

Deutsch-
Italienischer



Freundeskreis
Eichenau e. V.

Menue del 28. Februar 2020

Menue di Carnevale

Faschings- Menü



PRIMO PIATTO

Insalata radice nera

Schwarzwurzelsalat

SECONDO PIATTO

Lasagne alla napoletana

Lasagne nach neapolitanischer Art

DESSERT

Chiacchiere di Carnevale

Typisches italienisches Karnevalsgebäck

Monte Bianco

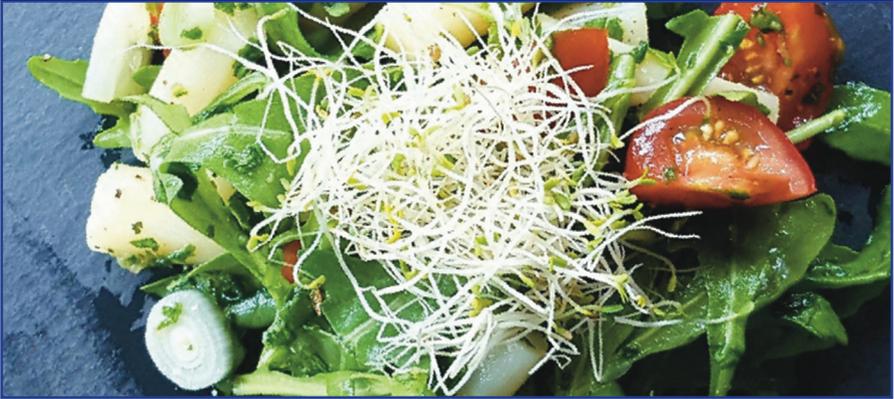
Kastanienpüree mit Sahne

Vino bianco, Prosecco e Vino rosso,

Digestif e Caffè

**Rotwein, Prosecco und Weißwein
Verdauungsschnaps und Espresso**

Insalata radice nera



Schwarzwurzelsalat

Zutaten für 4 Personen:

500 g Schwarzwurzeln
1 EL Olivenöl
1 Hand voll Kirschtomaten
100 g Rucola
2 Frühlingszwiebeln
Salz
Pfeffer
Ein paar Spritzer Zitronensaft +
mehr damit die Schwarzwurzeln
nicht braun werden
1 Hand voll frisch geriebener
Parmesan oder Pecorino

Zutaten für das Dressing:

3 EL Essig
Salz
Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Kürbiskernöl
1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Die Schwarzwurzeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten.

Die braunschwarze Schale mit einem Sparschäler oder einem scharfen Messer von dem Ende zur Spitze dünn entfernen. Dann sofort in kaltes Essig- oder Zitronenwasser legen. Die Wurzeln in ca. 1 cm große Stücke schneiden. In Salzwasser mit Essig legen und 15-20 Min. garen. Herausnehmen, kalt abschrecken und abkühlen lassen.

Kirschtomaten vom Stielansatz befreien und quer halbieren. Rucola verlesen, Stiele entfernen, waschen und gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Für das Dressing Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker in eine Schüssel geben und solange rühren, bis das Salz sich gelöst hat, Sonnenblumenöl und Kürbis Kernöl unterrühren, Schnittlauch einstreuen.

Lasagne alla napoletana



Eine sehr üppige Lasagne-Variante, die mit Ricotta, Mozzarella, verschiedenen Würsten und Eiern zubereitet wird, stammt in Gestalt der Lasagne auf neapolitanische Art aus Kampanien.

Zutaten für 6 Personen

Für das Sugo:

600 g Tomaten aus der Dose (Polpa)
1 halbe Zwiebel, 1 halbe Karotte
1 halbe Stange Staudensellerie
18 Blätter Basilikum
75 ml Rotwein
2 EL Olivenöl

Für die Polpettine:

150 g Rinderhackfleisch
1 altbackene Semmel
1 Ei

2 EL Petersilie, 2 EL Parmesan
Olivenöl

Weitere Zutaten:

1 Packung Lasagneblätter
100g Salsicce (Cervellatine)
1 EL Olivenöl
50 g Salami
2 Eier
250 g Ricotta
125 g Mozzarella
50 g Pecorino
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel, Karotte und Sellerie putzen, klein hacken und dann zusammen in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Tomaten, Wein und Basilikum hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Sugo 30 Minuten mit aufgesetztem Deckel bei niedriger Temperatur köcheln. Die zuvor in Wasser eingeweichte altbackene Semmel gut ausdrücken.

Semmel, Rinderhack, Ei, Petersilie und geriebenen Parmesan zu einer Masse gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und daraus mit feuchten Händen sehr kleine Kügelchen mit etwa 15 mm Durchmesser formen (ca. 30 Stück)

Die Polpettine bei 170 Grad ca. 2,5 Min. frittieren und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen oder in der Pfanne braten.

Die beiden Eier hart kochen, abschrecken und in dünne Scheiben schneiden.

Die Salsicce in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden und kurz in 1 TL Olivenöl anbraten.

Salami in mittelgroße Würfel schneiden.

Mozzarella zerkleinern und Pecorino reiben.

Den Ricotta mit 2 EL Wasser etwas geschmeidig rühren,

2 EL beiseite stellen und in den Rest eine Kelle des Tomaten-Sugos unterrühren.

Eine Auflaufform mit einem Olivenöl oder Butter fetten und eine dünne Schicht Sugo auf dem Boden verteilen.

Darauf eine Schicht Nudelplatten ausbreiten, diese mit Ricotta bestreichen und mit Mozzarella und Pecorino bestreuen, mit Eischeiben, Polpettine, Salsicce und Salami belegen und Sugo darauf gießen und dies Schicht für Schicht wiederholen; die oberste Nudelschicht nur mit Sugo und Pecorino abschließen.

Auf die oberste Schicht die beiseite gestellte Ricotta in Flöckchen verteilen.

Mit Alufolie abgedeckt 20 Min. bei 200 ° im vorgeheizten Backofen überbacken, dann noch weitere 10 Minuten ohne Folie.

Chiacchiere di carnevale



Typisches italienisches Karnevalsgebäck

Zutaten für ca. 40 Stück:

300g Mehl
100g Butter

2 Eier
2 El Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker

Sonnenblumenöl zum Frittieren
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Aus den ersten 6 Zutaten einen Mürbeteig herstellen und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Danach ca. 5 mm dünn ausrollen und in 10 cm lange Streifen schneiden.

Das Öl in der Pfanne oder Fritteuse erhitzen und die Stangen goldgelb frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Monte Bianco



Kastanienpüree mit Sahne

Zutaten für 6 Personen:

700 g Maroni geschält und gekocht
700 ml Vollmilch
1 Vanilleschote
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Rum optional
außerdem
250-500 ml Schlagsahne
2 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Maroni in Milch, Zucker, Vanillemark und einer Prise Salz so lange bei niedriger Flamme köcheln lassen, bis die Maroni die

Flüssigkeit aufgesogen haben. Cremig rühren und auskühlen lassen. Rum hinzufügen und die Maronicreme durch eine Kartoffelpresse direkt auf den Servierteller drücken. Wer geschickt ist, baut dabei einen Berg nach.

Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und damit den »Berg« garnieren.

Die Menge des »Schnees« ist Ihnen überlassen.

Kalt servieren.

Wer es schokoladig mag, kann noch ca. 20 g ungesüßtes Kakaopulver oder Bitterschokolade-Stückchen in die Maronicreme rühren.

Vino rosso, Prosecco e bianco



Digestif e Caffè

