



Deutsch-Italienischer
Freundeskreis e.V.
Eichenau

Menu del 17. Maggio 2024

Deutsche
Erdbeere
Schale

IL TEMPO DEGLI ASPARAGI

Schrobenhausene
Spargel

2 kg 1,99
1 kg 799

Die Zeit des Spargels

Schrobenhausene
Spargel

2 kg 1,99
1 kg 799

ANTIPASTO

*Carpaccio di manzo con asparagi
(bianchi e verdi) rucola e parmigiano*

**Carpaccio vom Rind mit Spargel (weiß und grün)
Rucola und Parmesan**

PRIMO PIATTO

*Fusilloni con asparagi, pancetta
e salsa di pesto e limone*

**Fusilloni mit gebratenem Spargel,
Pancetta (Bauchspeck) und Zitronen-Pesto-Soße**

SECONDO PIATTO

Pollo al limone con asparagi al forno

Zitronenhähnchen mit Spargel vom Blech

DOLCE

Tiramisu alle fragole con le mandorle

Erdbeertiramisu mit Mandeln

*Vino bianco e Vino rosso
Digestif e Caffè*

Carpaccio di manzo con asparagi (bianchi e verdi) rucola e parmigiano



Carpaccio vom Rind mit Spargel (weiß und grün) Rucola und Parmesan

Zutaten für 4 Personen

4 grüne und 4 weiße Spargelstangen
160 g Rinderfilet in dünnen Scheiben
1 Bund Rucola
80 g Parmesan
Olivenöl
Zitronensaft
Salz und Pfeffer
weißen Balsamicoessig

Zubereitung

Den weißen Spargel schälen und in Salzwasser aufkochen und dann 15 – 20 Min. bei geschlossenem Topf ziehen lassen.
Den grünen Spargel an den unteren Enden schälen, die holzigen Enden abschneiden und in einem eigenen Topf in Salzwasser aufkochen und 5 – 10 Min. ziehen lassen.

Den Spargel auf einer Platte mit Zitronensaft, Salz und Balsamicoessig marinieren bis er abgekühlt ist.

Das dünn geschnittene Rinderfilet in Portionen auf die vorher mit etwas Olivenöl bestrichenen Teller verteilen und mit Olivenöl, Pfeffer und Salz würzen.

Den Rucola waschen, gut trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Jeweils eine Stange weißen und grünen Spargel in schräg angeschnittene Stücke schneiden und auf dem Fleisch verteilen.

Alles mit Rucola und gehobeltem Parmesan bestreuen, mit etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen und servieren.

*Fusilloni con asparagi, pancetta
e salsa di pesto e limone*



**Fusilloni mit gebratenem Spargel,
Pancetta (Bauschpeck) und Zitronen-Pesto-Soße**

Zutaten für 4 Personen

500 g grüner Spargel
1 Knoblauchzehe (kleingeschnitten)
50 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum
1 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale und Saft)
80 g frisch geriebener Pamesan
6 Esslöffel Olivenöl
400 g Fusilloni
80 g Pancetta
250 g Sahne
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Spargel waschen. Weißen Spargel komplett, grünen Spargel im unteren Drittel schälen.

Vom gesamten Spargel die holzigen Enden abschneiden.

Die Spargelstangen waschen und in Stücke schneiden.

Den Knoblauch schälen.

Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Basilikum, bis auf etwas zum Garnieren, mit der Hälfte der Pinienkerne, dem Knoblauch,

der Zitronenschale, dem Parmesan und 5 EL Olivenöl in einem hohen schmalen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren.

Fusilloni in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Inzwischen das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen.

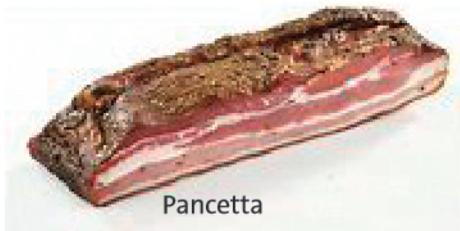
Den Spargel unter Rühren 6 – 8 Min. darin braten. Die Fusilloni abgießen, dabei ca. 200 ml Kochwasser auffangen.

Die Pasta abtropfen lassen. Pancetta in grobe Würfel schneiden und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne knusprig braten und mit Sahne, Pesto und Zitronensaft zum Spargel geben.

Das Kochwasser dazugeben, alles aufkochen und einkochen lassen.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pasta mit der Zitronen-Pesto-Soße vermengen.

Das Gericht auf Teller verteilen, mit Basilikum, Pancetta, übrigem Parmesan und Pinienkernen bestreuen und sofort servieren.



Pancetta

Pollo al limone con asparagi al forno



Zitronenhähnchen mit Spargel vom Blech

Zutaten für 4 Personen

2 Bio-Zitronen
8 Esslöffel Olivenöl
400 g festkochende Kartoffeln
4 Hähnchenkeulen
etwas Hühnerbrühe
2 Zweige Rosmarin
2 Stiele Thymian
2 Stiele Oregano
4 Zehen Knoblauch gepresst
500 g grüner und weißer Spargel
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitronen heiß abwaschen, trocken reiben, die Schalen fein abreiben und den Saft auspressen. Alles mit 6 EL Öl, 1 TL Salz, etwas Pfeffer und dem Knoblauch vermischen. Die Hähnchenkeulen damit marinieren und auf einem Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und

ca. 40 - 45 Min. braten. Die Hühnerbrühe während des Bratens nach Bedarf dazugeben.

Die Kartoffeln waschen, gründlich abbürsten, in kleine Stücke schneiden und mit dem restlichen Öl, Pfeffer und Salz würzen.

Den Spargel waschen und von den holzigen Enden befreien.

Den weißen Spargel ganz, den grünen im unteren Drittel schälen.

Die Spargelstangen mit Salz und Pfeffer würzen und in Stücke schneiden.

Die Hähnchenkeulen aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech die Spargelstücke mit den Kartoffeln verteilen. Die Hähnchenkeulen zurück auf das Gemüse legen und alles mit den Kräutern bestreuen und weitere 20 – 30 Min. im heißen Ofen backen. Spargel-Kartoffel-Gemüse und Zitronenhähnchen auf die Teller verteilen und das Gericht sofort servieren.

Tiramisu alle fragole con le mandorle



Erdbeertiramisu mit Mandeln

Zutaten für 4 Personen

2 Eier
1 Prise Salz
80 g Zucker
400 g Mascarpone
150 g Erdbeeren
2 Erdbeeren zum Garnieren
100 ml Espresso abgekühlt
30 ml Mandellikör
60 g Löffelbiskuits
2 EL Mandelblättchen
Etwas Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Die Eier trennen. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und kaltstellen. Eigelb mit Zucker cremig schlagen. Den Mascarpone unterrühren. Den Eischnee unter die Mascarponecreme heben.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Espresso und Likör in einem tiefen Teller vermengen. Die Löffelbiskuits in mundgerechte Stücke zerbrechen.

Löffelbiskuits, Mascarpone und Erdbeeren abwechselnd in 4 Gläser einschichten.

Die Löffelbiskuits immer mit etwas Espresso beträufeln.

Erdbeeren und Mascarpone sollten jeweils die letzte Schicht bilden.

Mandeln ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten und kurz abkühlen lassen.

Die Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben, mit Mandeln bestreuen und mit je einer Erdbeerhälfte garniert servieren.

Vino rosato, rosso e bianco



Digestif e Caffè

