



Es kann kein wirkliches Glück geben,
wenn ein so wesentlicher Aspekt wie das Essen
in unserem täglichen Leben vernachlässigt wird.
Das Kochen ist die heiterste aller Künste
und die schönste aller Wissenschaften.

IL MENU

ANTIPASTO

GAMBERONI ALLA GRIGLIA SU POMODORI AL PROFUMO DI BASILICO
GEBRATENE GARNELEN AUF KIRSCHTOMATEN MIT BASILIKUM

• • • • •

PRIMO PIATTO

MACCARONI CON VODKA E SALMONE AFFUMICATO
KLEINE MAKKARONIS MIT WODKA UND RÄUCHERLACHS

• • • • •

SECONDO PIATTO

CARRE D'AGNELLO ALLA TOSCANA
LAMMRÜCKEN AUF TOSKANA-ART

• • • • •

DOLCE

PESCHE RIPIENE E ANGURIA AI FERRI
GEFÜLLTE PFIRSICHE UND GRILLIERTE MELONENSCHNITZE

ANTIPASTO

Gamberoni alla griglia su pomodori al profumo di basilico Gebratene Riesengarnelen auf Kirschtomaten mit Basilikum

Für 4 Personen

12	Riesengarnelen
300 g	Kirschtomaten
1 Bund	Basilikum
4	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1	Weissbrot



Die Riesengarnelen schälen, am Rücken längs aufschneiden und den Darmfaden entfernen.

Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und die grünen Triebe entfernen.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin goldbraun werden lassen und dann entfernen. Die Tomaten in das heisse Öl geben, mit einer Prise Zucker bestreuen und 3 Minuten unter stetigem Rühren köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das übrige Olivenöl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl von beiden Seiten etwa 2 Minuten braten. Kurz vor dem Anrichten das Basilikum zu den Kirschtomaten geben und darunter rühren.

Dazu passt frisches Weissbrot.

☞ Auf diese Art mit „Pomodorini“ zubereitet, schmecken auch Dorade oder Seeteufel ausgezeichnet.

PRIMO PIATTO

Maccaroni con vodka e salmone afumicato

Kleine Makkaroni mit Wodka und Räucherlachs

Für 4 Personen

350 g	Makkaroni
	Salz und Pfeffer
Sauce;	
40 ml	Olivenöl
1	Zwiebel
750 g	Tomaten aus der Dose
10	frische Basilikumblätter
10 ml	Wodka
50 g	Crème double oder Vollrahm
125 g	Räucherlachs in Streifen



Das Öl in einem grossen Topf erhitzen und die fein in Ringe geschnittene Zwiebel etwa 5 Minuten anschwitzen bis sie weich ist. Tomaten, Basilikum und Wodka zugeben und weitere 15-20 Minuten garen.

Inzwischen die Pasta in reichlich Salzwasser 10-12 Minuten al dente kochen, abgiessen. Die Crème double oder Vollrahm unter die Sauce rühren und sorgfältig die Pasta untermengen. Auf vorgewärmte Teller verteilen und die Lachsstreifen darauf anrichten. Salzen, pfeffern und mit ein paar zerrupften Basilikumblättern garniert servieren.

☞ Statt der Makkaroni passen Sedani oder Gomiti sehr gut.

SECONDO PIATTO

Carre d'agnello alla Toscana Lammrücken auf Toscana-Art

Für 4 Personen

800 g	Lammcarrée
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
100 ml	Olivenöl
4	Knoblauchzehen
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
1 kleiner Bund	Salbei
250 g kleine	Kartoffeln
100 g	Kirschtomaten
4	Frühlingszwiebeln
1 Dose	weisse Bohnen (Cannellini)
20 ml	Olivenöl
	etwas Fingersalz zum Bestreuen



Den Backofen auf 180° vorheizen.

Das Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. 2/3 des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten gut anbraten. Die Knoblauchzehen halbieren, zusammen mit dem Thymian, dem Rosmarin und zwei Zweigen Salbei zum Fleisch geben und mitbraten. Dann alles in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Die Kartoffeln schälen, achteln und in Salzwasser weich kochen, Den restlichen Salbei zupfen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden. Die Bohnen in einem Sieb gut waschen und abtropfen lassen.

Das restliche Olivenöl erhitzen, die Kartoffeln darin goldgelb braten. Dann alle übrigen Zutaten beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa zwei Minuten darin schwenken.

Das Gemüse auf vorgewärmte Teller verteilen. Das Lammcarrée aufschneiden, auf dem Gemüsebeet anrichten, mit Olivenöl beträufeln und mit etwas Fingersalz bestreuen.

☞ Fingersalz ist ein grobkörniges, eher trockenes Salz, das weniger kristallin ist und sein Aroma im Gaumen entfaltet.

DOLCE

Pesche ripiene e anguria ai ferri

Gefüllte Pfirsiche und grillierte Melonenschnitze

Für 4 Personen

4 grosse reife	Pfirsiche
1	Zitrone
1	Eigelb
3 EL	weiche Butter
80 g	Amaretti
100 ml	Marsala
2 EL	Zucker
1 EL	Puderzucker

1	Wassermelone
	Pfefferminzblätter zum garnieren



Den Boden einer feuerfesten Auflaufform mit Hilfe eines Kochpinsels ausbuttern.
Eine Schüssel vorbereiten, die Amaretti hineinbröseln und mit 2-3 EL Marsala tränken.
Die Pfirsiche waschen, halbieren und den Kern entfernen.
Die Fruchthälften leicht aushöhlen, das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Die ausgehöhlten Pfirsichhälften in die Form setzen.
Die Eier trennen, das Eigelb mit dem Zucker leicht aufschlagen und zusammen mit den Amaretti zum Fruchtfleisch geben und vermischen. Die Zitrone halbieren, auspressen und zwei TL Zitronensaft ebenfalls in die Schüssel zum Fruchtfleisch geben.

Den Backofen auf 170° vorheizen.

Diese Masse mit einem Löffel in die Pfirsichhälften füllen und mit Butterflöckchen belegen.
Den restlichen Marsala in die Form giessen. Im Ofen 15 Minuten überbacken und anschliessend aus dem Ofen nehmen. Dünn mit Puderzucker bestäuben.

Die Wassermelone in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese halbieren.
In einer Grillpfanne gut grillieren.