



Deutsch-Italienischer  
Freundeskreis e.V.  
Eichenau

Menue del 5. Maggio 2023

# Menu di Primavera



*Canaderli di ricotta  
con asparagi verdi e salsa alle erbe*



**Ricottaklößchen  
mit grünem Spargel und Kräutersoße**

### Zutaten für 4 Personen

350 gr Ricotta  
100 gr Mehl  
1 Ei  
3 EL Parmesan  
300 gr grüner Spargel  
2 Frühlingszwiebeln  
½ Bund gemischte Kräuter  
80 gr weiche Butter  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer



### Zubereitung

Ricotta in einer Schüssel mit Mehl, Ei, Parmesan und 1 Prise Salz zu einem Teig vermengen.

Diesen 30 Minuten kalt stellen.

Spargel im unteren Drittel brechen und evtl. schälen, dann in ca. 3 cm breite Stücke schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und längs in Streifen schneiden.

Die Kräuter hacken und mit der weichen Butter vermengen und beiseite stellen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

Mit Hilfe von 2 Esslöffeln von Ricotta-teig Nocken abstechen, diese in leicht siedenden Salzwasser in 5-6 Minuten gar ziehen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten, sobald dieser Biss hat werden die Frühlingszwiebeln dazu gegeben und mit gebraten.

Die Ricottaklößchen mit der Schaumkelle aus dem Topf heben und direkt in die Pfanne geben.

Die Kräuterbutter in einem Topf schmelzen und über die Klößchen geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Parmesan darüber reiben.

## *Asparagi con polpette e cubetti di patate arrostate*



### **Spargelragout mit Hackbällchen und gebratenen Kartoffelwürfeln**

#### *Zutaten für 4 Personen*

##### **Für die Hackbällchen**

500 g gemischtes Hack  
1 Ei  
2 EL Semmelbrösel  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 TL Tomatenmark  
2 EL Rapsöl  
etwas Salz und frisch  
gemahlener schwarzer Pfeffer

##### **Für das Spargelragout**

je 500 g grüner + weißer Spargel  
1 EL Instant-Gemüsebrühepulver  
2 EL Butter

3 EL Mehl  
100 g Sahne  
etwas frisch geriebene Muskatnuss  
1-2 EL Bio-Zitronensaft  
4-5 Blätter Bärlauch  
½ Bund Schnittlauch  
1 Beet Kresse  
etwas Salz und  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

##### **Außerdem**

500 g kleine festkochende  
Kartoffeln  
1 EL Butter  
etwas Salz und frisch  
gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

Das Hackfleisch in einer Schlüssel mit Ei, Semmelbröseln, Senf und Tomatenmark vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse Bällchen formen, diese in einer Pfanne in heißem Öl in ca. 10 Minuten goldbraun braten, dann aus der Pfanne nehmen.

Den gesamten Spargel waschen. Den weißen Spargel komplett, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen.

Die Stangen von den holzigen Enden befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.

In einem Topf 2 Liter Wasser mit dem Brühepulver aufkochen.

Den weißen Spargel 8 Minuten, den grünen Spargel 5 Minuten darin garen.

Den Spargel abgießen, dabei den Sud auffangen. Spargel abtropfen lassen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 2 x 2 cm. große Würfel schneiden.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln unter regelmäßigem Wenden bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Das Mehl dazugeben und darin anschwitzen.

500 ml des aufgefängenen Spargelsuds und die Sahne angießen.

Die Soße unter Rühren aufkochen und mit Muskat, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Unter Rühren ca. 5 Minuten sanft köcheln lassen.

Die Kräuter waschen und trocken tupfen.

Den Bärlauch in Streifen und den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Kresse vom Beet schneiden.

Die Hälfte der Kräuter unter die Soße rühren.

Die gebratenen Hackbällchen und den gegarten Spargel in die Soße geben und alles kurz darin erhitzen.

Das Spargelragout mit den gebratenen Kartoffelwürfeln auf Tellern verteilen, alles mit den übrigen Kräutern bestreuen und das Gericht sofort servieren.

*Crespelle di Ricotta  
con nabarbaro al forno e gelato*



**Ricotta-Crespelle  
mit Ofenrhabarber und Vanilleeis**

### Zutaten für 4 Personen

500 gr Rhabarber  
½ Bio Zitrone Abrieb und Saft  
3 EL Zucker  
2 TL Zimt

### Für die Crespelle

3 Eier  
150 gr Ricotta  
100 ml Milch  
2 EL weiche Butter  
60 gr Mehl  
2 EL Puderzucker  
1 Prise Salz

Butterschmalz zum Ausbacken

### Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Rhabarber waschen, schälen und in 4-5 cm lange Stücke schneiden.

Diese einer Schüssel mit dem Zucker und den Zimt vermengen, den Zitronenabrieb und Saft dazu geben.

Alles auf dem Backblech verteilen und für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.

### Zubereitung für die Crespelle

Für die Crespelle die Eier trennen. Ricotta, Milch, 2 EL Butter und die Eigelbe in einer Schüssel vermengen, Mehl und Puderzucker unterrühren.

Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

Aus dem Teig portionsweise in einer Pfanne in Butterschmalz die Crespelle ausbacken.

Die fertigen Crespelle mit Puderzucker bestäuben, den Rhabarber und das Vanilleeis drauf geben und servieren.



## *Vino bianco e rosso*



## *Digestif e Caffè*

