

Sogno di una notte di mezza estate italiana

Ein italienischer Sommernachtstraum



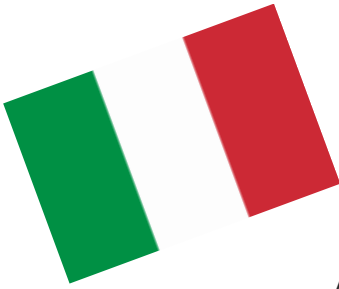
Kurs: Ein italienischer Sommernachtstraum

Termin: Samstag, 27.07.2024 ab 15.00 Uhr

Ort: Rosenheckhalle Ebernhahn

Kursleitung: Patrick George, Koch aus Leidenschaft

Sogno di una notte di mezza estate italiana
Ein italienischer Sommernachtstraum



Menü

Gruß aus der Küche:

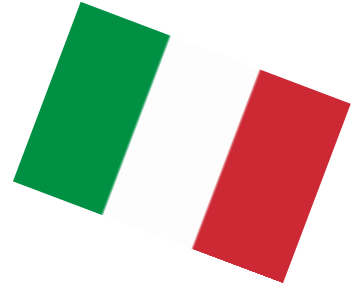
Antipasti misti e secco profumato

(gemischte Vorspeisen und parfümierter Secco)

1. Gang:

Minestrone con Ciabatta

(Gemüsesuppe mit Brot)



2. Gang:

Insalata contadina, con focaccia fatta in casa

(Bauernsalat, dazu hausgemachte Focaccia)

3. Gang:

Tagliatelle fresche con tartufo e parmesan

(frische Bandnudeln mit Trüffel und Parmesan)

Zwischengang:

Uva grappa ghiacciata

(geeiste Grappa-Weintrauben)

4. Gang:

Filetto di maiale in salsa balsamica al rosmarino, risotto e Broccoli saltati in padella

(Schweinefilet an Rosmarin-Balsamico-Jus, Champignon-Risotto und Pfannen-Brokkoli)

5. Gang:

Panna cotta con fragole al balsamico, crostata al limone, struffoli e salsa al cioccolato

(Panna cotta mit Balsamico-Erdbeeren, Zitronentarte, Struffoli und Schokoladensofse)

Vorwort und Anmerkungen

Liebe Kochbegeisterte,

ich freue mich sehr, heute mit Euch kochen zu dürfen und ein Menü der besonderen Art erleben und durchführen zu dürfen. Ich selbst liebe Italien, die italienische Lebensart, die Menschen dort, die Kultur und die reichhaltig, abwechslungsreiche Kulinarik. Seit meiner Jugend schwärme ich beispielsweise irgendwann selbst einmal dort in Italien, am liebsten in der Toskana ein kleines Häuschen in Oliven- oder Weinbergen zu haben, dort vielleicht Gäste bewirten zu dürfen und so vieles der italienischen Kulinarik mehr verstehen und erleben zu dürfen.

Im heutigen Gemeinschaftskochen wollen wir uns der Küche Italiens in ihrer unglaublichen Vielfalt nähern und diverse Gerichte zubereiten. Ähnlich wie bei uns in Deutschland können wir auch nur schwer die sogenannte landestypische Küche Italiens an nur einigen Stichpunkten festmachen. So sind im Norden Italiens, insbesondere in Südtirol viele uns auch aus den bayrischen Gefilden bekannte Dinge wie z.B. Schinken, Speck oder gar Haxen typischer Bestandteil der Küche, während jedoch an den Küsten z.B. Fisch bevorzugt zu finden ist und in den fruchtbaren Weiten der Toskana eine eher traditionelle Bauernküche aus viel frischem Gemüse, regionalen Fisch- und Fleischspezialitäten bis heute vor zu finden ist. Was nahezu alle Italiener eint ist ihre Liebe zu Nudeln: „Pasta e basta!“. In nahezu keinem klassischen Abendessen darf die Pasta fehlen, sie ist mit einem eigenen Gang fester Bestandteil einer Menüabfolge.

Eine klassische Menüabfolge Italiens besteht aus mindestens 4 Gängen, wobei es 2 Hauptgänge gibt:

- **Antipasto:** Vorspeise. Die Antipasti bestehen aus kleinen Gerichten als Auftakt eines mehrgängigen Menüs. Typisch sind luftgetrockneter Aufschnitt wie Schinken oder Salami, begleitet von gebratenem, in Olivenöl eingelegtem Gemüse wie Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilzen oder frischem Gemüse oder Obst, marinierte Fische und Meeresfrüchte sowie pikant belegte, geröstete Brotscheiben.
- **primo piatto:** Erster Hauptgang. Er besteht meistens aus einem Pasta- oder Gnocchi-Gericht. Oft auch ohne Fleisch oder Fisch. Im Norden Italiens wird häufig auch ein Risotto an dieser Stelle serviert.
- **Secondo piatto:** Zweiter Hauptgang. Der zweite Hauptgang ist meist ein Fleischgericht oder eines mit Fisch oder anderen Meerestieren. Auch Frittiertes oder Gebratenes, z. B. gebratene Steinpilze (Fritto di porcini), Käse- oder Eierspeisen können als Secondo piatto gereicht werden.
- **Dolci:** Dessert. Als Nachtisch sind sowohl Süßspeisen wie Panna cotta, Tiramisù oder Zabaglione als auch Obst, Eis bzw. Sorbets und auch kleine Kuchen oder Törtchen üblich.

Wir werden heute gemeinsam mit allen ein italienisch-mediterranes „Crossover-Menü“ vorbereiten, kredenzen und natürlich final auch genießen. Dabei möchte ich Euch einige „Tipps und Tricks“ aus meinem „Koch-Leben“ mit zur Hand geben.

Verstehen wir gemeinsam, das die Küche Italiens mehr als Pizza, Pasta und Tiramisu kann. Lassen wir uns ein auf das italienische Lebensgefühl, stellen wir uns vor, „Mama“ habe uns in einer lauen Sommernacht auf der Veranda zum familiären Abendessen geladen. Bewusst habe ich bei der Zusammenstellung des Menüs einige Klassiker der italienischen Küche mit der ein oder anderen „Neuinterpretation“ zusammengestellt. Dabei habe ich auch bewusst ein Augenmerk auf die eher „authentische“ Bauern- und Landküche gelegt. Diese wird in Italien zelebriert und geliebt. Ich selbst durfte z.B. vor Jahren bei einem Aufenthalt in Italien die „tagliatelle alla nonna“ an einer großen Tafel genießen oder habe das Rezept für die Minestrone von einer echten Italienerin aus familiärer Überlieferung erhalten..

Sogno di una notte di mezza estate italiana
Ein italienischer Sommernachtstraum

Das heutige Kochen soll nicht als „Hochleistungssport“ oder „Wettbewerb“ verstanden werden. Das Miteinander, eine fröhlich-entspannte Kommunikation über „Gott und die Welt“ und auch das sich mal anders Kennenlernen sollen uns dabei durch den Nachmittag und Abend begleiten. Immer wieder begleitet vom Naschen, Probieren und vielleicht einem Schlückchen Wein.

In diesem Sinne wünsche ich uns allen viele Freude, einen kurzweiligen Aufenthalt, zahlreiche genussvolle Momente, etwas „**dolce vita**“ und natürlich einen „**buon appetito**“...

Herzlich, Dein/ Euer

Patrick George
Koch aus Leidenschaft



Übrigens: Auf meiner Internetseite <https://patrick-george.de> sind viele weitere Rezeptmappen und Ideen, Impressionen sowie Rück- und Ausblicke zu finden. Ich freue mich über Deinen/ Euren Besuch!

Minestrone

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 2 große Möhren
2 Stangen Staudensellerie
2 Stangen Lauch
2 große Kartoffeln
2 Zucchini
n. B. etwas Fenchel
1 TL Tomatenmark
100 g Zuckerschoten
4 Tomaten, reif
1 Zwiebel
1 Bund Basilikum
1 Bund Petersilie
n.B. Suppeneinlage, z.B. ca. 250 g Nudeln oder 120 g Reis
Olivenöl
2 Liter Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
n.B. etwas Parmesan, am besten frisch gerieben

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, putzen, schälen. Karotten, Zucchini, Kartoffeln in Würfel schneiden. Die Tomaten entkernen und in kleine Stücke, Fenchel in Streifen schneiden. Schoten in der Mitte durchbrechen. Lauch und Staudensellerie in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und mit der Petersilie und dem Basilikum sehr fein hacken. Dieses Gemisch in Öl bei schwacher Hitze andünsten. Tomatenmark hinzugeben, kurz mitrösten. Tomaten zugeben, einige Minuten mitdünsten lassen. Dann restliches Gemüse, außer den Zuckerschoten, zugeben, gut durchrühren und mit gut 2 l heißer Gemüsebrühe aufgießen. Pfeffern und etwas salzen und 45 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen. Zuckerschoten beifügen und nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Das Umrühren nicht vergessen.

Wenn gewünscht: In der Zwischenzeit die Suppeneinlage knapp „al dente“ kochen. Der Gemüsesuppe beifügen, kurz mitkochen. Dann die Herdplatte ausschalten und das Ganze ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Viel frisch geriebenen Parmesan reichen, den kann sich jeder Esser dann nach Belieben auf seine Portion streuen.

Tipp: Das Ganze kann auch ohne weitere Einlage (Nudeln/ Reis etc.) als klassische Gemüse-Suppe mit frischem Brot gereicht werden.

Tipp: Auch eignen sich beispielsweise restliche Nudeln oder Reis vom Vortag hervorragend als Einlage. Diese einfach kurz vor dem Servieren in der heißen Suppe warmziehen lassen.

Tipp: Super lecker ist die Minestrone auch mit einer gefüllten Nudel mit Gemüse-, Käse- oder Pilzfüllung (Ravioli, Tortellini etc.)

Sogno di una notte di mezza estate italiana
Ein italienischer Sommernachtstraum

Ciabatta
(2 Brote)

Zutaten: 500 g Weizenmehl, Typ 550
350 ml Wasser, lauwarmes
1 TL Zucker
Mehl oder Backpapier für das Blech

21 g Hefe (1/2 Würfel)
2 TL Salz
5 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Hefe im Wasser auflösen, den Zucker dazugeben. Nach und nach das Mehl unterrühren (am einfachsten geht das in der Rührschüssel der Küchenmaschine). Zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen.

Danach das Olivenöl, das Salz und die getrockneten Kräuter (z. B. 1 TL Rosmarin und 1 TL Oregano) dazu geben und wiederum kneten, nochmals zwei Stunden gehen lassen.

Auf einem (bemehlten oder mit Backpapier ausgelegten) Blech zwei Ciabatta-Laibe formen, leicht mit Mehl bestäuben und ein letztes Mal kurz gehen lassen (ca. 30 Minuten).

In den auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben und ca. 20 - 30 Minuten (je nach Ofen) backen.

Mediterraner Bauernsalat
(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 3 Paprikaschoten, grün, gelb und rot
1 Zehe Knoblauch
1 Pck. Mozzarella
6 kleine Tomaten
n. B. Basilikum
n. B. (Oliven-)Öl
Salz und Pfeffer

150 g Rucola
1 große Zwiebel
1 Glas Oliven, grün oder schwarz
n. B. Oregano
n. B. (Balsamico-) Essig
etwas Senf
evtl. etwas Zucker

Zubereitung:

Die Knoblauchzehe mit einem Hobel zerreiben und in einer Salatschüssel verstreichen. Die Paprika in lange Streifen schneiden und würfeln, die Tomaten halbieren, entkernen und in feine Stücke schneiden. Die Oliven nach Belieben im Ganzen oder längst halbiert hinzugeben, den Mozzarella in kleine feine Stücke schneiden. Alles in die Salatschüssel geben.

Aus Senf, Essig, Öl und den Gewürzen eine Vinaigrette herstellen.

Den gewaschenen und trockengeschleuderten Rucola hinzugeben und unterheben. Am besten in einer weiteren Schüssel portionsweise mit der Vinaigrette „marinieren“ und auf Tellern anrichten. Wer frische Kräuter nutzt gibt diese zum Schluss feingehackt über den angerichteten Salat.

Sogno di una notte di mezza estate italiana
Ein italienischer Sommernachtstraum

Focaccia

(Ca. 1 Blech)

Zutaten:

Für den Teig

550 g Mehl	350 g lauwarmes Wasser
½ Würfel frische Hefe	1 TL Zucker
1,5 TL Salz	4 EL Olivenöl
n.B. Olivenöl zum Bestreichen der Backform	1 EL Grieß
etwas Mehl für die Arbeitsfläche	

Für den Belag:

4 EL Olivenöl zum Einstreichen des Teigs	1 Handvoll Datteltomaten
1 Handvoll Oliven, schwarze, entsteinte	½ Paket Schafskäse
1 TL Thymian	

Außerdem:

4 EL Olivenöl	1 EL Butter, weiche
2 Zehen Knoblauch	½ TL Salz
8 Basilikumblätter, frische, zum Garnieren	

Zubereitung:

Zunächst wird die Hefe mit dem Zucker in lauwarmen Wasser aufgelöst und für fünf Minuten stehen gelassen. Anschließend wird sie gemeinsam mit Mehl und Salz kurz verknetet. Wenn der Teig langsam zusammenkommt, wird das Olivenöl hinzugegeben und ca. zehn Minuten lang geknetet.

Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit etwas Mehl bestreuen und weitere drei bis vier Minuten lang verkneten. Den Teig in die Rührschüssel zurückgeben und zugedeckt ca. eine Stunde lang gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Nach der Ruhezeit wird das Backblech (36 cm x 26 cm) großzügig mit Olivenöl bestrichen, mit Polenta oder Grieß bestreut und der Teig wird darauf verteilt. Nun das Olivenöl über den Teig verteilen und mit den Fingerspitzen in den Teig stechen, um die typische Focaccia-Optik zu erhalten.

Für den Belag die Datteltomaten waschen und halbieren, sowie den Schafskäse würfeln. Dann werden die Tomaten, der Schafskäse, die Oliven und der Thymian über den Teig verteilt.

Nun wird ein sauberes Küchentuch heiß abgewaschen, ausgedrückt und das Backblech damit abgedeckt. So muss die Focaccia weitere 30 Minuten lang ruhen.

Danach darf das Brot bei 200 °C Ober- und Unterhitze in den vorheizten Backofen für ca. 20 - 25 Minuten, bis es goldbraun ist.

In der Zwischenzeit kann das Knoblauchöl vorbereitet werden. Dazu werden das Olivenöl, die weiche Butter, der gepresste Knoblauch und das Salz vermischt. Nach der Backzeit wird das Knoblauchöl über die heiße Focaccia gestrichen, mit den Basilikumblättern garniert und fertig ist euer leckeres Brot.

Champignon-Risotto

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:	300 g Risotto-Reis	400 g Champignons
	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
	5 El Öl	375 ml Weißwein
	750 ml Gemüsebrühe	100 g Rucola
	1 El Butter	75 g Parmesan, frisch, gerieben

Zubereitung:

Den Reis gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Die Champignons putzen und achteln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Öl in einem breiten Topf mittelstark erhitzen. Die Schalotten darin glasig dünsten, Reis und Knoblauch dazufügen und etwa 2 Minuten unter Rühren weiter dünsten.

Die Champignonstücke dazugeben, den Wein angießen und bei offenem Topf verdampfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach den Gemüsefond dazugießen und unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 20–25 Minuten ausquellen lassen.

Rauke putzen, waschen, trockenschleudern und grob zerkleinern, dann zusammen mit Butter und Parmesankäse unter den Risotto mischen und sofort servieren.

Pfannen-Brokkoli

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:	2 Zwiebeln	1 kg Brokkoli
	4 El Öl	2 Knoblauchzehen
	Salz & Pfeffer	n.B. etwas Butter
	n.B. geröstete Mandelstifte/ - scheiben	

Zubereitung:

Brokkoli in mundgerechte Stücke schneiden und dann kurz blanchieren und zur Seite stellen.

Kurz vor dem Servieren die gewürfelten Zwiebeln mit Olivenöl und dem Knoblauch bei geringer Temperatur in eine Pfanne geben. Dann den Brokkoli hinzufügen und leicht braten (erhitzen, nicht bräunen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Zum Schluss einen Stich Butter und geröstete Mandelscheiben darübergerben.

Zitronen-Tarte

(für 1 Tarte)

Zutaten:

Für den Boden:

125 g Butter, kalte
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 EL Wasser

250 g Mehl
1 fr. Vanille, das Mark davon
1 Eigelb

Für die Füllung:

2 Eier
150 g Zucker

1 Zitrone, unbehandelt
500 g Ricotta

Für den Guss:

50 ml Likör, Limoncello (Zitronenlikör)
50 g Zucker

1 Zitrone
3 EL Wasser

Außerdem:

Puderrucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Tarte- oder Springform fetten. Aus den Zutaten für den Teig einen Teig herstellen, dabei erst mit dem Handrührgerät und danach mit den Händen glatt verkneten. Auf etwas Mehl ausrollen. Backform damit auslegen, und einen ca. 1,5 cm hohen Rand ausbilden. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ca. 30 Minuten kaltstellen. Zitronen waschen und trockenreiben. Von 1 Zitrone die Schale fein abreiben, Zitrone auspressen. Die Eier mit 150 g Zucker schaumig schlagen. Ricotta portionsweise darunter rühren. Zum Schluss die Zitronenschale und den Zitronensaft unterrühren. Masse auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad/Umluft 150 Grad) auf der untersten Schiene ca. 40 Min. backen. Ofen hochschalten (E-Herd 200 Grad/Umluft 175 Grad) und 15-25 Minuten weiterbacken. In der Form auskühlen.

Restliche Zitrone in sehr dünne Scheiben schneiden. Likör, 3 EL Wasser und 50 g Zucker in einen Topf geben und bei starker Hitze ca. 2 Minuten kochen. Zitronenscheiben zufügen und im Sirup bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten köcheln. Anschließend abkühlen lassen. Zitronenscheiben auf der Tarte verteilen. Nach Geschmack kann man noch etwas vom Sirup darüber träufeln. Auskühlen lassen. Tarte mit Puderrucker bestreuen und genießen!

Schokoladensoße

Zutaten:

130 g Schokolade, zartbitter
60 ml Milch

80 ml Sahne
80 g Zucker

Zubereitung:

Die Schokolade grob hacken und mit der Sahne, der Milch und dem Zucker unter Rühren vorsichtig erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist und die Soße eine leichte Bindung bekommt. Die Schokoladensoße vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und in ein kleines Kännchen gießen.