

**Deutsch-  
Italienischer**



**Freundeskreis  
Eichenau e.V**

**Menue del 30. Novembre 2018**

# **INVERNO IN ITALIA**



Menu del 30. Novembre 2018

ANTIPASTO

*Insalata invernale  
con marroni arrostiti e speck*

Wintersalat mit gebratenen Maronen und Speck

PRIMO PIATTO

*Lasagno con cavolo riccio e salsicce*

Grünkohllasagne mit Würstchen

SECONDO PIATTO

*Spezzatino di vitello*

Kalbsragout

DESSERT

*Dessert a strati  
con frutti di bosco, mele, noci e ricotta*

Walnuss-Beeren-Ricotta-Schichtdessert

*Vino bianco e rosso, digestif e caffè*

Menu del 30. Novembre 2018

## *Insalata invernale con marroni arrostiti e speck*



### Wintersalat mit gebratenen Maronen und Speck

#### Zutaten für 4 Personen

1 Chicorée  
1 Endiviensalat  
1 Radicchio  
200 g Maronen (gekocht, vakuumiert)  
200 g Speckwürfel  
2 EL brauner Zucker  
5 EL natives Olivenöl extra  
3 EL Balsamicoessig oder Weinessig  
2 EL Orangensaft  
Salz  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
Crema di Balsamico zum Garnieren

#### Zubereitung

Den Chicorée halbieren und vom harten Strunk befreien. Die Blätter halbieren. Den übrigen Salat in mundgerechte Stücke zupfen.

Salate waschen und trocken schleudern.

Die Maronen grob hacken.

Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten.

Aus der Pfanne nehmen, dann in der gleichen Pfanne die Maronen etwas anbraten.

Mit braunem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

Das Olivenöl mit Balsamico und Orangensaft verquirlen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dressing mit dem Salat vermischen und auf einer Platte anrichten. Maronen und Speck daraufgeben und mit etwas Crema di Balsamico garniert servieren.

Menue del 30. Novembre 2018

## *Lasagno con cavolo riccio e salsicce*



**Grünkohllasagne mit Würstchen**

### **Zutaten für 6 Personen**

- |                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1 kg Grünkohl (gefroren )             | 200 g geriebener Käse              |
| 3 EL Olivenöl                         | 2 EL Butter                        |
| 3 Zwiebeln geschält, gewürfelt        | 40 g Mehl                          |
| 2 Knoblauchzehen geschält,<br>gehackt | 400 ml Milch                       |
| 1 EL Zucker                           | Etwas Muskatnuss gerieben          |
| 300 ml Gemüsefond                     | 9-12 Lasagneplatten                |
| 400 g Pizzatomen (Dose)               | Salz                               |
| 4 kleine Salsicce                     | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| 3 Stiele Estragon                     |                                    |
| 250 g Büffelmozzarella                |                                    |

**Zubereitung auf Seite 5**

## Menue del 30. Novembre 2018

### Zubereitung von Seite 4

Den gefrorenen Grünkohl auftauen und abtropfen lassen.  
Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen.

Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Grünkohl, Knoblauch und Zucker zugeben und kurz mitdünsten. Mit Gemüsefond ablöschen und etwa 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Die Pizzatomen unterrühren und die Mischung so lange offen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist.  
Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Von der Salsicce die Haut entfernen, alles in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten.

Estragon waschen und trocken tupfen.  
Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.  
Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Butter in einem Topf schmelzen.  
Mehl und Estragon einrühren, Mehl kurz anschwitzen.

Die Milch zugeben und die Soße unter Rühren etwa 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform leicht mit Olivenöl einfetten.  
Etwas Soße hineingeben, Lasagneplatten darauflegen.

Ein Drittel des Grünkohls und der Salsicce darauf verteilen und mit einer Schicht Soße bedecken.

Anschließend wieder Lasagneblätter daraufgeben und so fortfahren bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Mit Soße abschließen und schließlich mit Käse und Mozzarella-scheiben belegen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen, dann kurz ruhen lassen und servieren.

Menue del 30. Novembre 2018

## Spezzatino di vitello



### Kalbsragout

#### Zutaten für 4 Portionen

10 g getrocknete Steinpilze  
750 g durchwachsenes Kalbfleisch  
4 EL Öl  
100 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
3 Lorbeerblätter  
Salz  
1 Dose geschälte Tomaten, 425 g EW  
Zucker  
 $\frac{1}{8}$  l trockener Weißwein  
je 1 Bund Petersilie und Thymian

#### Zubereitung

Pilze in  $\frac{1}{4}$  l warmen Wasser einweichen. Das Kalbfleisch grob würfeln, im Öl anbraten. Pilze (ohne Wasser), grob gewürfelte Zwiebeln, feingehackten

Knoblauch und Lorbeer zugeben, unter Rühren andünsten, salzen. Hälfte des Pilzwassers zugießen, aufkochen.  
Auf mittlerer Hitze 15 Min. leise offen kochen. Abgessene Tomaten zugeben, grob zermusen, mit 1 Prise Zucker würzen. Fleisch zugedeckt 45 Minuten schmoren. Nach Bedarf restliches Pilzwasser und Wein zugießen. Eventuell in den letzten 15 Min. den Deckel abnehmen, damit die Sauce dicklich-cremig einkochen kann.  
Kurz vorm Servieren gehackte Petersilien- und Thymianblättchen unterziehen. Etwas Weißbrot dazu reichen.

Menue del 30. Novembre 2018

*Dessert a strati  
con frutti di bosco, mele, noci e ricotta*



**Walnuss-Beeren-Ricotta-Schichtdessert**

**Zutaten für 4 Portionen:**

3 säuerliche Äpfel  
½ Bio-Zitrone (Saft)  
½ TL Zimtpulver  
3 TL Honig  
100 g gemischte Beeren  
Grand Marnier  
300 g Ricotta  
150 g Sahne  
100 g Walnusskerne  
3 Stiele Minze

**Zubereitung**

Beeren mit 1 Esslöffel Zucker sowie 2 Esslöffel Grand Marnier vermischen und 1 Stunde marinieren. Dabei gelegentliche durchmischen.  
Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden.  
Diese in einem Topf mit Zitronensaft, Zimt und 1 TL Honig mischen und mit aufgelegtem Deckel 10 Minuten köcheln lassen.

Fortsetzung auf Seite 8

Menu del 30. Novembre 2018

Fortsetzung von Seite 7

Für die Creme Ricotta mit dem restlichen Honig verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Ricottacreme heben.

Die Walnüsse zerkleinern. Einige zum Garnieren beiseite legen, den Rest unter die Äpfel mischen.

Den Topf vom Herd nehmen. Die Apfel-Walnuss-Mischung in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Die marinierten Beeren auf 4 Gläser verteilen, darauf  $\frac{1}{3}$  der Creme geben, hierauf die Hälfte der Apfel-Nuss-Mischung schichten. Den Vorgang mit den übrigen Zutaten wiederholen und mit 1 Schicht Creme abschließen.

Die Walnüsse darauf verteilen und das Schichtdessert mit Minze garniert servieren.

*Vino bianco e rosso*



*Digestif e caffè*

