

fatto a mano

Lorena Autuoris italienische Küche

Das Kochbuch
zum neuen
Album von
Herbert
Grönemeyer



Handverlesene Rezepte für
Alex Silva und Herbert Grönemeyer

fatto a mano

Lorena Autuoris italienische Küche

Handverlesene Rezepte für
Alex Silva und Herbert Grönemeyer

atVERLAG

inhalt

Vorwort **8**

Alex Silva **12**

Lorena Autuori **15**

Herbert Grönemeyer, Alex Silva
und Lorena Autuori im Gespräch **24**

 Aperitivi 38

 Antipasti 54

 Primi 90

 Secondi 132

 Contorni 162

 Dolci 190

Rezeptverzeichnis **216**

Wozu ein Kochbuch und was verbindet Essen mit Musik?

Es ist die freudige Sorgfalt, die einen herausfordert, anspricht und treibt, sowohl beim Kochen als auch beim Musikmachen. Die Detailverliebtheit. Du erlebst, du bist in der Lage, etwas zusammenzupuzzeln aus allerlei Zutaten, was, dass wenn es auf dem Punkt sitzt, anderen Menschen eine Freude bereiten kann. Und was auch eine spontane Reaktion hervorrufen kann, diese Unmittelbarkeit ist die Droge.

Ein direktes: »Schmeckt klasse, außergewöhnlich gut, wunderbar«, das ist, was einen pusht. Das ist gleichzusetzen mit dem Applaus beim Konzert, dem Mitsingen, dem entstehenden Wohlgefühl, dem Zuspruch »mir gefällt Ihre neue Platte wirklich sehr«, dem immer aufs Neue wieder erstaunenden Erleben, dass das, was du da zusammenbraust, anderen etwas bedeutet. Das ist beim Bekochen keinen Deut anders. Direkte temperierte Anerkennung.

Die Auswahl der richtigen Zutaten, von welchem Hof, welchem Schlachter, aus welchem Garten, welchem Beet, die richtige Dosierung von Kräutern und Gewürzen ist in der Musikaufnahme gleichzusetzen mit: welcher Musiker, welche Mikrofone, welche Bass Drum, welcher Vorverstärker, welche Kompression, welche Gitarre und welche Keyboardflächen. Dies ist das gleiche Durcheinander, das Entscheidungen will, und was dann beim Mischen beziehungsweise beim Kochen hoffentlich etwas Frisches und Neues ergibt. Und das immer wieder und wieder, neu und turbulent, und in diesen Welten darf man sich bewegen und austoben. Schöner wird's nicht!

Essen und Musik, Überlebenselemente für Mensch und Magen.

HERBERT GRÖNEMEYER

**Alex Silva und Herbert
Grönemeyer arbeiten
seit 25 Jahren als
Produktionsteam
zusammen.**

Es kann harte Arbeit bedeuten, Dinge mühelos erscheinen zu lassen. Im Moment zu sein und sich ganz auf die Menschen um dich herum einzulassen, das sind zwei der wichtigsten Zutaten, um den Boden zu bereiten, auf dem Kreativität wachsen kann. Beim Kochen ist es das Gleiche wie beim Musikmachen, das und eine Menge Vorbereitung.

Es war eine unerwartete Idee von Herbert, in die ruhigen Hügel Umbriens zu fahren, um diese Platte zu machen. Normalerweise wäre sie in der wuseligen Hektik von Städten wie New York oder London entstanden. Orte, die dafür bekannt sind, die Kulisse und der Antrieb zu sein, die einem Album ihren »Sound« verleihen. Aber nach den letzten Jahren haben wir etwas Raum und Ruhe gebraucht, um uns in die richtige Stimmung zu bringen. Und wir hatten das Glück, diese ganz besondere Umgebung zu finden.

Schon als Lorena das Haus betrat, wusste ich, dass es eine gute Session werden würde. Cool, ruhig und gelassen – eine fantastische Köchin, die uns jeden Tag mit ihrer scheinbar mühelosen Liebe auf dem Teller inspirierte. Wir konnten uns einfach darauf konzentrieren, Musik zu machen – was für ein Geschenk.

Meine Eltern sind aus der Emilia-Romagna in Norditalien ausgewandert und zogen nach Südwales, wo ich aufgewachsen bin. In unserem Haus waren Essen und Musik zentrale Bestandteile des Lebens und die leidenschaftlichen Gespräche über Rezepte, die ich mit Lorena inmitten der Wochen des Musikmachens führte, haben mich direkt wieder dorthin versetzt.

Viel Freude!

Wenn man sich einige Schritte vom Haus entfernt, blickt man auf weiche Hügel und sanfte Täler, die sich bis zum Horizont erstrecken. Auf Hänge, auf denen Weinreben in Reih und Glied stehen, und Zypressen, die eine Einfahrt markieren. Sie grenzen an Felder mit tief gefurchter Erde, deren sattes Braun vom stetigen Marsch eines Traktors über das Land gezeichnet wurde. Rosa Farbtöne von Terrakotta-Ziegeln bedecken kleine Dörfer, andere Hänge sind mit Olivenbäumen überwachsen und glänzen stahlgrün in der Sonne. Unterbrochen werden sie nur von weiteren Dächern und dem Glockenturm von Todi, der in der Ferne aufragt.

Umbrien, das grüne Herz Italiens, ist ein fruchtbares und einladendes Land. Das Land der Oliven und des Weins, der Trüffel, der Haselnüsse, der rustikalen Pasta und der mittelalterlichen Städte. Gemächlich wie die Traktoren, die während der Sommerernte um die Kurven fahren, gepflegt wie die malerischen Piazze, wärmend und authentisch wie eine Schüssel frischer Pappardelle al ragù di cinghiale in einer Trattoria im Winter.

Die Landschaft Umbriens spiegelt sich auf dem Tisch wider: Olivenöl fehlt selten, Wurstwaren werden häufig aufgetischt, und rustikale Pastagerichte wie Ciriolo und Umbrichelli sind zu lokalen Spezialitäten geworden, die uns mit der Cucina povera, der einfachen Küche vergangener Zeiten, verbinden.

Wer sich mit der italienischen Kultur befasst, wird immer wieder daran erinnert, dass Italien erst 1861 zu einem geeinten Land wurde. Die Regionalität – der sogenannte campanilismo – zeigt sich auch in der italienischen Küche. Sie ist von klimatischen Bedingungen und geografischen Merkmalen geprägt, ebenso von gesellschaftlichen und geschichtlichen Faktoren. So gibt es in der italienischen Küche von Region zu Region, ja sogar von Stadt zu Stadt große Unterschiede.

Lorena wuchs in Salerno auf, der Hafenstadt südlich von Neapel, am unteren Ende der spektakulären Amalfiküste. Die Stadt mit Aussicht auf den Golf von Salerno blickt auf eine bewegte Vergangenheit zurück, die geprägt wurde von Etruskern, Griechen und Römern, Arabern, Byzantinern und normannischen Königen, von der spanischen Bourbonendynastie, mächtigen lokalen Herrschern und den Garibaldini, die ein freies und geeintes Italien anstrebten. Die Geschichte von Salerno ist eine Geschichte mit vielen Höhepunkten – zwischen dem 9. und 10. Jahrhundert wurde hier die erste medizinische Schule der Welt gegründet – und mit katastrophalen Tiefpunkten wie Seuchen, Erdbeben und der Ausbeutung im feudalen Gesellschaftssystem. Auch die süditalienische Küche hat dies in sich aufgenommen: die Einflüsse ausländischer Herrscher und Handelspartner, die Raffinesse des königlichen Hofes in Neapel, die sich in Speisen wie dem kunstvollen Timballo (Seite 129) niederschlägt, und die Verehrung von Straßengerichten wie den Montanare (Seite 83), den frittierten kleinen Pizzen.

In der Küche Kampaniens vereinen sich der Reichtum des Meeres, die Köstlichkeiten des fruchtbaren vulkanischen Bodens, vor allem die Tomaten, und die Vielfalt des mediterranen Mikroklimas, das bestens für den Anbau von Zitrusfrüchten sowie von Hartweizen für Teigwaren geeignet ist. Mozzarella di bufala ist allgegenwärtig und wird in frischer wie gekochter Form in der ganzen Region verwendet. Dieses reichhaltige gastronomische Erbe bewirkt, dass Lorenas Küche heute einzigartig ist: Denn sie verbindet zwei kulinarische Welten und ihre jeweiligen Geheimnisse – jene von Kampanien und jene von Umbrien.

In den 1970er-Jahren lernte Lorena in Salerno Greg, einen jungen amerikanischen Arzt, kennen. Sie heirateten 1985 und trafen Anfang der 1990er-Jahre die Entscheidung, mit zwei kleinen Kindern im Schlepptau nach

Umbrien zu ziehen. Greg eröffnete eine Praxis in Terni, sie erwarben als Wohnsitz einen Teil eines alten Klosters im nahe gelegenen San Gemini – der Stadt, die als Quelle des reinen Mineralwassers bekannt ist –, und das Abenteuer Umbrien begann.

Umbrien, im Herzen Italiens gelegen, ist eine Binnenregion, eine ganz andere gastronomische Landschaft als das süditalienische Kampanien. Historisch gesehen war dieser Teil Italiens Mitglied des Kirchenstaates, daher gab es nur sehr wenig ausländischen Einfluss. Die Kirche dominierte alles, und San Gemini war voll von Klöstern und Ordenshäusern.

Lorenas Liebe zur Küche und ihre Freude an gutem Essen gehen auf ihre Kindheit zurück, auf ihre Mutter. Aber eigentlich hat sie sich die Kunst des Kochens selbst beigebracht. »Meine Mutter war eine sehr gute Köchin, aber sie war auch sehr auf Sauberkeit bedacht und ließ mich in der Küche nicht viel anfassen.« Als junge Frau nahm Lorena die Rezepte ihrer Mutter, sah in Kochbüchern nach und brachte sich so das Kochen bei. »Kochen ist meine Leidenschaft. Es ist anstrengend und zugleich unglaublich erfüllend«, sagt sie.

Als Französischlehrerin nahm Lorena 2010 an einem Intensivkurs an einer der bekanntesten Kochschulen Italiens teil, dem ALMA-Institut in Parma. »Un'esperienza meravigliosa«, eine wunderbare Erfahrung, erzählt Lorena, und eine, die ihrem Leben eine neue Richtung gab. Seitdem arbeitet Lorena als Privatköchin und organisiert Kochkurse in Umbrien.

Oft, wenn man Lorena besucht, ist sie im Garten anzutreffen. So auch heute. Sie pflückt Rosmarin und Salbei für einen Lamnbraten. Frische Kräuter sind das, was die italienische Küche ausmacht; die Kräutersträuße, die einfache Zubereitungen aufwerten, und ihre erdigen Blumennoten, die im Kontrast zu Fleisch und Gemüse stehen. Lorenas Garten ist wunderschön, Rosen klettern über die alten Mauern, Lorbeer, Thymian und Salbei füllen Töpfe und Beete. Der Garten ist eine Oase für die Familie, aber auch für die Gemeinschaft. Im Sommer bewirbt Lorena dort abends die Gäste des Ristorante Vino e Cucina, das sie 2019 zusammen mit ihrer Tochter Leslie eröffnet hat.

»Was ich für die Leute koche, hängt natürlich davon ab, was verfügbar ist und welche Saison wir gerade haben. Im Sommer essen wir Tomaten und





Paprika und Zucchini in Hülle und Fülle, in den kühleren Monaten verwenden wir Artischocken, Kohl- und Wurzelgemüse.«

Besonders gern kocht Lorena mit frischer, hausgemachter Pasta: Ravioli, Lasagne oder Scialatielli – eine Pastasorte aus Lorenas Heimat Kampanien, deren Teig sie nach traditioneller Art mit Basilikum und Petersilie würzt. Außerdem Pappardelle und verschiedene Pastasorten ohne Ei, auch die Tagliatelle-ähnlichen Ciriole, die sie mit Trüffeln serviert. »Gnocchi liebe ich sehr. Bei uns im Restaurant bereiten wir sie mit einem Ragù di castrato zu, einer Sauce mit Hammelfleisch, ein Favorit der Gäste.«

Ob Lorena zu Hause kocht, für Urlauberinnen und Urlauber in einer Villa oder für Gäste im Restaurant, es sind stets großzügige, einladende Aromen – aus Kampanien und Umbrien und manchmal auch darüber hinaus – zu finden, großzügig zu jeder Jahreszeit, sempre mit Liebe gekocht. »Beim Kochen kommt es auf die Sorgfalt an bei der Zubereitung und bei der Auswahl der Zutaten. Deshalb arbeite ich nur mit den besten Lebensmitteln«, sagt Lorena. »Ich möchte, dass es den Menschen gut geht.«



FOCACCINE

HERZHAFTE KLEINE FOCACCINE

Für 8 Personen

150 g Kartoffeln
½ Würfel frische Hefe
1 TL Zucker
500 g fein gemahlene
Hartweizenmehl
Salz
8 EL natives Olivenöl extra
+ etwas für die Schüssel
300 g Cherrytomaten
getrockneter Oregano
20 grüne Oliven, entsteint,
klein gehackt

Die Kartoffeln schälen, in kochendem Wasser garen, dann abgießen und zerstampfen.

Die Hefe in einer kleinen Schüssel mit 50 ml lauwarmem Wasser und dem Zucker auflösen und 5 Minuten aktivieren lassen, bis sie schaumig ist.

Das Hartweizenmehl und 15 g Salz in einer Schüssel mischen, die zerstampften Kartoffeln, 4 EL Olivenöl und die Hefemischung hinzufügen, dann 300 ml lauwarmes Wasser zugießen. Alles 15–20 Minuten von Hand (oder in der Hälfte der Zeit in einer Küchenmaschine) zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten und diesen zu einer Kugel formen.

Eine Schüssel einölen, die Teigkugel hineinlegen, mit Frischhaltefolie abdecken und 2–3 Stunden gehen lassen oder so lange, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die Cherrytomaten halbieren, leicht salzen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Aus dem Teig 8 kleine Kugeln formen und diese mit den Fingerkuppen und leichtem Druck zu kleinen Rechtecken formen. Die Focaccine auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit den Cherrytomaten, Oregano und gehackten Oliven belegen, salzen und mit restlichem Olivenöl beträufeln. Das Blech abdecken und die Focaccine 30–60 Minuten aufgehen lassen, bis der Teig sehr leicht und luftig ist.

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Die Focaccine auf der untersten Schiene des vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen. Dann das Blech in die mittlere Schiene schieben, die Grillfunktion einschalten und die Focaccine rund 6 Minuten bräunen.





BACCALÀ MANTECATO ALL'OLIO DI OLIVA
**DELIKATE BACCALÀCREME
MIT OLIVENÖL**

Für 6 Personen

- 500 g Baccalà**
(getrockneter, gesalzener
Kabeljau)
- 1 Bund Petersilie**
 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
- 150 ml natives Olivenöl extra**
+ extra zum Servieren
- 100 ml Milch**

Den Baccalà 2 Tage zuvor in Wasser einlegen. Dabei mehrfach (tagsüber alle 2 Stunden) das Wasser wechseln.

Den Baccalà aus dem Wasser nehmen. Vorsichtig Haut und Knochen entfernen, dann den Baccalà in siedendem Wasser etwa 15 Minuten weich garen.

Den noch warmen, gegarten Baccalà zusammen mit der Petersilie und dem Knoblauch in einen Mixer geben und pürieren. Nach und nach das Olivenöl und die Milch hinzufügen. Die Konsistenz sollte cremig und glatt sein.

Die Baccalàcreme in kleine Schälchen füllen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Zum Servieren die Creme mit Olivenöl beträufeln. Crostini oder geröstetes Brot dazu reichen.



FIORI DI ZUCCA RIPIENI

GEFÜLLTE KÜRBISBLÜTEN

Für 4 Personen

200 ml sehr kaltes
Sprudelwasser
200 ml sehr kaltes Bier
300 g Reismehl
frische Kürbisblüten,
pro Person 3 Blüten;
alternativ Zucchini Blüten
200 g geräucherter Provolone
6 Sardellenfilets
Erdnussöl zum Braten
Salz

Für den Backteig das Sprudelwasser und das Bier in einer Schüssel mischen, das Reismehl hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Den Backteig mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Blüten reinigen und vorsichtig öffnen, damit sie intakt bleiben.

Den Käse würfeln, die Sardellen halbieren. Die Blüten mit Käse und je einer halben Sardelle füllen.

Den Backteig aus dem Kühlschrank nehmen und gut verrühren, da sich das Reismehl gerne am Boden absetzt.

In einer Pfanne Erdnussöl erhitzen. Die gefüllten Blüten durch den Teig ziehen, dann im erhitzten Öl rund 3 Minuten frittieren, bis sie knusprig sind.

Die frittierten Blüten mit Salz bestreut servieren.

INVOLTINI DI MELANZANE

AUBERGINENRÖLLCHEN IN TOMATENSAUCE

Für 4 Personen

200 g Cherrytomaten
1 Knoblauchzehe
2 EL natives Olivenöl extra
1 Bund frisches Basilikum,
Blättchen abgezupft
3 Auberginen
Erdnussöl zum Braten
150 g Mozzarella

Die Cherrytomaten klein schneiden und zusammen mit der ganzen Knoblauchzehe im Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Nach 5 Minuten ein paar Basilikumblätter hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Die Auberginen der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Erdnussöl bei mittlerer Hitze braten, bis sie schön gebräunt sind.

In der Zwischenzeit den Mozzarella in mundgerechte Würfel schneiden.

Die Auberginenscheiben aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Das untere Ende der Auberginenscheibe mit den Mozzarellawürfeln belegen und fest aufrollen. Die Röllchen zu den Cherrytomaten in die Pfanne geben und 10 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren die Knoblauchzehe entfernen. Mit Basilikumblättern garnieren und servieren.





RISOTTO ALLA MILANESE

KLASSISCHER RISOTTO NACH MAILÄNDER ART

Für 4 Personen

1½ l Rinderbrühe
1 Zwiebel
50 g Butter
20 g Kalbsmark
200 ml Weißwein
320 g Risottoreis
(z. B. Carnaroli)
1 Päckchen Safran
oder ½ TL
Safranstempel
60 g Parmigiano,
gerieben

Die Rinderbrühe aufkochen und warm halten.

Die Zwiebel fein hacken. 30 g Butter mit dem Kalbsmark in einem Topf schmelzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen. Den Reis dazugeben und sanft rösten.

Den Reis mit etwas Brühe bedecken und unter ständigem Rühren offen köcheln lassen. Sobald die Brühe aufgesogen ist, weitere dazuschöpfen, bis die gesamte Brühe eingekocht ist. Auch den Safran in einer Kelle Brühe auflösen und einrühren.

Den Reis kosten und, falls nötig, ein paar weitere Minuten fertig garen, er sollte noch leicht bissfest sein.

Den Topf vom Herd nehmen, die restliche Butter und den geriebenen Parmigiano einrühren. Ein paar Minuten zugedeckt ruhen lassen, nochmals umrühren, gegebenenfalls noch etwas Fleischbrühe hinzufügen, um eine cremige Konsistenz zu erreichen, dann servieren.





PEPERONI RIPIENI **GEFÜLLTE PAPRIKA**

Für 4 Personen

- 4 Spitzpaprika**
- 20 schwarze Oliven, entsteint**
- 1 Kugel Mozzarella (125 g)**
- 4 Scheiben altbackenes Brot**
- 4 EL natives Olivenöl extra**
- 1 EL Kapern**
- 100 g Pecorino, gerieben**
- Salz, Pfeffer aus der Mühle**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das obere Ende der Paprikaschoten wegschneiden und die Kerne und die Trennwände entfernen.

Die Oliven klein hacken, den Mozzarella würfeln.

Das Brot in Wasser einweichen, dann ausdrücken und in eine Schüssel geben. Mit 2 Esslöffeln Olivenöl, gehackten Oliven, Kapern, Mozzarellawürfeln, geriebenem Pecorino, Salz und Pfeffer mischen.

Die Paprikaschoten mit der Mischung füllen. Etwas Olivenöl in einer Auflaufform verteilen, die Paprika hineinlegen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und leicht salzen.

Die Paprikaschoten im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen.

REZEPTVERZEICHNIS

Rezepte nach Kapiteln

Aperitivi

- Aperol Spritz 42
- Campari Soda 42
- Negroni 43
- Cynar Tonic 43
- Gorgonzola-Cantuccini
Cantucci con gorgonzola 51
- Herzhafte kleine Focaccine
Focaccine 52

Antipasti

- Knusprige Sardellen
Alici impanate 61
- Delikate Baccalàcreme mit Olivenöl
Baccalà mantecato all'olio di oliva 65
- Zucchinischiffchen mit Ricotta- und Thunfischcreme
Barchette di zucchini con spuma di ricotta e tonno 66
- Herzhafte Innereien
Coratella 70
- Crostini mit Kräuterschmalz
Crostini con lardo 73
- Sautierte Endivie mit Borlotti-Bohnen
Scarola e fagioli 74
- Gefüllte Kürbisblüten
Fiori di zucca ripieni 77
- Oktopussalat mit Kartoffeln und Sellerie
Insalata di polpo, patate e sedano 78
- Auberginenröllchen in Tomatensauce
Involtini di melanzane 80
- Frittierte Montanare-Pizzette
Montanare 83
- Weiches Rührei mit frischem Trüffel
Strapazzata morbida al tartufo 87
- Pecorinoküchlein mit frischem Trüffel
Tortino di pecorino e tartufo 88

Primi

- Casarecce mit Pesto auf umbrische Art
Casarecce con pesto umbro 94
- Linguine mit Zucchini und Garnelen
Linguine con zucchini e gamberetti 99

- Lasagne mit Radicchio und Taleggio
Lasagna radicchio e taleggio 100
- Mezze Maniche mit Kürbis, geräuchertem Provolone und Speck
Mezze maniche con zucca, provolone affumicato e guanciale 105
- Pasta mit Bohnen
Pasta e fagioli 106
- Cremige Nudeln mit Kartoffeln
Pasta e patate 108
- Steinpilz-Risotto
Risotto ai funghi porcini 111
- Klassischer Risotto nach Mailänder Art
Risotto alla milanese 112
- Risotto mit Pancetta und Erbsen
Risotto piselli e pancetta 115
- Tagliatelle mit Kapern und Oliven
Tagliatelle con capperi e olive 116
- Tagliatelle mit Zunge nach Genueser Art
Tagliatelle con lingua alla genovese 118
- Scialatielli mit Venusmuscheln und Zucchini Blüten
Scialatielli con vongole e fiori di zucchini 124
- Auberginenauflauf
Timballo di melanzane 129
- Tortelloni mit Rind und Trüffel
Tortelloni con stracotto di chianina al tartufo 130

Secondi

- Lammkeule aus dem Ofen
Agnello al forno 135
- Gefülltes Kaninchen mit Oliven-Kräuter-Sauce
Coniglio ripieno con olive ed erbe aromatiche 136
- Wolfsbarschfilet mit Kartoffeln und Basilikumöl
Filetto di branzino su letto di patate aromatizzato all'olio al basilico 140
- Gebackene Goldbrasse mit Cherrytomaten, Kapern und Oliven
Orata al forno con pomodorini, capperi e olive 143
- Lammfleischbällchen in Minzsauce
Polpette di agnello in salsa alla menta 144

- Klassischer Auberginenauflauf
Parmigiana di melanzane 146
- Gefüllte Paprika
Peperoni ripieni 151
- Hackbraten gefüllt mit Spinat und Mozzarella
Polpettone ripieno di spinaci e mozzarella 153
- Hähnchen nach Jägerart
Pollo alla cacciatora 154
- Schweineschulter mit Zwiebeln und Zitronen
Spalla di maiale con cipolle e limoni 156
- Wirsingröllchen mit Ricotta
Involtini di verza con ricotta 158
- Mit Hackfleisch gefüllte Wirsingröllchen
Involtini di verza ripieni 161

Contorni

- Süßsaure Caponata
Caponata 167
- Geschmorte Artischocken mit Knoblauch und Minze
Carciofi brasati con aglio e mentuccia 171
- Fenchel knusprig paniert
Finocchi impanati al forno 172
- Rote und gelbe Paprika süßsauer
Peperoni in agrodolce 176
- Endivie mit Kapern und Oliven
Scarola, capperi e olive 179
- Sautierter Schwarzkohl
Cavolo nero ripassato 182
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum
Insalata di pomodori con cipolle rosse e basilico 184
- Süßsauer marinierte Zucchini
Zucchini alla scapece 189

Dolci

- Anis-Weißwein-Kringel
Ciambelline al vino e anice 193
- Cremiger Apfelkuchen
Torta cremosa alle mele 194
- Umbrische Crescionda
Crescionda 196

- Erdbeer-Tiramisu
Tiramisu alle fragole 199
- Kaffee-Pannacotta
Panna cotta al caffè 200
- Italienischer Grießkuchen
Migliaccio 202
- Schokoladen-Salami
Salame al cioccolato 207
- Schokoladen-Mandel-Caprese
Caprese al cioccolato 208
- Klassisches Tiramisu
Tiramisu 210
- Zitronen-Mandel-Kuchen
Caprese al limone 213
- Gedeckter Kirschkuchen mit Creme
Crostata 214

Rezepte in Deutsch von A–Z

Anis-Weißwein-Kringel 193
Aperol Spritz 42
Apfelkuchen, cremiger 194
Artischocken, geschmorte, mit Knoblauch und Minze 171
Auberginenauflauf 129
Auberginenröllchen in Tomatensauce 80
Baccalàcreme mit Olivenöl, delikate 65
Campari Soda 42
Caponata, süßsaure 167
Casarecce mit Pesto auf umbrische Art 94
Crescionda, umbrische 196
Croستini mit Kräuterschmalz 73
Cynar Tonic 43
Endivie mit Kapern und Oliven 179
Endivie, sautierte, mit Borlotti-Bohnen 74
Erdbeer-Tiramisu 199
Fenchel knusprig paniert 172
Focaccine, herzhaft kleine 52
Goldbrasse, gebackene, mit Cherrytomaten, Kapern und Oliven 143
Gorgonzola-Cantuccini 51
Grießkuchen, italienischer 202
Hackbraten gefüllt mit Spinat und Mozzarella 153
Hähnchen nach Jägerart 154
Innereien, herzhaft 70
Kaffee-Pannacotta 200
Kaninchen, gefülltes, mit Oliven-Kräuter-Sauce 136
Kirschkuchen, gedeckter, mit Creme 214
Klassischer Auberginenauflauf 146
Klassischer Risotto nach Mailänder Art 112
Klassisches Tiramisu 210
Kürbisblüten, gefüllte 77
Lammfleischbällchen in Minzsauce 144
Lammkeule aus dem Ofen 135
Lasagne mit Radicchio und Taleggio 100
Linguine mit Zucchini und Garnelen 99
Mezze Maniche mit Kürbis, geräuchertem Provolone und Speck 105
Montanare-Pizzette, frittierte 83
Negroni 43
Nudeln, cremige, mit Kartoffeln 108
Oktopussalat mit Kartoffeln und Sellerie 78
Paprika, gefüllte 151
Paprika, rote und gelbe, süßsauer 176
Pasta mit Bohnen 106
Pecorinoküchlein mit frischem Trüffel 88
Risotto mit Pancetta und Erbsen 115
Rührei, weiches, mit frischem Trüffel 87
Sardellen, knusprige 61
Schokoladen-Mandel-Caprese 208
Schokoladen-Salami 207
Schwarzkohl, sautierter 182
Schweineschulter mit Zwiebeln und Zitronen 156
Scialatielli mit Venusmuscheln und Zucchini-blüten 124
Steinpilz-Risotto 111
Tagliatelle mit Kapern und Oliven 116
Tagliatelle mit Zunge nach Genueser Art 118
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum 184
Tortelloni mit Rind und Trüffel 130
Wirsingröllchen mit Ricotta 158
Wirsingröllchen, mit Hackfleisch gefüllt 161
Wolfsbarschfilet mit Kartoffeln und Basilikumöl 140
Zitronen-Mandel-Kuchen 213
Zucchini, süßsauer marinierte 189
Zuccinischiiffchen mit Ricotta- und Thunfisch-creme 66

Rezepte in Italienisch von A–Z

Agnello al forno 135
Alici impanate 61
Aperol Spritz 42
Baccalà mantecato all'olio di oliva 65
Barchette di zucchini con spuma di ricotta e tonno 66
Campari Soda 42
Cantucci con gorgonzola 51
Caponata 167
Caprese al cioccolato 208
Caprese al limone 213
Carciofi brasati con aglio e mentuccia 171
Casarecce con pesto umbro 94
Cavolo nero ripassato 182
Ciambelline al vino e anice 193
Coniglio ripieno con olive ed erbe aromatiche 136
Coratella 70
Crescionda 196
Croستata 214
Croستini con lardo 73
Cynar Tonic 43
Filetto di branzino su letto di patate aromatizzato all'olio al basilico 140
Finocchi impanati al forno 172
Fiori di zucca ripieni 77
Focaccine 52
Insalata di polpo, patate e sedano 78
Insalata di pomodori con cipolle rosse e basilico 184
Involtini di melanzane 80
Involtini di verza con ricotta 158
Involtini di verza ripieni 161
Lasagna radicchio e taleggio 100
Linguine con zucchini e gamberetti 99
Mezze maniche con zucca, provolone affumicato e guanciale 105
Migliaccio 202
Montanare 83
Negroni 43
Orata al forno con pomodorini, capperi e olive 143
Panna cotta al caffè 200
Parmigiana di melanzane 146
Pasta e fagioli 106
Pasta e patate 108
Peperoni in agrodolce 176
Peperoni ripieni 151
Pollo alla cacciatora 154
Polpette di agnello in salsa alla menta 144
Polpettone ripieno di spinaci e mozzarella 153
Risotto ai funghi porcini 111
Risotto alla milanese 112
Risotto piselli e pancetta 115
Salame di cioccolato 207
Scarola e fagioli 74
Scarola, capperi e olive 179
Scialatielli con vongole e fiori di zucchini 124
Spalla di maiale con cipolle e limoni 156
Strapazzata morbida al tartufo 87
Tagliatelle con capperi e olive 116
Tagliatelle con lingua alla genovese 118
Timballo di melanzane 129
Tiramisu 210
Tiramisu alle fragole 199
Torta cremosa alle mele 194
Tortelloni con stracotto di chianina al tartufo 130
Tortino di pecorino e tartufo 88
Zucchini alla scapece 189

© 2023

AT Verlag AG, Aarau und München
Projektleitung: Sylvia Kollek, AT Verlag
Creative Direction: Marie Grönemeyer
Fotografie: Leslie McIntosh
Foto-Assistenz: Giorgia Nofrini
Food-Styling und kulinarische Texte: Alice Adams Carosi
Interview: Lorraine Haist
Übersetzung und Lektorat: Sylvia Kollek, Marie Grönemeyer,
Claudio Del Principe, Nicola Härms, AT Verlag
Umschlagbild: Leslie McIntosh
10–11, 32–33, 180–181 ©Alex Silva
92–93 ©Herbert Grönemeyer
iStock:
49 ©iStock.com/TobiasSagmeisterPhotography
53 ©iStock.com/MairoCinquetti
126–127 ©iStock.com/JannHuizenga
149 ©iStock.com/Marco di Bello
Gestaltung und Satz: Marie Grönemeyer
Bildbearbeitung: Christian Spirig, bilderbub.ch
Druck und Bindearbeiten: Graspö CZ, a.s.
Printed in Czechia

Der AT Verlag wird vom Bundesamt für Kultur
für die Jahre 2021–2024 unterstützt.

ISBN 978-3-03902-210-6

www.at-verlag.ch

