



Deutsch-  
Italienischer



Amici  
d'Italia



Freundeskreis  
Eichenau e. V.

## Menue del 10. Maggio 2019

### ANTIPASTO

*Noce-Pesto*

– Walnusspesto –

### PRIMO PIATTO

*Asparagi il Tricolore*

– Spargel italienisch –

### SECONDO PIATTO

*Cosciotto d'agnello  
con patate e verdura*

– Lammkeule mit Gemüse und Kartoffeln vom Blech –

### DESSERT

*Fragole con vaniglia*

– Erdbeeren mit Vanillenhaube –

*Vino rosso e bianco  
Caffè e digestivi*



Menue del 10. Maggio 2019

## Noce-Pesto



Schön cremig und nussig - so muss Walnusspesto sein, Foto: nata\_vkusidey / Adobe Stock Photo

### – Walnusspesto –

#### Zutaten für 4 Personen

Ca. 100 g Walnüsse geschält  
 1 Bund Basilikum  
 2 Knoblauchzehen  
 100 g Parmesan  
 100 ml gutes Olivenöl  
 2-3 EL Walnussöl  
 Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

- Walnüsse grob hacken. Kräuter waschen und trocken schütteln. Knoblauchzehen schälen und halbieren.
- Nüsse, Kräuter, Knoblauch im Universalzerkleinerer oder Mörser fein hacken, dabei Öl zugießen.

- Parmesan fein reiben und zum Schluss unter die zerkleinerte Masse rühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu schmecken Nudeln, Brot oder auch Fleisch.

#### Tipps & Tricks für die Zubereitung

Walnusstücke vor dem Zerkleinern in einer Pfanne ohne Öl anrösten und abkühlen lassen – das gibt den extra Nuss-Kick! Die Stängel ruhig mithacken und mit in den Zerkleinerer geben, das sorgt für intensiveres Aroma.

Sollte das Walnusspesto zu fest sein, einfach mehr Öl unterrühren bis es schön cremig wird.

Menue del 10. Maggio 2019

## *Asparagi il Tricolore*



### – Spargel, italienisch –

#### Zutaten für 4 Personen

500 g weißer Spargel  
 500 g grüner Spargel  
 100 g Weißbrot  
 2 Knoblauchzehen  
 150-200 g getrocknete Tomaten in Öl  
 EL Olivenöl, 2 EL grünes Pesto  
 Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

Weißes und grünes Spargel garen. Für den weißen Spargel einen ausreichend großen Topf mit Wasser füllen, wenig Salz sowie eine kleine Nuss Butter zugeben, zum Kochen bringen. Spargel hineingeben und ca. 15-20 Min., je nach Dicke der Stangen, garen lassen. Manche Köche geben Zucker zu, um eventuelle Bitterstoffe zu neutralisieren. Dies ist nicht nötig, Spargel schmeckt nur bitter, wenn er zu nah an der Wurzel gestochen wird. Dann hilft jedoch auch Zucker nicht wirklich.

Den Spargel in einen mit Wasser gefüllten Topf stellen, so dass er bedeckt ist und bei geschlossenem Deckel gart. Durch den zirkulierenden Dampf werden die empfindlichen Spitzen gegart. Den grünen Spargel entsprechend garen. Er ist nach 8-10 Min. fertig und braucht keine Butter zum Kochen. Während der Spargel abkühlt, die Tomaten aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden.

Weißbrot entrinden und fein würfeln. Knoblauch klein hacken. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch kurz anbraten, dann Brot und getrocknete Tomaten zugeben. Ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze rösten, am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren einige Stangen weißen und grünen Spargel auf einem Teller anrichten, mit der Tomaten-Brotmischung bestreuen.,

Menue del 10. Maggio 2019

## *Cosciotto d'agnello con patate e verdura*



### **– Lammkeule mit Gemüse und Kartoffeln – vom Backblech**

#### **Zutaten für 6 Personen**

1 Lammoberkeule a 1,6 kg	frisch gemahlener Pfeffer
1 kg kleine Kartoffeln (La ratte) Salz	3 EL Rapsöl
2 Bund kleine Möhren mit Grün	100 ml Olivenöl
1/2 Staudensellerie	100 g Bacon in Streifen
1 Bund grüner Spargel	1 Bund frische Minze
6 Rosmarinzwige	2 EL Kapern

## Menue del 10. Maggio 2019

**Zubereitung**

Die Lammkeule von den Sehnen befreien.

Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser 5-10 Min. vorgaren. Abgießen und abtropfen lassen. Die Möhren so schälen, dass ein wenig Möhrengrün dekorativ stehen bleibt. Den Sellerie waschen und in 10 cm lange Stücke zerteilen. Den Spargel waschen und am unteren Ende 2 cm kürzen. Den Rosmarin waschen und die Blättchen von den Zweigen streifen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Lammkeule von allen Seiten kräftig salzen und pfeffern. Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Lammkeule darin knusprig anbraten.

Auf ein Backblech legen und Kartoffeln, Gemüse, Bacon um das Fleisch herum anordnen, den Rosmarin darüber verteilen und alles mit 70 ml Olivenöl beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen, je nach Dicke der Keule, 40-50 Min. garen. Gegen Ende der Garzeit ein Bratthermometer in das Fleisch stecken; es sollte 60-65 Grad anzeigen. Die Keule ist dann innen noch rosa.

In der Zwischenzeit die Minze waschen, trocken schütteln und grob hacken. Mit dem restlichen Olivenöl und den Kapern vermischen.

Lammkeule und Beilagen direkt vom Blech servieren und das Minze-Kapernöl dazu reichen.



Menue del 10. Maggio 2019

## *Fragole con vaniglia*



### – Erdbeeren mit Vanillehaube –

#### Zutaten für 4 Personen

800 g Erdbeeren  
25 g Zucker  
4 EL Zitronensaft  
4 EL Orangensaft  
oder Orangenlikör

*Für die Haube:*  
2 Ei(er), sehr frisch  
1 Zitrone, unbehandelt, die Schale  
4 TL Stärkemehl  
25 g Vanillezucker

Puderzucker, zum Bestäuben



## Menue del 10. Maggio 2019

### Zubereitung

Die Erdbeeren abbrausen, putzen und, je nach Größe, halbieren oder vierteln.

Mit dem Zucker und den Säften mischen und zum Durchziehen in eine ofenfeste Form (eher groß und flach) geben.

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die beiden Eigelbe mit 1 EL heißem Wasser sowie der Zitronenschale schaumig schlagen.  
Stärkemehl dazusieben und mit unterschlagen.

Die beiden Eiweiße mit dem Vanillezucker zu steifem Schnee schlagen. Eischnee unter den Eigelbschaum heben.

Diese Creme als Haube auf die Erdbeeren setzen.

Alles etwa 15 Min. überbacken, bis die Haube goldbraun ist.

Sofort mit dem Puderzucker überstäuben und als warmes Dessert oder süße Zwischenmahlzeit servieren.



Menue del 10. Maggio 2019

## *Vino bianco e vino rosso*



## *Caffè e digestivi*



Rezeptauswahl: Monika Blumenwitz, Nicola Guttenthaler  
Gestaltung und digitale Vorbereitung: Manfred Morjan  
Digitaldruck: Druckerei Wolfertstetter