

Deutsch-
Italienischer



Freundeskreis
Eichenau e.V

Menue del 01. Dezember 2017

ANTIPASTO

Funghi in padella

- gebratene Pilze -

PRIMO PIATTO

Strozzapreti con gamberi

- Strozzapreti mit Riesengarnelen,
klein gehackten Kalmaren, Tomaten, Oliven und Chili) -

SECONDO PIATTO

Involtini Napoli

- Kalbsröllchen Napoli -

DESSERT

Orangentrifle

- Orangentrifle -

Vino bianco e vino rosso

Caffè e digestivi

Menue vom 01. Dezember 2017

Funghi in padella



- gebratene Pilze -

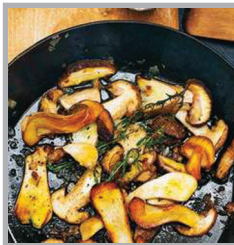
Zutaten für 4 Personen

250 g kleine Pilze (Egerlinge,
Champignos oder ähnliche Pilze)
ca.2 EL italienische gehackte
Kräuter
ca. 1 EL gehackte Petersilie
Balsamico-Essig
1 Knoblauchzehe
etwas Olivenöl
1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Pilze im Ganzen oder zur
Hälfte zusammen mit dem
Knoblauch in etwas Olivenöl
anbraten, mit Balsamico-Essig
etwas aromatisieren, salzen und
pfeffern.

Anschließend mit den Kräutern an-
richten und sofort servieren.



Menue vom 01. Dezember 2017

Strozzapreti con gamberi



**- Strozzapreti mit Riesengarnelen,
klein gehackten Kalmaren, Tomaten, Oliven und Chili -**

Zutaten für 6 Personen

100 ml gutes Olivenöl
1 kleine Stange Lauch – gewürfelt
100 g rohe Kalamari, gesäubert
und klein gehackt
150 ml trockenen Weißwein
400 ml passierte Tomaten
Fischpaste nach Geschmack
frisch gemahlener Pfeffer
600 g Strozzapreti bzw. Casareccia

18 Riesengarnelen, geschält und
die Darmstränge entfernt
1 TL frische rote Chilischot,
in feine Ringe geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
18 Oliven (ligurische Taggiasca-
Oliven, entsteint oder andere
schwarze Oliven)
1 EL glatte Petersilie, fein gehackt

Menue vom 01. Dezember 2017

Zubereitung

Die Hälfte des Olivenöls in einer Kasserolle sanft erhitzen.

Den Lauch und die klein gehackten Kalamari hineingeben und so lange dünsten, bis der Lauch und die Kalamari Farbe annehmen. Dies sollte möglichst langsam und bei niedriger Temperatur geschehen, damit sich die Aromen richtig entfalten können.

Mit 100 ml Weißwein ablöschen und so lange weitergaren, bis der Wein weitgehend verdampft ist.

Die passierten Tomaten zugeben und ganz langsam aufkochen lassen. Mit Fischpaste und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die Temperatur senken und zugedeckt mindestens eine Stunde sanft köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren, damit die Sauce nicht anbrennt. Die fertige Sauce beiseite stellen.

Die Nudeln in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser al dente kochen, abgießen und zurück in den Topf geben.

Das restliche Olivenöl in einer großen Pfanne so stark erhitzen, bis es raucht.

Die Garnelen, den Chili und den Knoblauch kurz anbraten. Die Garnelen wenden, den restlichen Weißwein zugeben und weitergaren, bis der Wein verdampft ist.

Die gebratenen Garnelen, den Chili, den Knoblauch und die Oliven unter die Tomatensauce mischen und die fertige Sauce über die Nudeln gießen.

Nach Geschmack noch etwas Fischpaste zufügen und mit fein gehackter Petersilie bestreut sofort servieren.



Menue vom 01. Dezember 2017

Involtini Napoli



- Kalbsröllchen Napoli -

Zutaten für 6 Personen

600 g tiefgefrorener Blattspinat	1 Knoblauchzehe
6 Kalbsschnitzel	Olivenöl
Salz	2 Dosen a 400 g fein gehackte
Pfeffer	Tomaten
6 Scheiben Raclettekäse	Tomatenmark
oder Taleggio	Basilikum
1 Zwiebel	Holzspieße



Menue vom 01. Dezember 2017

Zubereitung

Den Backofen auf 180° erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Tomaten zugeben, Tomatenmark zur Bindung einrühren und mit Essig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. In einer Reine im Ofen schmoren.

Fleisch abbrausen, trocken tupfen. Schnitzel auf einer Arbeitsplatte mit Frischhaltefolie belegen und mit dem Boden eines Stieltopfs flacher klopfen. Folie entfernen. Fleisch auf der Oberseite salzen und pfeffern, mit Spinat und Käse belegen. Fleisch fest zu kleinen Rouladen einrollen und mit den Holzspießen feststecken.

Kalbsröllchen leicht salzen und pfeffern, in der Pfanne bei mittlerer Hitze rundum anbraten.

Kalbsröllchen aus der Pfanne nehmen. Rest des Spinats, Zwiebel und Knoblauch im Bratfett 2 Min. andünsten. Kalbsröllchen in die Sauce legen. Im Ofen ca. 25 Min. schmoren.

Die Kalbsröllchen aus der Sauce nehmen, im ausgeschalteten Ofen heiß halten.

Sauce aufkochen, Kalbsröllchen wieder in die Sauce setzen.

Mit Basilikum bestreut servieren.

Als Beilage Weißbrot oder Ciabatta dazu geben.



Menue vom 01. Dezember 2017

Orangentrifle



- Orangentrifle -

Zutaten für 6 Personen

- | | |
|------------------------------------|---|
| ½ l Milch | 1 Vanillezucker |
| 1 Päckchen Mandelpuddingpulver | 2 Eßl Kokosraspel |
| 2 Orangen | ein paar Spritzer Amarettolikör |
| 80 g Amaretti (ital. Mandelgebäck) | evtl. ein paar Blättchen Zitronenmelisse oder Minze |
| 100-150 ml Schlagsahne | |

Zubereitung

Die Orangen vom weißen Fleisch befreien und in kleinere Stücke schneiden.

Amarettini zerbröseln. Sahne steif schlagen und den Vanillezucker unterrühren. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.

Aus Milch und Puddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding kochen.

In eine Glasschüssel oder in sechs Gläser abwechselnd Pudding und Amaretti geben, einen Spritzer Amarettolikör daraufgeben, mit Sahne bedecken und darüber die Orangenstücke legen. Mit Kokosraspeln bestreuen. Evtl. mit Minze- oder Zitronenmelisseblättchen bestreuen. (Man kann auch andere Früchte verwenden).

Menue vom 01. Dezember 2017

Vino bianco e vino rosso



Caffè e digestivi

