



una *cena* SENZA
VINO
è come *un* GIORNO
senza
SOLE

MENU



NEGRONI COCKTAIL



ASPARAGI VERDI CON CAPESANTE



RISOTTO ALLO ZENZERO E CITRONELLA CON SCAMPI



FILETTO DI CONIGLIO ALL'ACETO BALSAMICO
CIME DI ASPARGI VERDI



SEMIFREDDO AL LIMONCELLO CAMELLATO

APERRO

Negroni

Eine eleganter Genuss aus Gin, Wermut und Campari

Menge für eine Portion

| | |
|-----------|--------------------------------------|
| 30 ml | Campari |
| 30 ml | 1757 Cinzano Rosso (roter Wermut) |
| 30 ml | Bankes (London Dry Gin) |
| ½ Scheibe | Orange |
| | Eiswürfel |



Für den Original Negroni zunächst einen niedrigen Tumbler mit Eiswürfeln füllen und umrühren, damit das Glas gekühlt wird.

Zuerst den Gin einfüllen (weil dieser am wenigsten Zucker, also Gewicht, hat) gefolgt von Campari und Wermut.
Nochmals umrühren.

Eventuell noch Eiswürfel nachfüllen, damit das Glas wieder voll ist.
Am Ende die Orangenscheide in den Original Negroni hineinstecken.

Tipp:

Die Zutaten für den Original Negroni harmonieren perfekt und sind genau aufeinander abgestimmt.

ANTIPASTO

Asparagi verdi con capesanto Grüne Spargeln mit Jakobsmuscheln

Menge für 4 Personen

Für die Spargeln
1 Bund Grüne Spargeln
12 Jakobsmuscheln
Je 1 EL Olivenöl und Butter
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für das Rucola-Pesto
60 g Rucola
1.5 – 2 dl Olivenöl
60 g Glatte Petersilie
50 g Cashewkerne
½ TL Salz
50 g Feta



Die Spargeln waschen, die holzigen Enden grosszügig wegschneiden.

Die Spargeln in möglichst dünne Scheibchen schneiden. Oder alternativ mit dem Sparschäler längs dünn hobeln.

Die Spargelscheiben beziehungsweise -späne in eine Schüssel mit kaltem, leicht gesalzenem Wasser geben.

Die Jakobsmuscheln trocken tupfen.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Muscheln auf jeder Seite etwa 1 Minute anbraten, mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer aus der Mühle kräftig würzen. Auf einem Teller beiseitestellen.

Alle Zutaten für das Pesto im Mixer pürieren.

Nur so viel Öl verwenden, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erhalten hat.

Die Spargeln aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen und auf die Teller verteilen.
Mit Jakobsmuscheln und mit dem Pesto servieren.

Tipp:

Die Muscheln nicht zu lange braten, sonst schmecken sie trocken und gummig.

Anstelle von Rucola-Pesto Bärlauch- oder ein klassisches Basilikum-Pesto verwenden.

IL PRIMO

Risotto allo zenzero e citronella con scampi

Ingwer-Zitronengras-Risotto mit Scampi

Menge für 4 Personen

| | |
|-------------|------------------------------|
| 350 g | Risottoreis (Carnaroli nano) |
| 1.5 l ca. | Hühnerfond |
| 2 dl | Trockener Weisswein |
| ½ | Zwiebel gehackt |
| | Olivenöl |
| 2 EL | Rahm, geschlagen |
| Etwas | Zitronengras |
| 1 kl. Stück | frischer Ingwer |
| 4 | Scampi |
| etwas | frische Kräuter |
| | Salz |
| | Pfeffer |



Gehackte Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen.

Reis dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen bis er glasig ist.

Mit Weisswein ablöschen.

Unter ständigem Rühren laufend mit etwas Hühnerfond aufgiessen. Kochzeit ca. 18 Minuten.

Ist der Reis gar, hat aber noch Biss, etwas geriebenen Ingwer und geriebenes Zitronengras direkt in den Risotto raspeln,

Scampi schälen, mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Olivenöl leicht braten.

Den durch das Braten entstandenen Fond ebenfalls unter den Risotto rühren.

Das Risotto mit dem geschlagenen Rahm und etwas Olivenöl aufmontieren.

Risotto auf einem Teller anrichten und die Krustentiere darauf geben.

Mit frischen Kräutern garnieren.

IL SECONDO

Filetto di coniglio all'aceto balsamico

Kaninchenfilet in Balsamico mit hauchdünner Parmesanscheibe

Menge für 4 Personen

| | |
|-----------|---|
| 1-2 Stück | Kaninchenfilet |
| 50 g | Mehl |
| 50 g | Butter |
| 10 ml | Olivenöl |
| 1 Prise | Salz |
| 100 g | dünne Scheibchen Parmesan (Grana Padano) |
| | Balsamico (Modena) |
| | Petersilie |



Kaninchenfilet in wenig Mehl wenden und in einer Pfanne mit Butter und Öl etwa 3 Minuten auf Seite bei starker Hitze anbraten.
Herausnehmen und warm stellen.

Bratfond mit dem Balsamico ablöschen und mit Salz abschmecken.
Bei niedriger Hitze etwas einkochen lassen.

Kaninchenfilet in der Pfanne geben und in der Essigsauce kurz wenden

Kaninchenfiletstücke in Teller anrichten und mit Balsamicosauce beträufeln,
zum Servieren mit den Parmesanscheiben garnieren.

Anmerkung:

Modena ist neben Parma die zweite kulinarische Hauptstadt der Region; hier wie dort wird der Echte Aceto Balsamico produziert.

IL SECONDO

Punte die asparagi verdi Grüne Spargelspitzen

Menge für 4 Personen

| | |
|-------|-----------------------|
| 600 g | Grüne Spargelspitzen |
| 8 EL | Olivenöl |
| 1 TL | Puderzucker |
| | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| 80 g | Parmesan |
| 2 EL | Balsamico |



Die Spargelspitzen etwa 3 Minuten in Salzwasser abkochen.
Kalt abschrecken und auf einem Küchentuch abtrocknen.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Die Spargelspitzen hineingeben, den Puderzucker darüberstreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Je nach Grösse der Spitzen etwa 2-3 Minuten garen.

Den Parmesan hobeln.

Den Balsamico mit den restlichen 6 EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die noch lauwarmen Spargelspitzen träufeln.
Die Parmesanhobel darüberstreuen.

Tipp:

Grünen Spargel nicht schälen; die holzigen Enden aber grundsätzlich abschneiden.

BEILAGE ZUM ANRICHTEN:

Pro Teller

Je ein Parmesan-Chip

3 kleine halbierte Kartoffeln im Olivenöl sanft gebraten und mit Meersalz gewürzt

DOLCE

Semifreddo al limoncello caramellato

Gebranntes Limoncello-Parfait

Menge für 4 Personen

| | |
|--------|-----------------------------|
| 4 | Limetten, unbehandelt |
| 2 | Eier |
| 2 | Eigelb |
| 120 g | Zucker |
| 40 ml | Limoncello |
| 200 ml | Vollrahm |
| etwas | brauner Zucker |
| 1 | Orange oder rote Grapefruit |



Die Limetten sehr dünn schälen oder die Schale in Zesten abziehen und fein hacken. Den Saft auspressen und auf etwa einen Drittel einkochen.

Orange oder Grapefruit schälen. Fruchtfleisch von den weissen Häutchen trennen und in Schnitze schneiden.

Eier, Eigelb und Zucker in einer Schüssel über einem heissen Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse kalt schlagen.

Dann den Limoncello, die gehackten Limettenschalen und den eingekochten Limettensaft darunterühren.

Den Rahm steif schlagen und vorsichtig darunterheben.

Glasformen innen mit wenig Wasser benetzen und mit Cellophan vollständig auskleiden.

Das Limoncello einfüllen, mit dem Cellophan zudecken und etwa 8 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.

Zum Anrichten die Glasschale kurz in heisses Wasser tauchen und mitsamt Cellophan herausnehmen. Auf einen Teller stürzen und das Cellophan entfernen. Mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner kurz abflämmen.

Die Zitruschnitze rund um das Parfait drapieren.