

Deutsch-
Italienischer



Amici
d' Italia



Freundeskreis
Eichenau e. V.

Menue del 15. Novembre 2019

MENUE AUTUNNNALE

HERBSTLICHES MENUE



ANTIPASTO

Insalata di funghi porcini e zucca
Pilz/Steinpilz-Kürbis-Salat

PRIMO PIATTO

*Tagliatelle con zucca Hokkaido arrostita,
prosciutto di Parma e burro alla salvia*

**Tagliatelle mit gebratenem Hokkaido,
Parmaschinken und Salzeibutter**

SECONDO PIATTO

Pesto-Pollo con verdure

Pesto-Hähnchen mit Gemüse

DESSERT

*Mele caramellate con gelato alle vaniglia
e rum e briciole di cantuccini*

**Karamellisierte Äpfel mit Rum-Vanilleeis
und Cantuccinibröseln**

*Vino bianco e Vino rosso
Digestif e Caffè*

Insalata di funghi porcini e zucca



Pilz/Steinpilz-Kürbis-Salat

Zutaten für 4 Personen:

2-3 Salbeiblätter
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
3-4 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
Meersalz, Pfeffer
½ kleiner Hokkaido-Kürbis
200 g kleine Steinpilze/Pilze
1-2 EL Butter
2 EL milder Balsamicoessig
¼ Teelöffel Senf
1 EL Kürbiskernöl
½ Kopf Radicchio, etw. Friseésalat
1-2 EL Kürbiskerne

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen, Salbei in Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotten abziehen. Knoblauch in Scheiben, Schalotten in Spalten schneiden und beides mit 2 EL Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Salbei vermengen.

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in feine Spalten schneiden. Dann in eine Auflaufform legen, mit dem Würzöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. garen.

Inzwischen Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Butter und ½ EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze unter Wenden darin kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und ½ EL Balsamico würzen. Übrigen Balsamico mit Salz, Pfeffer, Senf, restlichem Olivenöl sowie Kürbiskernöl verquirlen. Salate putzen, waschen, abtropfen lassen und mundgerecht zerpflücken. Den Radicchio zu den Pilzen in die Pfanne geben, unterschwenken. Friseé, Pilz-Mix, Kürbisspalten auf Tellern anrichten. Mit Kürbiskernen (davor kurz ohne Fett in der Pfanne anrösten) und Salz bestreuen. Vinaigrette darüberträufeln.

Tagliatelle con zucca Hokkaido arrostita, prosciutto di Parma e burro alla salvia



Tagliatelle mit gebratenem Hokkaido, Parmaschinken und Salbeibutter

Zutaten für 4 Personen

½ kleiner Hokkaidokürbis
1 Knoblauchzehe
1-2 EL Olivenöl
etw. frisch geriebene Muskatnuss
200 g Tagliatelle
10 Salbeiblätter
1-2 EL Butter
60 g Ricotta salata (oder: Ricotta)
50 g Parmaschinken
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Kürbis waschen, halbieren und von Kernen und Fasern befreien, dann in mundgerechte Würfel schneiden. Knoblauch schälen und mit dem Messer andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kürbis und Knoblauch darin unter Wenden von allen Sei-

ten goldbraun braten. Mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit die Tagliatelle nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, etwas Salz und die Salbeiblätter dazugeben und kurz ziehen lassen. Die Tagliatelle abgießen, etwas abtropfen lassen und zusammen mit den Kürbiswürfeln in der Salbeibutter schwenken. Die angedrückte Knoblauchzehe entfernen.

Den Ricotta salata zerbröckeln, den Parmaschinken in grobe Stücke zupfen. Die Pasta auf Teller verteilen, mit Parmaschinken und kleinen Ricottastücken garnieren und sofort servieren.

Pesto-Pollo con verdure



Pesto-Hähnchen mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen

400 g Hähnchenbrust
200 g Kartoffeln
100 g Karotten
100 g Zucchini
100 g Auberginen
100 g Tomaten
50 ml Weißwein
1 TL Fenchelsamen
2 TL Semmelbrösel
2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer
Baguette
Zahnstocher

Zutaten für das Pesto

20 g Pinienkerne
5 Knoblauchzehen
30 g Parmesan
40g Basilikum
ca. 150 ml Olivenöl
Salz
1 Biozitrone zum Abreiben

Zubereitung Pesto

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, dann etwas abkühlen lassen. 1 Knoblauchzehe fein schneiden, Käse fein reiben, Pinienkerne, Knoblauch, geriebenen Käse, 30 g Basilikumblätter und 60 ml Öl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Schneidestab fein pürieren. Pesto-Masse mit Salz und abgeriebener Zitronenschale würzen.

Hähnchenbrust und Gemüse

Hähnchenbrüste mit einem waagrechten Schnitt der Länge nach tief ein-, aber nicht durchschneiden. Mit je 1 EL der Pesto-

Masse füllen, zudrücken und gegebenenfalls mit Zahnstochern verschließen. Anschließend kalt stellen.

Kartoffeln und Karotten waschen und schälen. Zucchini und Auberginen waschen.

Dann das Gemüse in beliebige Stücke klein schneiden.

2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig braten.

Gemüse in mehreren Portionen in der Pfanne scharf anbraten, dabei noch etwas Öl zugeben.

Mit Knoblauchzehen auf dem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten garen.

Nach ca. 20 Min. gebratene Hähnchenbrüste auf das Gemüse legen und weitere 40 Min. braten.

Weißwein mit Fenchelsamen, 50 ml Wasser und restliches Olivenöl aufkochen, nach 10 Min auf das Backblech gießen. Tomaten waschen, putzen, Rosmarinadeln von den Zweigen abzupfen, grob zerzupfen. Tomaten und Rosmarin nach 1 Std. auf dem Backblech verteilen.

Backblech aus dem Backofen nehmen. Hähnchenbrüste schräg halbieren. Restlichen Pesto mit dem Gemüse auf dem Blech mischen, Hähnchenbrüste wieder darauflegen. Restliche Basilikumblätter grob zerpfücken und grobes Meersalz darüberstreuen. Mit Zitrone und Petersilie abschmecken. Sofort servieren.

Mele caramellate con gelato alle vaniglia e rum e briciole di cantuccini



Karamellierte Äpfel mit Rum-Vanilleeis und Cantuccinibröseln

Zutaten für 4 Personen:

4 Kugeln Vanilleeis
2-3 EL Rum
3 säuerliche Äpfel, z.B. Boskop
1 TL Butter
50 g Zucker
50 ml Amaretto
60 g Cantuccini

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zucker darin leicht karamellisieren lassen. Amaretto und Apfelspalten dazugeben und

alles bei mittlerer Hitze 6-8 Min. unter gelegentlichem Wenden sanft köcheln lassen.

Die Cantuccini grob zerkleinern. Die warmen karamellisierten Äpfel auf Dessertteller oder Dessertschalen verteilen. Jeweils 1 Kugel Vanilleeis daraufgeben, leicht mit Rum beträufeln. Das Apfeldessert mit den Cantuccinibröseln bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Wer keinen Alkohol mag, gibt einige Tropfen Rumaroma zum Eis und ersetzt den Amaretto durch die gleiche Menge Apfelsaft.

Vino rosso e bianco



Digestif e Caffè

