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die restliche Butter und den Parmesankäse einarbeiten. Die Garnelen längs halbieren und in heißem Olivenöl rasch stark anbraten und mit Salz und Pfeffer und reichlich gehackter Petersilie würzen. Risotto im Teller verteilen und die Garnelen darauf anrichten.
---	--

Manzo alla Siziliana (Rindfleisch sizilianische Art)

500 g geschnetztes Rindfleisch Pfeffer, Salz, 8 Knoblauchzehen, 2 Oreganosträußchen oder getrockneten Oregano, Olivenöl.	Das Rindfleisch 24 Stunden lang marinieren: Den gehackten Knoblauch, mit dem feingeschnittenen Oregano zusammen mit frischgemahlenem Pfeffer mischen und mit Olivenöl eine Marinade anrühren. Das Rindfleisch mit der Marinade gut durchmischen und verschließen. Das marinierte Fleisch in einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Öl kurz anbraten und mit einer Beilage servieren.
---	--

Finocchi (Fenchel-Zuccinigemüse)

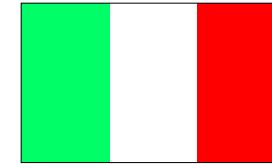
2 Fenchelknollen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 2 Stangen Lauch, 3 Zucchini, 1/4 l Weißwein, 1/4 l Sahne, Petersilie, Oregano.	Das Gemüse in Streifen schneiden, den Knoblauch hacken. Olivenöl erhitzen und die Fenchelstriefen anbraten, dann Knoblauch, Lauch und Zucchini dazugeben und mit dem Wein ablöschen. Salzen und pfeffern. Nach fünf Minuten Garzeit die Sahne dazugeben und bei großer Flamme einkochen lassen, bis die Sauce sämig ist. Den Oregano und die Petersilie untermischen und servieren.
---	---

Gelato Tricolori

2 Kugeln Vanilleeis Erdbeermus 2 Melisseblätter	Die zwei Kugeln Eis auf dem Teller anrichten. Mit dem Erdbeermus übergiesen und mit den Melisseblättern verzieren. Grün – weiß - rot
---	---



3. Station



Italien

16.05.2000





Land und Leute

Fläche: 301.277 km² Einwohner: 58 Mio.
Hauptstadt: Rom Gliederung: 20 Regionen
Währung: 1 italienische Lira = 100 Centisimi

Mit Recht zählt die italienische Küche zu den berühmtesten und vielfältigsten überhaupt. Wer an Italien denkt, denkt an Sonne und Meer, Pizza und Pasta. An Reis jedoch, dem beliebten Gericht der Einheimischen, denkt man kaum. Wer Italien genauer kennt weiß, daß jede Region ihre Eigenheiten und Spezialitäten hat. Ob Parmaschinken und Salami, Pasta, Olivenöl, Meeresfrüchte oder Gemüse, alles kommt zu Ehren und wird in unerschöpflichen Variationen angerichtet und gegessen.

Gleiches gilt natürlich auch für die Weine, Liköre, Grappe u.v.a.m. Man könnte die Aufzählung unendlich fortführen.

Ein Besuch im Ristorante um die Ecke wird schnell zum Familienfest ausgeweitet. Man tafelt gern und ausgiebig. Am besten schmeckt es aber bei „la mama“.

Buon Appetito! Alfred Brodt und Ulrich Braxmaier

Aperitivo
Campari Orange

Antipasto
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Pinot Grigio

Tagliatelle ai Funghi

Risotto con Gamberetti

Barbera d' Asti

**Manzo alla Siziliana
an Finòcchi**

Grappa Monovitigno di Cabernet

Gelato Tricolori

Espresso