

Deutsch-
Italienischer



Freundeskreis
Eichenau e.V

Menue del 09. Marzo 2018

ANTIPASTO

Grissini, Prosciutto, Salami, Olive

- Grissini mit Schinken, Salami und Oliven -

PRIMO PIATTO

Zuppa di lenticchie e spinaci

- Linsensuppe mit Spinat -

SECONDO PIATTO

Piccata milanese con sugo e pasta

- Kalbsschnitzel Mailänder Art mit Tomatensoße und Nudeln -

DESSERT

Crema di cioccolato con mandorle e noci

- Schokoladencreme mit Mandeln und Nüssen -

Vino rosso e bianco

Caffè e digestivi

Menue del 09. Marzo 2018

Grissini, Prosciutto, Salami, Olive



- Grissini mit Schinken, Salami und Oliven -

Grissini mit Schinken umwickeln,
ebenso mit Scheiben von Salame

spianata. Auf Teller legen, dazu
Oliven nach Geschmack.

Menue del 09. Marzo 2018

Zuppa di lenticchie e spinaci



- Linsensuppe mit Spinat -

Zutaten für 4 Personen

150 g Berglinsen
6 EL Olivenöl
1 Zwiebel und 1 Möhre,
sowie 1 Stange Sellerie
und 1 Stange Lauch,
alles fein gehackt
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Salbei
2 Lorbeerblätter
1, 5 ltr. Gemüsebrühe
100 g Blattspinat (frisch oder
aus der Tiefkühltruhe)
einige Kirschtomaten geschält,
halbiert
Salz und Pfeffer
geriebener Parmesan

Zubereitung

Die Hälfte des Olivenöls erhitzen,
Gemüse zufügen, 5 bis 10 Min.
braten, die Linsen zufügen,
die Kräuter zusammenbinden,
unter Rühren braten bis alles gut
vermengt ist. Mit heißer Brühe
aufgießen, zum Kochen bringen.
45 Min. bei kleiner Hitze köcheln
lassen bis die Linsen weich sind.
Kräuter herausnehmen, Spinat
zugeben, kurz aufkochen lassen,
mit Salz und Pfeffer würzen
und zuletzt die Tomaten dazu
geben. Mit restlichem Olivenöl
beträufeln, mit geriebenem
Parmesan servieren.

Menue del 09. Marzo 2018

Piccata milanese con sugo e pasta



- Kalbsschnitzel Mailänder Art
mit Tomatensoße und Nudeln -

Zutaten für 4 Personen

50 g Staudensellerie
1 Zwiebel
4 Stiele Thymian
4 Stiele Oregano
300 g Kirschtomaten
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 TL Tomatenmark

400 g passierte Tomaten
300 g Kalbsrücken ohne Knochen
25 g Parmesan fein gerieben
2 Eier (Klasse M)
300 g kurze Pasta
6 EL Öl zu Braten
4 EL Mehl
6 Blätter Basilikum

Menue del 09. Marzo 2018

Zubereitung

Sellerie putzen, entfädeln, fein würfeln. Zwiebel fein würfeln. Thymian- und Oreganoblättchen abzupfen, fein hacken. Tomaten waschen, halbieren. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Sellerie und Zwiebeln darin unter Rühren andünsten. Tomatenhälften und Kräuter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark zugeben, ca. 2 Min. mitdünsten. Passierte Tomaten zugeben, zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. kochen.

Kalbsrücken in ca. 1 cm dünne Schnitzel schneiden, zwischen Klarsichtfolie 4-5 mm dünn plattieren.

Parmesan mit den Eiern kräftig verrühren.

Pasta in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Erst in Mehl, dann in der Parmesan-Ei-Mischung wenden. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3 Min. hellbraun braten.

Pasta in ein Sieb gießen, mit dem heißen Sugo mischen.

Mit der Kalbs-Piccata auf Tellern anrichten.

Basilikum darüberzupfen und servieren.



Menue del 09. Marzo 2018

*Crema di cioccolato
con mandorle e noci*



- Schokoladencreme
mit Mandeln und Walnüssen -

Zutaten für 4 Personen

200g Bitterschokolade
60 g Butter
140 g Eiweiß
80 g Zucker
1 Orange (unbehandelt)

50 ml Orangenlikör
100 ml Sahne
120 g Walnüsse
80 g Mandeln

Menue del 09. Marzo 2018

Zubereitung

Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen lassen.

Masse für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

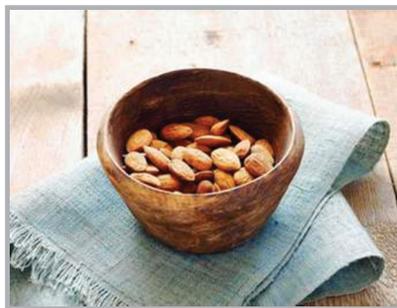
Weiche Butter und geschmolzene Schokolade 5 Minuten verrühren. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen.

Sahne steif schlagen.

Schokoladencreme auf Gläser verteilen, mit etwas geschlagener Sahne garnieren.

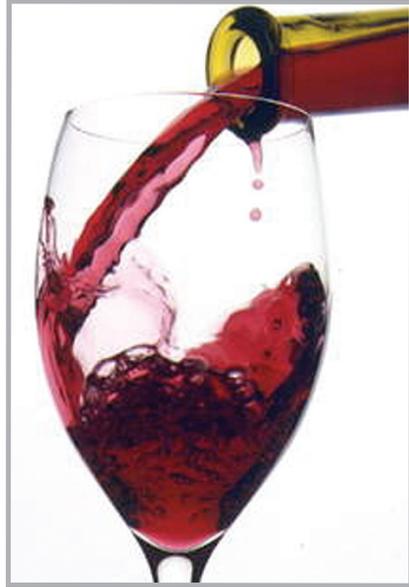
Schokomasse und Eischnee vorsichtig verrühren, dabei geriebene Orangenschale und Orangenlikör zugeben.

Gehackte Walnüsse und geröstete Mandeln darüberstreuen.



Menue del 09. Marzo 2018

Vino bianco e vino rosso



Caffè e digestivi

