



Deutsch-
Italienischer



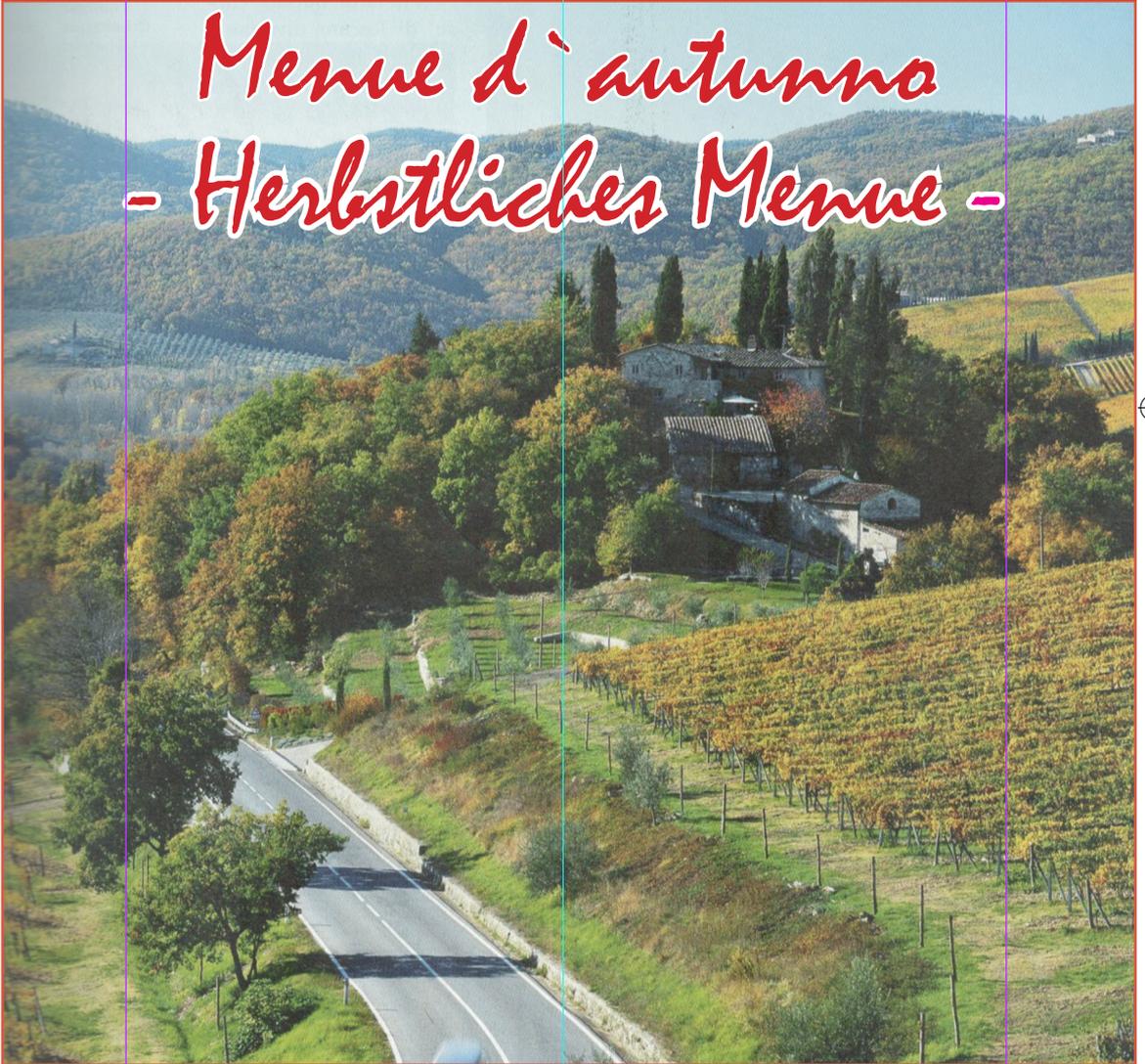
Amici
d' Italia



Freundeskreis
Eichenau e. V.

Menue del 29. Ottobre 2021

Menue d`autunno - Herbstliches Menue -





ANTIPASTO

*Insalata autunnale con zucca grigliata
al miele e peperoncino*

Herbtsalat mit gegrillten Honig-Chili-Kürbisspalten

PRIMO PIATTO

*Pappardelle con finferli, parmigiano,
panna e prezzemolo*

**Pappardelle mit Pfifferlingen, Parmesan, Sahne und
Petersilie**

SECONDO PIATTO

Arrosto di vitello con verdure e rosmarino

Kalbsbraten mit Gemüse und Rosmarin

DESSERT

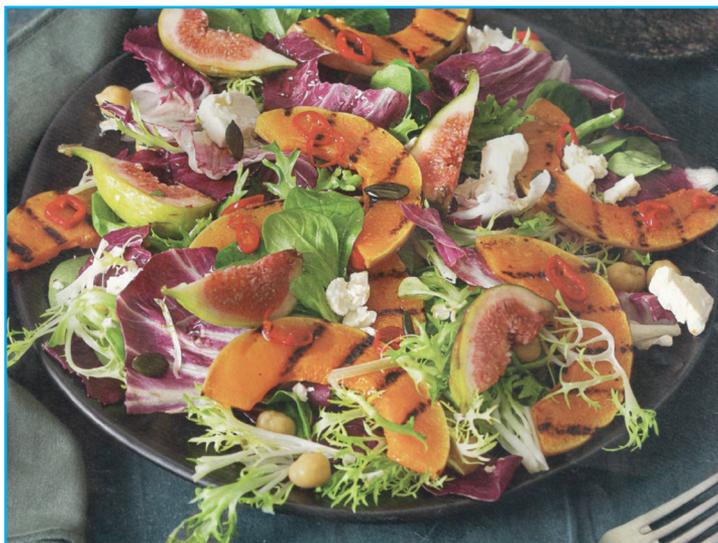
Torta al cioccolato con ricotta e uva

Schokoladenkuchen mit Ricotta und Weintrauben

*Vino bianco e Vino rosso
Digestif e Caffè*



Insalata autunnale con zucca grigliata al miele e peperoncino



Herbtsalat mit gegrillten Honig-Chili-Kürbisspalten

Zutaten für 4 Personen

800 g Butternusskürbis
8 – 9 EL Olivenöl
1 Peperoncino
2 EL flüssiger Honig
150 g Feldsalat
1 kleiner Radicchio
150 g Frisèesalat
4 Feigen
100 g Pecorino (gehobelt)
3 EL heller Balsamicoessig
100 g Parmaschinken
Salz und frisch gemahlen
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Kürbis waschen, halbieren, von Schale, Kernen und Fasern befreien und in dünne Spalten schneiden. Rundherum mit fünf

bis sechs Esslöffel Öl bestreichen und im Ofen goldbraun grillen. Inzwischen den Peperoncino waschen und in dünne Ringe schneiden, zum Kürbis geben, alles mit Honig beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen, etwas abkühlen lassen. Salate verlesen, putzen, in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trocknen. Die Feigen waschen und in Spalten schneiden. Das restliche Öl in einer Schüssel mit Essig, Salz und Pfeffer verquirlen. Den Salat auf Teller verteilen und mit der Dressing, dem gehobelten Käse, Feigen, Parmaschinken und den noch warmen Kürbisspalten anrichten und servieren.



Pappardelle con finferli, parmigiano, panna e prezzemolo



Pappardelle mit Pfifferlingen, Parmesan, Sahne und Petersilie

Zutaten für 4 Personen

400 g Pfifferlinge
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
½ Bund Petersilie
¼ Bund Schnittlauch
500 g Pappardelle
1 EL Olivenöl
1EL Butter
50 ml Weißwein
200 g Sahne
50 g grob geriebener Parmesan
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Pfifferlinge putzen und je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln.
Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob gehackten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röhrrchen schneiden.

Pappardelle nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin bei großer Hitze braten bis das austretende Wasser verdampft ist. Die Butter dazu geben und kurz aufschäumen lassen.

Die Schalotten dazu geben und hell andünsten. Alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend die Sahne angießen und die Soßen kurz bei mittlerer Hitze einköcheln lassen.

Pappardelle kurz abtropfen lassen und auf einer Platte anrichten.

Die Pfifferlinge mit der Soße darauf verteilen.

Die Pasta mit Petersilie und Schnittlauch bestreuen und mit Pfeffer würzen. Das Gericht mit geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.





Arrostato di vitello con verdure e rosmarino



Kalbsbraten mit Gemüse und Rosmarin

Zutaten für 4 Personen

1 kg Kalbsbraten
2 Knoblauchzehen
4 El Olivenöl
4 festkochende Kartoffeln
4 Karotten
1 rote Zwiebel
2 Zucchini

6 Egerlinge
2 Zweige Rosmarin
200 ml Kalbsfond
100 ml Weißwein
Salz
und frisch
gemahlener schwarzer Pfeffer





Zubereitung

Den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Kalbfleisch trocken tupfen. Knoblauch schälen und mit 2 El Knoblauchöl pürieren.

Das Fleisch mit Knoblauchöl, Salz und Pfeffer einreiben und in einen ofenfesten Bräter legen.

Das Fleisch im Ofen eine Stunde braten, zwischendurch immer wieder mit Wein oder Kalbsfond begießen.

Gemüse waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.

Nach einer Stunde den Braten wenden und das Gemüse rundum verteilen.

Rosmarin waschen und auf das Gemüse legen.

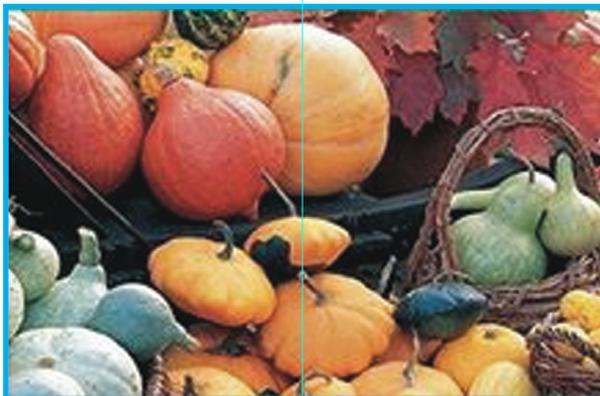
Mit Fond und Wein angießen, alles mit dem restlichen Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch und Gemüse 1 bis 1½ Std. bei 180 ° C schmoren lassen.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen.

Den Braten herausheben und in Scheiben schneiden.

Fleisch und Gemüse auf Teller verteilen und das Gericht sofort servieren.





Torta al cioccolato con ricotta e uva



Schokoladenkuchen mit Ricotta und Weintrauben

Zutaten für ca. 8 Personen

300 g grüne Weintrauben
300 g dunkle Weintrauben
200 g Zartbitterschokolade
200 g Vollmilchschokolade
150 g Butter
4 Eier
250 g Zucker
250 g Ricotta
300 g Mehl
½ Pck. Backpulver
1 Prise Salz
1 Bio Zitrone
150 ml Weißwein
1-2 EL Puderzucker
200 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Grad vorheizen. Weintrauben waschen und trocken tupfen.

Beide Schokoladensorten grob hacken, mit der Butter in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen.

Die Eier mit 175 g Zucker schaumig schlagen. 100 g Ricotta unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und ebenfalls unterrühren. Die Schokoladenmischung dazugeben und alles kurz zu einem glatten Teig verrühren. Jeweils die Hälfte beider Traubensorten unterheben. Den Teig in eine Kastenform (30 cm Länge) geben und im vorgeheizten Ofen ca. 50-60 Min. backen. Stäbchenprobe machen. In der Zwischenzeit die übrigen Weintrauben jeweils halbieren.

**Zubereitung,
Fortsetzung auf Seite 8**





Zubereitung, Fortsetzung von Seite 7

Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben.

Die Schale fein abreiben, dann den Saft der ganzen Frucht auspressen. Weißwein, Zitronensaft und Puderzucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Mischung dann vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Trauben und Zitronenschale dazugeben und alles bis zur Verwendung beiseitestellen.

Den Schokoladenkuchen aus dem Ofen nehmen und 15 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den restlichen Ricotta mit dem übrigen Zucker glatt rühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Diesen mit den marinierten Trauben garnieren und sofort servieren.

*Vino
bianco
e rosso*



*Digestif
e Caffè*

