

**Deutsch-
Italienischer**



**Freundeskreis
Eichenau e.V**

Menue del 22. Febbraio 2019

ANTIPASTO

Insalata di arance

– Sizilianischer Orangensalat –

PRIMO PIATTO

Riso e verza

– Wirsingrisotto –

SECONDO PIATTO

Pollo alla potentina

– Hähnchen nach Potenzer Art –

DESSERT

*Crema di papavero e mascarpone
con composta di ciliege*

– Mohn-Mascarponecreme mit Kirschkompott –

Vino rosso e bianco

Caffè e digestivi

Menue del 22. Febbraio 2019

Insalata di arance



– Sizilianischer Orangensalat –

Zutaten für 4 Personen

4 Orangen
1 Zwiebel
10 schwarze Oliven
4 EL gutes Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Orangen schälen und die weiße bittere Haut entfernen. Die Früchte in dünne Scheiben schneiden und Kerne entfernen. Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, die Petersilie fein hacken. Oliven entsteinen. Die Orangenscheiben mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Zwiebelwürfel, Petersilie und Oliven (ganz oder in Scheibchen nach Gusto) darüber streuen und mindestens 40 Min. kalt stellen.

Menue del 22. Febbraio 2019

Riso e verza



– Wirsingrisotto –

Zutaten für 4 Personen

1 kleiner Wirsing (ca. 600 g)
2 Knoblauchzehen
80 Gramm Butter
etwa 1 ltr. Fleischbrühe
300 g Rundkornreis (Avorio)
alles fein gehackt
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 g Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

Die Wirsingblätter in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen durchpressen.
In einer Kasserolle die Hälfte der Butter schmelzen lassen, den Knoblauch darin bei schwacher Hitze anbraten (er darf dabei nicht braun werden).

Den Wirsing dazu geben, 2-3 EL Brühe angießen und zugedeckt 10-15 Min. bei weiterhin schwacher Hitze knapp garen.

Die Brühe aufkochen. Den Reis unter den Wirsing anziehen lassen. 2 Tassen kochende Brühe angießen.

Offen bei mittlerer Hitze einkochen lassen, ab und zu umrühren. Nach und nach kochende Brühe dazugießen, bis der Risotto gar ist. Das dauert etwa 20 Min. Er darf dabei nicht zu trocken werden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vor dem Servieren die restliche Hälfte des Käses untermischen. Den restlichen Käse extra reichen

Menue del 22. Febbraio 2019

Pollo alla potentina



– Hähnchen nach Potenzer Art –

Zutaten für 4 Personen

1 großes Brathähnchen
oder 4 Hähnchenschenkel mit
Brustanteil
2 mittelgroße Gemüsezwiebel
1-2 Knoblauchzehen
2-3 frische rote Chilischoten

3-4 EL Olivenöl extra vergine
125 ml trockener Weißwein
1 Dose (400 g) geschälte Tomaten
2 Lorbeerblätter
Salz
1/2 Bund Blattpetersilie

Menue del 22. Febbraio 2019

Zubereitung

Das Hähnchen bzw. die Hähnchenteile von allen Seiten gründlich waschen und in gleichmäßige Stücke teilen.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Peperoncini waschen, Venen und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Ringe schneiden (am besten Handschuhe benutzen).

In einem großen Topf oder Bräter die Hähnchenteile von allen Seiten im Olivenöl goldbraun anbraten, dann Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini zugeben und kurz mitbraten (sie sollen nicht braun werden).

Mit Weißwein ablöschen, diesen kurz bei großer Hitze einkochen lassen.

Dann die Tomaten zufügen und die Lorbeerblätter einlegen.

Das Ganze ca. 40 Min. köcheln lassen.

Dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser angießen.

Nach Ende der Kochzeit die Sauce mit Salz abschmecken.

Mit gehackter Petersilie servieren.



Menue del 22. Febbraio 2019

Crema di papavero e mascarpone con composta di ciliege



– Mohn-Mascarponecreme mit Kirschkompott –

Zutaten für 4 Personen

1 Glas Sauerkirschen (750 g)
3 EL Zucker
1 EL Speisestärke
20 ml Kirschwasser
250 g Mascarpone

200 g Joghurt
2 EL Vanillezucker
2-3 EL gemahlene Mohnsaat
50 g Amarettini

Menue del 22. Febbraio 2019

Zubereitung

Die Sauerkirschen abgießen, den Saft auffangen, 250 ml Saft davon abmessen.

Kirschen, Kirschsafte und 2 EL Zucker in einem Topf aufkochen und 1-2 Min. köcheln lassen.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Kirschen damit abbinden.

Kirschwasser einrühren und das Kirschkompott etwas abkühlen lassen.

Mascarpone und Joghurt verrühren. Vanillezucker und Mohnsaat dazugeben und alles mit dem übrigen Zucker abschmecken.

Die Amarettini zerbröseln.

Die Mohn-Mascarponecreme mit dem Kirschkompott und den Keksbröseln anrichten und servieren.



Menue del 22. Febbraio 2019

Vino bianco e vino rosso



Caffè e digestivi

