

Deutsch-  
Italienischer



Freundeskreis  
Eichenau e. V.

Menue del 13. Settembre 2019

# IL TEMPO DELLE MELE

## APFELZEIT



ANTIPASTO

*Insalata di misticanza con bresaola,  
mele e noci*

**Pflücksalat mit Bresaola, Äpfeln und Nüssen**

PRIMO PIATTO

*Spaghetti con porro, scampi e mele  
croccante su crema di ricotta*

**Spaghetti mit Lauch, Scampi und knusprigen Äpfeln  
auf Ricottacreme**

SECONDO PIATTO

*Arrosto di maiale con verdure  
e pometti al forno*

**Schweinebraten mit Gemüse und gebackenen Äpfeln**

DESSERT

*Torta di mele con crema inglese*

**Apfelkuchen mit Englischer Creme**

*Crema inglese*

**Englische Creme**

*Vino bianco e Vino rosso*

*Digestif e Caffè*

## *Insalata di misticanza con bresaola, mele e noci*



### **Pflücksalat mit Bresaola, Äpfeln und Nüssen**

#### ***Zutaten für 4 Personen***

170 g Pflücksalat  
150 g Bresaola  
1 Apfel  
1 TL Zitronensaft  
1½ EL Weinessig  
2 EL Olivenöl  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle,  
Salz  
Walnüsse

#### ***Zubereitung***

Salat verlesen, waschen und trocken schleudern.  
Apfel waschen und trocken reiben, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln, mit Zitronensaft beträufeln und unter den Salat mischen. Salz, Pfeffer, Essig, Öl gut verrühren und über den Salat geben. Den Salat mit Nüssen und Schinken garnieren.

*Spaghetti con porro, scampi e mele  
croccante su crema di ricotta*



**Spaghetti mit Lauch, Scampi und knusprigen Äpfeln  
auf Ricottacreme**

**Zutaten für 4 Personen**

320 g Spaghetti  
200 g Scampi (gekocht, geschält)  
1 Knoblauchzehe  
250 g Ricotta  
2 EL Sahne  
2 Stangen Lauch  
2 Äpfel  
Olivenöl  
Pfeffer und Salz

**Zubereitung**

Lauch waschen und in feine Stücke schneiden, in der Pfanne mit etwas Olivenöl und einer

Prise Salz andünsten, Ricotta hinzufügen und mit der Sahne geschmeidig rühren und langsam erwärmen. Scampi einige Minuten in einer Pfanne mit Öl und dem kleingehackten Knoblauch anbraten. Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Äpfel mit der Schale in Würfel schneiden und einige Minuten goldbraun anbraten.

Spaghetti, Ricotta-Lauchcreme, Scampi und Äpfel in einer großen Pfanne mischen, kurz anbraten und sofort servieren.

*Arrosto di maiale con verdure  
e pometti al forno*



**Schweinebraten mit Gemüse  
und gebackenen Äpfeln**

## Zutaten für 5 bis 6 Personen

1 kg Schweinebraten  
4 Karotten  
2 Zwiebeln  
2 Zucchini  
1 gelbe Paprika  
1 rote Paprika  
4 Knoblauchzehen  
2 Äpfel  
1 kleine Dose Tomatenfrucht-  
fleisch  
Gemüsebrühe  
Olivenöl  
grobes Salz  
Pfeffer  
2 Stängel Salbei  
2 Stängel Rosmarin



## Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vor-  
heizen.

Zuerst das Fleisch mit Salz und  
Pfeffer, kleingeschnittenen  
Knoblauch (1 Zehe), Salbei und  
Rosmarin einreiben und in einer  
Pfanne in etwas Öl von jeder Seite  
bei starker Hitze kurz anbraten.

Öl in einen Bräter geben und das  
Fleisch darin 30 Minuten bei  
200 Grad schmoren lassen.

Das Gemüse (Karotten, Zwiebeln,  
Zucchini Paprika) in grobe Stücke  
schneiden und nach 30 Minuten  
dazugeben.

Das Fleisch wenden. Tomaten-  
fruchtfleisch hinzufügen und  
alles immer wieder mit Gemüse-  
brühe ablöschen.

Den Braten und das Gemüse  
1 ½ Stunden schmoren lassen.  
In den letzten 20 Minuten die in  
Viertel geschnittenen Äpfel mit  
der Schale nach oben auf das  
Gemüse setzen.

Das Fleisch in dünne Scheiben  
schneiden und mit dem Gemüse  
und den Äpfeln servieren.



## *Torta di mele con crema inglese*



### **Apfelkuchen mit Englischer Creme**

#### **Zutaten für ca. 8 Personen**

100 g weiche Butter  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz, 150 g feinen Zucker  
2 Eier  
Abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
1 Vanillezucker  
75 ml Milch  
750 g Äpfel  
1 TL weicher hellbrauner Zucker  
½ TL Zimt

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Springform mit Butter bestreichen.  
Butter schaumig rühren, nach und nach mit Zucker und Eiern zu

einer sehr guten Schaummasse rühren.

Geschmackzugaben zugeben. Mit dem Holzlöffel das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterheben und die Milch dazugeben.

1 Apfel halbieren, schälen, entkernen und eine Hälfte in etwa 1 cm große Würfel schneiden, diese zum Teig geben und unterrühren. Den Teig in die Springform füllen. Die restlichen Äpfel schälen, entkernen, in feine Scheiben schneiden und auf dem Kuchenboden anrichten. Den braunen Zucker und das Zimtpulver verrühren und die Äpfel damit bestreuen. Etwa 30 Minuten backen.



## *Crema inglese* **Englische Creme**

### **Zutaten**

6 Eigelb  
75 g Zucker  
500 ml Milch  
1 Vanilleschote

### **Zubereitung**

Eigelb und Zucker verrühren bis sich der Zucker gelöst hat. Das Mark der Vanilleschote in die Milch geben und diese leicht erhitzen. Die warme Milch zu der Eimasse geben und vorsichtig im heißen Wasserbad erhitzen, ständig rühren bis eine sämige Creme entsteht. Die Kuchenstücke mit der Creme dekorieren.

## *Vino bianco e rosso*



## *Digestif e Caffè*

