



Amalfiküste 2016

„Chi lascia la strada vecchia per la nuova, sa quel che lascia ma non quel che trova.“  
italienische Weisheit

Wer die alte Strasse wegen der neuen verlässt, weiss, was er verlässt, aber nicht, was er findet.

## IL MENU

STUZZICHINI	PASTA SFOGLIATA .....
ANTIPASTO	INVOLTINI DI ZUCCHINI AL FORNO .....
PRIMO PIATTO	GNOCCHI DI PATATE ALLA SALVIA .....
SECONDO PIATTO	INVOLTINI NAPOLITANI POLENTA .....
DOLCE	PERE AL MARSALA ZABAIONE

---

STUZZICHINI

---

**PASTA SFOGLIATA**  
**Blätterteiggebäck**

Für ca. 50 Stück

1 Pack	Blätterteig
100 g	Olivenöl zum Einpinseln
1 Tasse	Schinken luftgetrocknet
100 g	Tomatenpurée
	Olivenpaste



Die Teigplatten messerrückendick ausrollen. Jeweils mit Olivenöl einpinseln.

Für die Schinkenröllchen die Teigplatten mit dünnen Schinkenscheiben belegen.  
Für Tomatenröllchen das Tomatenpüree auf den Teigplatten verstreichen.  
Für Olivenröllchen die Olivenpaste verstreichen.

Die gefüllten Teigplatten aufrollen, quer in fingerbreite Taler schneiden. Jeweils mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.  
Bei 200° 8 Minuten backen.

ANTIPASTO

## INVOLTINI DI ZUCCHINI AL FORNO Zucchiniröllchen

4 Personen

1 grosse	Zucchini
6 Scheiben	Pancetta
6 Scheiben	Mozzarellakäse
	Paniermehl
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Parmesan



Die Zucchini mit dem Sparschäler oder einem Messer in etwa 2-3 mm dünne Scheiben schneiden.

Backofen auf 200° vorheizen.

In einen Teller ausreichend gutes Olivenöl hineingeben. Etwas Salz und frischen Pfeffer hineingeben und umrühren.

Die Zucchinischeiben von beiden Seiten in das Olivenöl eintauchen und in Paniermehl wenden. Danach in eine Gratinform legen und im Backofen während 20 Minuten backen.

Die Zucchinischeiben aus dem Backofen nehmen und zuerst mit den Mozzarellascheiben und danach mit den geschnittenen Pancettascheiben belegen.

Die Involtini zusammenrollen.

Spiess hineinstecken und weitere 10 Minuten backen, bzw. so lange bis der Mozzarella geschmolzen ist.

Die Involtini als Antipasti auf einem flachen Teller servieren, etwas schwarzer Pfeffer darüber, ein paar Spritzer Olivenöl und geriebener Parmesan darüberstreuen.

## **GNOCCHI DI PATATE ALLA SALVIA**

### Kartoffel-Gnocchi in Salbeibutter

Für 6 Personen als Vorspeise

900 g	Kartoffeln, mehlig und geschält
400 g	Mehl
6	Eigelbe
90 g	Butter
12	Salbeiblätter, frische
95 g	Parmesan, frisch gerieben
1 TL	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen



Die geschälten Kartoffeln grob zerschneiden, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und in etwa 20 Minuten weich garen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln trockendämpfen. Danach die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse treiben. Nicht im Mixer pürieren!

Die durchgepressten Kartoffeln in eine grosse Schüssel geben und 275 g Mehl, 30 g geriebenen Parmesan, einen TL Salz und etwas frisch gemahlene Pfeffer beifügen. Mit den Fingerspitzen schnell vermischen. Eine Mulde in die Mitte drücken, die Eigelbe hineingeben und alles zu einem weichen Teig verarbeiten. Abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Das restliche Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. Jeweils ein etwa zitronengrosses Teigstück abnehmen, im Mehl wenden und kurz durchkneten. Zu einer langen, fingerdicken Rolle formen und diese in 1½ cm grosse Stückchen schneiden. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten. Die Gnocchi auf ein Backblech setzen und von allen Seiten gleichmässig mit Mehl bestäuben.

Einen grossen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser salzen und jeweils 20 Gnocchi auf einmal hineingeben. Im siedenden Wasser etwa 3 Minuten garen bis sie an die Oberfläche steigen. Die Gnocchi mit einem Sieblöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Die gegarten Gnocchi zusammen mit 60g weicher Butter, dem geriebenen Parmesan und 6 Salbeiblättern in eine grosse Sauteuse geben. Über mittlerer Hitze etwa eine Minute sautieren. Anschliessend in eine vorgewärmte Servierschüssel geben. Die Sauteuse zurück aufs Feuer setzen und darin die restlichen 30g Butter sowie die restlichen 6 Salbeiblätter erhitzen, bis die Butter aufschäumt.

Die Gnocchi mit der Salbeibutter übergiessen und sofort servieren. Eine kleine Schale mit Parmesan getrennt dazu reichen.

---

SECONDO PIATTO

---

## INVOLTINI NAPOLITANI

### Rouladen nach napolitanischer Art

Für 4 Personen

4	Rouladen vom Rind
200 g	Ricotta
5-6	Feigen, getrocknete
Kleiner Bund	Petersilie, glatt
einige	Pinienkernen
	Salz
	Pfeffer
	Parmigiano
	Olivenöl
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Liter	passierte Tomaten
	Zahnstocher
1	Zucchini, in kleine Würfel
1	Aubergine, in kleine Würfel
1	Peperoni, in kleine Würfel
1 Zweig	Cherry-Tomaten



Die Rouladen unter fliessendem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten bestreuen und danach mit Ricotta bestreichen.

Die Petersilie, die Pinienkernen hacken und die getrockneten Feigen in kleine Würfel schneiden.

Die Rouladen mit der Petersilie, den Feigen, den Pinienkernen und dem Parmigiano bestreuen. Die gefüllten Fleischstücke von der schmaleren Seite zur breiten Seite einrollen und mit Zahnstochern die Enden und in der Mitte verschliessen.

3-4 EL Öl in eine Pfanne geben und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und die Knoblauchzehe vierteln. In einem Topf 2-3 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin braten. Die Hitze reduzieren und die passierten Tomaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die angebratenen Rouladen hineinlegen und ca. 1 Stunde darin schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Zucchini und Peperoni in kleine Würfel schneiden.

Die Aubergine in Scheiben schneiden, in einen Teller legen und salzen. Mit einem schweren Gegenstand zudecken (Dadurch wird der Bittersaft ausgepresst) Diesen dann mit Küchenpapier abtupfen und die Aubergine ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Nach ca. 40 Min. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die Aubergine und danach das restliche Gemüse darin anbraten.

Das Gemüse in Teller anrichten und die Rouladen darauf legen.

COTORNI

---

## POLENTA

Für 4 Personen

7 dl	Gemüsebouillon
20 g	Butter
125 g	Polenta, mittelfein
1 dl	Rahm
3 EL	Sbrinz AOP, gerieben



In einer mittleren Pfanne Gemüsebouillon und Butter aufkochen.

Die Polenta unter Rühren einrieseln lassen, einmal aufkochen, dann die Hitze auf die kleinstmögliche Stufe reduzieren und die Polenta zugedeckt mindestens ½ Stunde ausquellen lassen, nach Belieben aber auch länger.

Wichtig: Nicht umrühren!

Vor dem Servieren den Rahm sowie den geriebenen Sbrinz sorgfältig untermischen und die Polenta mit Salz und Pfeffer abschmecken.

DOLCE

## PERE AL MARSALA Birnen in Marsala

Für 4 Personen

4	Birnen, grosse, weiche
1 ½ - 2 dl	Marsala
½	Zitrone, nur Saft
1 ½ EL	Zucker
1 Stück	Orangenschale, ungespritzt



Die Birnen schälen und halbieren, Das Kerngehäuse herausschneiden. In eine Schüssel legen und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Orangenschale zugeben.

Die Birnen mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne legen. Mit Marsala begiessen und mit Zucker bestreuen. Zugedeckt kochen. Nach einigen Minuten kontrollieren, ob noch Flüssigkeit vorhanden ist. Sobald der Saft eingekocht ist, die Birnen umdrehen und nach Bedarf löffelweise noch etwas Marsala zugeben. Die Sauce soll eine sirupartige Konsistenz bekommen. Erkalten lassen.

## ZABAIONE Weinschaum

Für 4 Personen

100 g	Zucker
6	Eigelb
3 dl	Marsala



Zucker und Eigelb in einem kleinen Topf über dem Wasserbad schaumig schlagen. Marsala zugeben und unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer kochen, bis der Zabaione schaumig und dick wird.

Die Birnen in einem weiten Glas oder auf einem Teller anrichten und die Zabaione darüber giessen.