

Focaccia al rosmarino

Für 4 Personen



- 500 g Mehl
- 1.5 TL Salz
- 0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt alles in einer Schüssel mischen
- 3.25 dl lauwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen
- 3 EL Olivenöl zum Bestreichen
- 1 EL Rosmarin, fein geschnitten
- 0.5 EL grobkörniges Meersalz zum Bestreuen
- Formen: Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, ca. 2 cm dick flach drücken. Oberfläche kreuzweise einschneiden oder mit den Fingern Grübchen eindrücken. Teig mit der Hälfte des Öls bestreichen, Rosmarin und Salz darüber streuen.
- Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem restlichen Öl beträufeln, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Insalata Caprese

Für 4 Personen

- 2 Kugeln Mozzarella, (Büffelmozzarella)
- 2 Fleischtomaten
- 1 Bund Basilikum
- Salz Pfeffer
- Olivenöl, Balsamico



Cannelloni con pollo e funghi

Für 4 Personen



Teig

- 100 g Vollkornmehl fein
- 65 g Weissmehl
- 1 Teelöffel Rapsöl
- 1 Ei ganz
- 4 Eigelb je nach Feuchtigkeit des Mehls
- 1 Prise Salz

Füllung

- 200 g Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 0.5 Peperoncino
- 400 g Pilze (gemischt)
- (Champignons, Austernseitlinge ...)
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- 1 Bund Petersilie glattblättrig
- 250 g Pouletbrüstchen
- Pfeffer aus der Mühle
- 2.5 dl Rahm
- 2 dl Gemüsebouillon
- 50 g Parmesan gerieben

1 Für den Teig alle Zutaten zu einem kompakten, festen Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und vor der Verarbeitung 1 Stunde ruhen lassen.

2 Für die Füllung den Lauch rüsten, dann zuerst in feine Streifen und diese in Würfelchen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Peperoncino entkernen und ebenfalls klein würfeln. Die Pilze rüsten, in Scheiben schneiden, dann grob hacken.

3 In einer beschichteten Bratpfanne das Öl erhitzen. Lauch und Knoblauch darin andünsten. Dann die Hitze höher stellen, Pilze und Peperoncino beifügen, alles leicht salzen und so lange auf grossem Feuer dünsten, bis der entstandene Saft fast vollständig verdampft ist. Die Pilzmasse auf einem Blech ausbreiten und erkalten lassen.

4 Inzwischen die Petersilie fein hacken. Die Pouletbrüstchen der Länge nach in feine Streifen und diese wiederum in kleinste Würfelchen schneiden. Poulet und Petersilie unter die ausgekühlten Pilze mischen und die Füllung mit Salz sowie Pfeffer würzen.

5 Den Teig am besten mithilfe einer Pastamaschine sehr dünn zu Teigbändern auswallen. Daraus 16 Rechtecke von etwa 10 x 12 cm schneiden. Auf das untere Drittel jedes Rechtecks jeweils etwas Füllung verteilen und das Ganze zu einer Rolle aufrollen. Die Cannelloni, mit der Nahtseite nach unten, nebeneinander in eine gut ausgebutterte Gratinform legen.

6 Rahm, Gemüsebouillon und Parmesan mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Über die Cannelloni verteilen.

7 Die Cannelloni im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 30 Minuten goldbraun überbacken.

Agnello con carciofi

Für 6 Personen



- 6 mittelgroße Artischocken
- 2 Zitronen
- 2 mittelgroße, geschälte Knoblauchzehen
- Die Blätter von 20 Zweigen Petersilie
- $\frac{3}{4}$ Tasse Olivenöl
- 1,5 kg entbeinte Lammschulter, in 5 cm große Stücke geschnitten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Tassen trockener Weißwein
- ZUSÄTZLICH
- Das Eigelb von 2 extragroßen Eiern
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Wässern Sie die Artischocken in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser und den halbierten Zitronen. Anschließend entfernen Sie die Härte und das Heu. Schneiden Sie das Gemüse in Viertel, und legen Sie es bis zur Verwendung wieder in das Wasser mit den Zitronen zurück.

Auf einem Brett den Knoblauch fein und die Petersilie grob hacken.

Erhitzen Sie in einer großen Kasserolle das Öl bei mittlerer Temperatur.

Der Topf sollte möglichst aus Terrakotta oder Emaille sein, damit die Artischocken nicht dunkel werden. Sobald das Öl heiß ist, die gehackten Zutaten hineingeben und 2 Minuten leicht darin schwenken. Die Lammfleischstücke hinzufügen, den Topf zudecken und 5 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und $\frac{1}{2}$ Tasse von dem Wein dazu gießen. Den Topf wieder zudecken und 15 Minuten kochen. Dabei gelegentlich umrühren und nach Bedarf noch $\frac{1}{2}$ Tasse Wein dazu gießen. Möglicherweise benötigt das Fleisch eine längere Garzeit, wenn es nicht von einem ganz jungen Lamm ist. Das kann auch dann vorkommen, wenn Sie es als >Osterlamm< gekauft haben. Wenn das Fleisch gar ist, geben Sie es mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel. Zudecken, damit es nicht auskühlt. Die Artischocken abtropfen lassen und in den Topf mit dem zurück gebliebenen Fleischsaft geben. 2 Minuten darin schmoren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und $\frac{1}{2}$ Tasse von dem restlichen Wein dazu gießen. Den Topf zudecken und die Artischocken bei mittlerer Hitze kochen, bis sie gar aber noch fest sind (ungefähr 25 Minuten). Nach Bedarf den restlichen Wein dazu gießen. Mit einer Gabel werden Eigelb und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verschlagen. Legen Sie die Artischockenstücke mit einem Schaumlöffel auf eine vorgewärmte Servierplatte. Richten Sie sie ringförmig auf dem Plattenrand an. Das Lammfleisch wieder in die Sauce geben und noch einmal 2 Minuten erhitzen. Dann nehmen Sie den Topf vom Feuer und gießen das Eier-Zitronen-Gemisch über das Fleisch. Gut umrühren. Füllen Sie das Fleisch in den Artischocken-Ring, und servieren Sie das Gericht sofort.

Gelato con olio e sale



- Vanille Eis
- Olivenöl
- Meersalz