

# VENEDIG

## DIE KULTREZEPTRE



LAURA ZAVAN  
Fotos: Grégoire Kalt

A T VERLAG



Laura Zavan

# VENEDIG

## DIE KULTREZEPTE



Fotografiert von Grégoire Kalt

AT Verlag



# INHALT

IL BACARO & I CICHETTI APERITIF AUF VENEZIANISCH	9
SPAZIERGANG DURCH CANNAREGIO	48
ANTIPASTI VORSPEISEN	55
SPAZIERGANG DURCH SAN POLO	86
PRIMI PIATTI NUDELN, RAVIOLI, GNOCCHI, RISOTTI UND SUPPEN	89
SPAZIERGANG DURCH CASTELLO UND SAN MARCO	144
SECONDI PIATTI E CONTORNI FISCH, FLEISCH UND BEILAGEN	147
SPAZIERGANG DURCH SANTA CROCE, DORSODURO UND GIUDECCA	168
SPAZIERGANG AUF DEN INSELN MAZZORBO UND BURANO IN DER LAGUNE	192
DOLCI DESSERTS UND SÜSSE LECKEREIEN	233
ANHANG	258

# BACCALÀ FRITTO

FRITTIERTER STOCKFISCH

*Als Aperitif oder als Hauptspeise, wie Fish and Chips...  
Aber in Venedig gibt es nur Fisch, ohne Chips!*

FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 30 MINUTEN

KOCHZEIT: 15 MINUTEN

RUHEZEIT: 10 MINUTEN

Für den Ausbackteig 200 ml Mineralwasser mit 1 Ei und 100 g Mehl vermischen. Gut schlagen und 10 Minuten ruhen lassen. 500 g gewässerten Klipp- oder Stockfisch (siehe Seite 11) in einen Topf geben, mit ½ l Milch bedecken und aufkochen. Von der Herdplatte nehmen, abtropfen lassen und in 5 cm große Stücke schneiden. Die Fischstücke in den Ausbackteig tauchen und in heißem Frittieröl goldbraun backen. Mit Zitronenschnitzen servieren.

# UOVO SODO & ACCIUGA

HARTGEKOCHTES EI MIT ANCHOVIS

*Aus hochwertigen Zutaten hergestellt, schmeckt dieser einfache **cicheto** unglaublich gut...*

FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN

KOCHZEIT: 7 MINUTEN

3 Eier in einen Topf mit kaltem Wasser legen, aufkochen und von da an 7 Minuten kochen lassen; die Eier sollten nicht zu hart werden. Die Eier unter kaltem Wasser abschrecken und schälen, dann längs halbieren und in der Mitte mithilfe eines Zahnstochers ein gefaltetes Anchovisfilet befestigen. Mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

16 IL BÀCARO & I CICHETTI



# CROSTINI, PANINI & TRAMEZZINI

Das *panino* (in der Mehrzahl *panini*) ist ein kleines Brot oder Brötchen, das *crostino* (in der Mehrzahl *crostini*) ist eine kleine Brotscheibe, getoastet bzw. geröstet oder nicht, die ungefähr 1 cm dick ist. Meist sind sie mit Wurst oder Käse aus der Region belegt, aber auch mit gegrilltem Gemüse, mit Mozzarella oder Pesto oder im Winter mit Radicchio und *Casatella*, einem Weichkäse.

*Tramezzini* wiederum sind kleine Sandwichs, drei- oder viereckig, die aus 2 Scheiben Weißbrot ohne Rinde gemacht werden. Sie werden mit Mayonnaise oder weicher Butter bestrichen und mit zahlreichen schmackhaften Dingen belegt. Es gibt unendlich viele Variationen...

Auf keinen Fall verpassen: Die Crostini im »All'Arco«, sie werden Ihnen wegen ihrer Originalität und ihren hervorragenden Zutaten unvergesslich bleiben.

Unbedingt probieren: die Stockfischcreme *baccalà mantecato* auf einem *crostino*, auf einer Scheibe gegrillter Polenta oder in einem *piccolo panino*, einem kleinen Brötchen, und Thunfisch-Meerrettich-Panino (Seite 22).





# FOLPETTI

MOSCARDINI

*In den **bacari**, den Weinbars, werden Folpetti als Amuse-bouche auf Holzspießchen zusammen mit einem Glas Weißwein serviert. **Folpetti** ist ein venezianischer Ausdruck und bedeutet »kleine Kraken«; in Wahrheit gehören sie aber nicht zur Familie der Kraken, sondern zu jener der **Ozaena moschata**, die in den sandigen Tiefen der Adria leben. Am liebsten mag ich sie lauwarm, zusammen mit klein geschnittenem Sellerie. Herzlichen Dank an Signora Mary Guadagnin (siehe Foto) für ihre Ratschläge.*

FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN

KOCHZEIT: 15 MINUTEN

1 Dutzend Moscardini (kleine Tintenfische)

2 Lorbeerblätter

½ Zitrone

einige Pfefferkörner

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Olivenöl

1 Zitrone, Saft

1 Bund Petersilie, gehackt

Die Moscardini putzen, Augen und Schnabel entfernen. Bei Frischware den Schulp (harte Kalkschale im Innern) entfernen, den Körperbeutel umstülpen, ausnehmen und unter fließendem Wasser gründlich reinigen. Reichlich Wasser mit den Lorbeerblättern, der halben Zitrone und Pfefferkörnern aufkochen. Die Moscardini ins Wasser geben und 15 Minuten kochen. Abtropfen und in einer Schüssel lauwarm abkühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zitronensaft und gehackter Petersilie mischen und abschmecken. Die Moscardini halbiert auf kleine Holzspieße gesteckt servieren.

## HINWEIS

Wenn Sie keine Moscardini finden, verwenden Sie Kraken, die Sie im Wasser oder im Dampf 15 Minuten oder länger garen, je nach Größe.

## VARIANTE: FRITTIERTE FOLPETTI

Diese Zubereitungsart schmeckt besonders köstlich mit kleinen Folpetti.

Die Moscardini putzen (siehe oben), gut waschen und in Mehl wenden.

In 180 Grad heißem Frittieröl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen, pfeffern und sofort mit Zitronenspalten servieren.



# SALVIA FRITTA

AUSGEBACKENER SALBEI

*Meine Erinnerungen an diese Leckerei sind mit seltenen und ganz besonderen Ereignissen verbunden: Hochzeitsbuffets, Geburtstage... Sie sind absolut lecker!*

FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN

KOCHZEIT: 10 MINUTEN

1 Ei verquirlen, 100 g Mehl zufügen und mit 200 ml kaltem Mineralwasser verdünnen, bis ein glatter, ziemlich dicker Teig entstanden ist (ähnlich Pfannkuchenteig). 1 l Frittieröl in einem weiten Topf auf 180 Grad erhitzen. 30-40 Salbeiblätter jeweils in den Ausbackteig tauchen und von beiden Seiten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen und sofort servieren oder im 180 Grad heißen Backofen warm halten.

# COTECHINO & POLENTA

WURST UND POLENTA

FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 35 MINUTEN

Polentascheiben, die 20 Minuten im Ofen gebacken wurden (siehe Seite 194), mit kleinen dicken Scheiben **cotechino** (Kochwurst aus Schweinefleisch) oder mit **sopressa** (venezianischer Salami) belegen und heiß servieren.

40 IL BÀCARO & I CICHETI



# LASAGNA ALLE VERDURE DEL MERCATO

LASAGNE MIT FRISCHEN MARKTGEMÜSEN

*Zu dieser Lasagne hat mich das Restaurant »La Zucca« inspiriert, ich habe sie auf meine Weise mit Frühlingsgemüsen variiert. Anstelle einer Béchamelsauce schlage ich Ricotta mit Parmesan vor, das ist ganz einfach »de-li-zio-so«!*

FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 1 STUNDE

KOCHZEIT: 30 MINUTEN

300 g Erbsen, enthülst  
1 Bund grüner Spargel  
2-3 Zucchini  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

SAUCE

500 g Ricotta  
100 ml Rahm (Sahne)  
100 g Parmesan, frisch gerieben

8-10 Lasagneblätter (fertig gekauft oder selbst gemacht, siehe Seite 90)

Die Erbsen 10 Minuten in kochendem Salzwasser knackig garen. Die Spargelspitzen abschneiden und 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Das harte Ende der Spargelstangen abschneiden, die Stangen in Stücke schneiden. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden. Spargelstücke und Zucchiniwürfel einige Minuten getrennt in etwas Olivenöl mit dem Knoblauch *al dente* braten, salzen.

Für die Sauce den Ricotta mit dem Rahm und zwei Dritteln des Parmesans verrühren, salzen und pfeffern.

Den Backofen auf 180-200 Grad vorheizen. Die Lasagneblätter (nicht mehr als 4 Blätter gleichzeitig, sonst kleben sie zusammen) in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten vorkochen. Die Blätter herausheben, in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, abtropfen lassen und auf ein sauberes Geschirrtuch legen.

Eine Auflaufform buttern und abwechselnd Lasagneblätter, Sauce und Gemüse einfüllen. Mit einer Lage Lasagneblätter abdecken, die restliche Sauce darauf verteilen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen rund 20 Minuten backen.

VARIANTE

Im Herbst anstelle der Frühlingsgemüse Lauch, Kürbis und Brokkoli verwenden.

106 PRIMI PIATTI



LA ZUCCA



# GNOCCETTI AI CROSTACEI

KLEINE GNOCCHI MIT KRUSTENTIEREN, TOMATEN UND KRÄUTERN

*In der Osteria »Le Testiere« wird die Sauce für dieses Gericht statt mit Dill mit wildem Fenchel gewürzt. Sie können notfalls auch einen gestrichenen Teelöffel Fenchelkörner verwenden und diese im Mörser zerdrücken.*

FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 1 STUNDE

KOCHZEIT: 15 MINUTEN

## GNOCCHI

1 kg mehligkochende Kartoffeln (z. B. Bintje)

320 g Mehl

1 Ei und 1 Eigelb

3 Prisen Salz

## BÄRENKREBSE

1 mittelgroße Zwiebel

3 EL Olivenöl

1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale

500 g Tomaten, gehäutet, gewürfelt (siehe Seite 96)

30 Bärenkrebse, nicht ausgelöst

1 EL fein geschnittene Kräuter (Petersilie, Dill, Fenchelkraut)

100 ml Glas trockener Weißwein

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Den Teig für die Gnocchi herstellen, wie auf Seite 116 beschrieben. Mit bemehlten Händen 1 cm dicke Rollen formen und diese in 1 cm lange Stücke schneiden.

Auf ein bemehltes sauberes Geschirrtuch legen.

Die Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Schwenkpfanne bei kleiner Hitze in etwas Olivenöl 5 Minuten goldbraun braten. Zitronenschale, Tomaten, Bärenkrebse und die Hälfte der Kräuter zufügen. Salzen, den Wein zugießen und bei geringer Hitze ohne Deckel 4 Minuten garen, ohne umzurühren.

Etwas abkühlen lassen, dann die Bärenkrebse herausnehmen. 12 Bärenkrebse ganz lassen. Bei den übrigen mit einer Schere den Panzer dem Körper entlang aufschneiden, das Fleisch auslösen und in 2 cm große Stücke schneiden.

Reichlich Salzwasser aufkochen und die Gnocchi in zwei Portionen darin kochen.

Mit einem Sieblöffel herausheben, sobald sie an die Oberfläche steigen.

Die Gnocchi und das ausgelöste Krebsfleisch bei kleiner Hitze nur kurz vorsichtig unter die Tomatenmischung heben (nicht zu lange erhitzen, sonst wird das Krebsfleisch zäh). Die restlichen Kräuter zufügen und pfeffern. Die Sauce eventuell mit 1 Esslöffel Semmelbrösel binden, wenn sie zu flüssig ist.

## VARIANTE

Anstelle von Bärenkrebsen können Kaisergranate oder rohe Scampi verwendet werden. Diese bei großer Hitze einige Minuten anbraten, dann das Fleisch auslösen.

118 PRIMI PIATTI



# LINGUA DI VITELLO

## KALBSZUNGE

*Dieses Gericht habe ich im Restaurant »La Zucca« gegessen, zusammen mit einem Flan aus Kürbis und Kartoffeln. Die Zunge war zartschmelzend und schmackhaft. Verwenden Sie lieber Kalbszunge, sie ist zarter als Schweine- oder Rinderzunge. Hier ist mein Rezept.*

FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN

RUHEZEIT: 2 STUNDEN

KOCHZEIT: 2 STUNDEN

1 Kalbszunge von 1½ kg  
1 Stange Staudensellerie  
1 Karotte, geschält  
1 Zwiebel, mit einigen Gewürznelken gespickt  
2 Lorbeerblätter  
1 Handvoll Petersilienstängel, Blätter und Stiele getrennt  
2 TL Pfefferkörner  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Kalbszunge 2 Stunden in kaltem Wasser wässern. Das Wasser wechseln, aufkochen und die Zunge 1 Stunde bei niedriger Temperatur sieden lassen. Das grob zerkleinerte Gemüse, Zwiebel, Lorbeerblätter, Petersilienstiele und Pfefferkörner zufügen und noch 1 Stunde kochen: Die Zunge muss zart sein. Abkühlen lassen und die Haut abziehen. Die Zunge in 1-1½ cm dicke Scheiben schneiden.

Die Petersilienblättchen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren. Die Zunge mit Petersiliensauce oder mit Salsa verde (Seite 180) oder Meerrettichsauce (Rezept unten) servieren.

### MEERRETTICHAUCE

Eine Meerrettichswurzel schälen, reiben und mit Branntweinessig sowie 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. In einem fest verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. In Feinkostgeschäften und Bioläden gibt es gebrauchsfertige Meerrettichsauce zu kaufen.

### HINWEIS

Die Kalbszunge gehört zum traditionellen **bollito misto** (dem italienischen Pot-au-feu), aber sie muss extra gekocht werden, denn ihre Brühe wird nicht mitverwendet. Normalerweise wird sie mit Meerrettichsauce serviert (**cren**), ein Erbe der österreichischen Herrschaft, das ab dem 19. Jahrhundert Eingang in die venezianische Küche gefunden hat. Rinderzunge wird vor allem als **salmistrata**, auf jüdische Art zubereitet, das heißt in Kräutern, Gewürzen und Nitratsalz gepökelt. Da es eine ziemlich aufwendige Zubereitung ist, kauft man sie meistens fertig zubereitet.

188 SECONDI PIATTI ...



# TIRAMISÙ

*Dieses Dessert hat die ganze Welt erobert. Dabei ist seine Geschichte ziemlich jung: Der Pâtissier des Restaurants »Alle Beccherie« in Treviso hat 1960 das Rezept erfunden, so wie wir es heute kennen. Tiramisù bedeutet wörtlich »Zieh mich hoch«, und es ist in der Tat in mehrererlei Hinsicht »erhebend«: Es hebt die Stimmung. Da es reich an Kalorien ist, lässt es auch das Gewicht auf der Waage nach oben klettern. Und mit dem darin enthaltenen Kaffee lässt es unseren Energiepegel steigen.*

FÜR 8-10 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 30 MINUTEN

RUHEZEIT: MINDESTENS 4 STUNDEN

**5 Eier, möglichst frisch und Bioqualität**  
**150 g Zucker**  
**1 Prise Salz oder einige Tropfen Zitronensaft**  
**500 g Mascarpone**  
**ca. 400 g Löffelbiskuits**  
**400 ml starker Kaffee, auf Raumtemperatur abgekühlt**  
**2 EL ungesüßtes Kakaopulver**

Die Eier sorgfältig trennen. Mit dem elektrischen Handrührer 120 g Zucker mit den Eigelben zu einer luftigen Creme schlagen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz (oder einigen Tropfen Zitrone) zu festem Schnee schlagen. Nach 1 Minute die restlichen 30 g Zucker zufügen. Mit dem elektrischen Rührgerät den Mascarpone unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren. Dann vorsichtig mit einem Schneebesen den Eischnee unterheben, die Masse dabei von oben nach unten bewegen. Die Löffelbiskuits nacheinander mit beiden Seiten einige Sekunden in den Kaffee tauchen (darauf achten, dass sie weder völlig aufgeweicht noch zu trocken sind) und in einer Lage in eine passende Schüssel oder eine Form legen. Mascarponecreme darüber verteilen. Dann folgt wiederum eine Schicht Löffelbiskuits und mit einer Schicht Mascarponecreme enden. Mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Den Kakao mit einem Sieb aufstreuen und in Portionsstücke geschnitten servieren.

## VARIANTE

1-2 kleine Gläser Alkohol zum Kaffee geben (trockener Marsala, Amaretto, Rum oder Whisky).

## HINWEIS

Ein gutes Tiramisù wird aus frischen, hochwertigen Produkten, einem exzellenten starken Kaffee, extra frischen Eiern (Bioqualität), feinen Biskuits (z. B. italienische Savoiardi) und vor allem aus einem guten Mascarpone hergestellt. In Norditalien verwendet man frisch zubereiteten Mascarpone; außerhalb Italiens muss man sich mit industriell hergestelltem begnügen. Um ihm mehr Geschmack zu verleihen, füge ich trockenen Marsala hinzu.

234 DOLCI



# REZEPTVERZEICHNIS

## Aal

Gegrillter Aal auf venezianische Art 154

## Alkohol

Cocktail mit Zitronensorbet 256  
Geeiste Zabaione 254  
Ombra di vino 50  
Rosinen in Grappa 256  
Spritz 52

## Anchovis (siehe auch Sardellen)

Bigoli mit Anchovis-Sauce 92  
Hartgekochtes Ei mit Anchovis 16  
Stockfisch in Sauce, wie in Vicenza 148  
Tramezzino mit Artischocken und gekochtem Schinken 28

## Apfel

Bratäpfel 250  
Gebratene Gans mit Äpfeln und Esskastanien 172

## Artischocken

Artischocken 200  
Frittierte Artischocken 202  
Gebratene Artischocken 204  
Gebratene Königsgarnelen 70  
Goldbrasse aus dem Ofen 160  
Ravioli mit kleinen gebratenen Artischocken 112  
Salat aus rohen Artischocken 202  
Seezungenfilets mit kleinen Artischocken 156  
Tramezzino mit Artischocken und gekochtem Schinken 28

## Aubergine

Geschmorte Auberginen 226  
Geschmorte Paprika 228  
Gemischte frittierte Fische mit Gemüse 152

## Auflauf

Lasagne aus Pilzpannkuchen 108  
Lasagne mit frischen Marktgemüsen 106  
Lasagne mit Radicchio 110  
Kardyaufgelauf 222

## Bohnen

Bohnensuppe mit Gerste 138  
Minestrone 136  
Radicchiosalat mit Bohnen 210

## Brot

Crostini mit dreierlei Stockfisch 14  
Crostini mit Wurst 24  
Crostino mit Weichkäse und Radicchio 22  
Crostino mit geräucherter Forelle und Spargel 24  
Fischsuppe 140  
Geschmorte Suppe aus dem Ofen 142  
Panino mit Thunfisch und Meerrettich 22

## Eier

Geeiste Zabaione 254  
Kräuteromelett 44  
Mürbteig-Mandelkekse 244  
Nudeln, hausgemacht 90  
Ricotta-Tartelettes 238  
Tiramisù 234  
Tramezzino mit Ei und Anchovis 28  
Tramezzino mit Thunfisch, Ei und Tomate 26  
Venezianische Focaccia 252  
Venezianische Kekse 242  
Venezianische Kekse aus Maisgrieß 240  
Venezianische Krapfen 248  
Venezianisches Fastnachtsgebäck 246

## Erbsen

Erbsen 206  
Lasagne mit frischen Marktgemüsen 106  
Risotto mit Erbsen 126  
Schwarze Taglioni mit Scampi, Spargel und Erbsen 98

## Fenchel

Fenchel in Milch 220  
Wolfsbarschfilet mit Fenchel 162

## Forelle (geräuchert)

Crostino mit geräucherter Forelle und Spargel 24

## Frittiert/Ausgebacken

Ausgebackener Salbei 40  
Frittierte Artischocken 202  
Frittierte Meeresfrüchte in der Tüte 46  
Frittierte Sardinen 18  
Gemischte frittierte Fische mit Gemüse 152  
Kleine frittierte Krebse 72  
Venezianische Krapfen 248  
Venezianisches Fastnachtsgebäck 246

## Garnelen

Gebratene Königsgarnelen 70  
Polenta mit Garnelen 84  
Ravioli mit Garnelen und knackigem Gemüse 114  
Venezianische Vorspeisenplatte 58

## Geflügel

Fleischtopf (Pot-au-feu) auf venezianisch 180  
Gebratene Gans mit Äpfeln und Esskastanien 172  
Gebratenes Perlhuhn mit Peperada-Sauce 174  
Gefüllte Ente 170  
Geschmorte Suppe aus dem Ofen 142  
Huhn im Schmortopf 176

Pappardelle mit Geflügelleber 104  
Riesen-Gnocchi mit Entensauce 122

## Gnocchi

Gnocchi mit Tintenfisch und Sepiatinte 120  
Kartoffel-Gnocchi 116  
Kleine Gnocchi mit Krustentieren, Tomaten und Kräutern 118  
Riesen-Gnocchi mit Entensauce 122

## Goldbrasse

Fischsuppe 140  
Goldbrasse aus dem Ofen 160  
Tortellini mit Garnelen und knackigem Gemüse 114

## Innereien

Kalbszunge 188  
Kutteln in Sauce 190  
Leber auf venezianische Art 186  
Pappardelle mit Geflügelleber 104

## Jakobsmuscheln, siehe auch

## Muscheln

Jakobsmuscheln aus dem Ofen 64

## Kaffee

Tiramisù 234

## Kaisergranat (Langustine)

Antipasto aus rohem Fisch 56  
Fischsuppe 140  
Frittierte Meeresfrüchte in der Tüte 46  
Spaghettoni mit Kaisergranat 96

## Kalamari siehe Tintenfische

## Kalbfleisch

Fleischtopf (Pot-au-feu) auf venezianische Art 180  
Kalbszunge 188  
Leber auf venezianische Art 186

## Kaninchen

Kaninchen im Schmortopf 178

## Kapern

Gebratenes Perlhuhn mit Peperada-Sauce 174  
Marinierte Sardellen 82

## Kardy

Kardyaufgelauf 222

## Karotten

Fleischtopf (Pot-au-feu) auf venezianische Art 180  
Minestrone 136

## Kartoffel

Gefüllte Tintenfische auf schwarzer Polenta 36  
Gnocchi mit Tintenfisch und Sepiatinte 120  
Riesen-Gnocchi mit Entensauce 122  
Huhn im Schmortopf 176  
Ravioli mit kleinen gebratenen Artischocken 112  
Kleine Gnocchi mit Krustentieren, Tomaten und Kräutern 118  
Minestrone 136

Risotto mit Kartoffeln 130  
Steinbutt mit Kräutern 158  
Wurst mit Kartoffelpüree 182

## Käse

Croque Monsieur aus »Harry's Bar« 30  
Crostino mit Weichkäse und Radicchio 22

## Kekse

Maisgrießkekse, venezianische 240  
Mürbteig-Mandelkekse 244  
Venezianische Kekse 242

## Krebse

Bärenkrebse auf venezianische Art 68  
Kleine frittierte Krebse 72  
Kleine Gnocchi mit Krustentieren, Tomaten und Kräutern 118  
Taschenkrebszangen mit Rosmarin 74  
Venezianische Vorspeisenplatte 58

## Kohl

Geschmorte Wirsing 214

## Krake

Venezianische Vorspeisenplatte 58

## Kürbis

Gebratener Kürbis 214  
Kürbisflan 216  
Minestrone 136  
Risotto mit Kürbis 132

## Lauch

Gemischte frittierte Fische mit Gemüse 152  
Kräuteromelett 44  
Minestrone 136

## Löwenzahn

Gedünstetes Blattgemüse 214  
Wildkräuter 212

## Mandeln

Mürbteig-Mandelkekse 244  
Venezianische Focaccia 252

## Mangold

Gedünstetes Blattgemüse 214  
Kräuteromelett 44  
Minestrone 136

## Mascarpone

Kürbisflan 216  
Tiramisù 234

## Meerrettich

Fleischtopf (Pot-au-feu) auf Venezianisch 180  
Kalbszunge 188  
Panino mit Thunfisch und Meerrettich 22

## Moscardini 32

## Muscheln

Bigoli mit Meeresfrüchten 100  
Frittierte Meeresfrüchte in der Tüte 46  
Gebratene Muscheln 76

Gemischte frittierte Fische mit Gemüse 152  
 Gratinierte Kammuscheln 34  
 Jakobsmuscheln aus dem Ofen 64  
 Risotto mit Meeresfrüchten 128  
 Schwertmuscheln auf venezianische Art 66  
 Spaghetti mit Venusmuscheln 94

**Orange**  
 Spritz 52

**Pancetta**  
 Crostini mit Wurst 24  
 Erbsen 206

**Paprika**  
 Gemischte frittierte Fische mit Gemüse 152  
 Geschmorte Paprika 228  
 Paprika mit Fischmousse 38

**Parmesan**  
 Kleine frittierte Krebse 72  
 Risotto mit Erbsen 126  
 Risotto mit Kartoffeln 130  
 Risotto mit Kürbis 132  
 Risotto mit Luganega 130  
 Risotto mit Meeresfrüchten 128  
 Risotto mit Sepiatinte 132  
 Risotto mit weißen Spargeln 134  
 Risotto-Grundrezept 124  
 Salat aus rohen Artischocken 202

**Pasta, Nudeln**  
 Bigoli mit Anchovis-Sauce 92  
 Bigoli mit Meeresfrüchten 100  
 Hausgemachte Nudeln 90  
 Lasagne aus Pilzpfannkuchen 108  
 Lasagne mit frischen Marktgemüsen 106  
 Lasagne mit Radicchio 110  
 Spaghetti mit Venusmuscheln 94  
 Pappardelle mit Geflügelleber 104  
 Tortellini mit Garnelen und knackigem Gemüse 114  
 Ravioli mit kleinen gebratenen Artischocken 112  
 Rigatoni mit Stockfisch und Zwiebeln 102  
 Schwarze Taglioni mit Scampi, Spargel und Erbsen 98  
 Spaghettoni mit Kaisergranat 96

**Petersfisch**  
 Petersfisch mit Pilzen 166

**Pilze**  
 Lasagne aus Pilzpfannkuchen 108  
 Petersfisch mit Pilzen 166  
 Polenta mit Pilzen 196

**Pinienkerne**  
 Polentakuchen mit Trockenfrüchten 236  
 Venezianische Krapfen 248

**Polenta (Maisgrieß)**  
 Gefüllte Tintenfische auf schwarzer Polenta 36  
 Polenta mit Pilzen 196  
 Polenta mit Garnelen 84  
 Polentakuchen mit Trockenfrüchten 236  
 Stockfisch in Sauce, wie in Vicenza 148  
 Venezianische Maisgrießkekse 240

Venezianische Vorspeisenplatte 58  
 Wurst und Polenta 40

**Radicchio**  
 Crostino mit Weichkäse und Radicchio 22  
 Lasagne mit Radicchio 110  
 Radicchiosalat mit Bohnen 210  
 Radicchio di Treviso 208

**Ravioli, Tortellini**  
 Tortellini mit Garnelen und knackigem Gemüse 114  
 Ravioli mit kleinen gebratenen Artischocken 112

**Ricotta**  
 Gefüllte Zucchini Blüten 224  
 Kürbisflan 216  
 Lasagne mit frischen Marktgemüsen 106  
 Tortellini mit Garnelen und knackigem Gemüse 114  
 Ricotta-Tartelettes 238

**Rindfleisch**  
 Carpaccio wie bei Cipriani 60  
 Fleischbällchen 42  
 Fleischtopf (Pot-au-feu) auf Venezianisch 180  
 Geschmorte Suppe aus dem Ofen 142

**Risotto**  
 Risotto mit Erbsen 126  
 Risotto mit Kartoffeln 130  
 Risotto mit Kürbis 132  
 Risotto mit Luganega 130  
 Risotto mit Meeresfrüchten 128  
 Risotto mit Sepiatinte 132  
 Risotto mit weißen Spargeln 134  
 Risotto-Grundrezept 124

**Rosinen**  
 Polentakuchen mit Trockenfrüchten 236  
 Ricotta-Tartelettes 238  
 Rosinen in Grappa 256  
 Venezianische Maisgrießkekse 240  
 Venezianische Krapfen 248

**Rotbarbe**  
 Gemischte frittierte Fische mit Gemüse 152  
 Risotto mit Meeresfrüchten 128

**Rote Chioggia-Bete** 218

**Salami (Sopressa Trevigiana)**  
 Crostini mit Wurst 24  
 Gebratenes Perlhuhn mit Peverada-Sauce 174  
 Gefüllte Ente 170

**Sardellen**  
 Marinierte Sardellen 82

**Sardinen**  
 Frittierte Sardinen 18  
 Süß-saure Sardinen 78

**Scampi**  
 Frittierte Meeresfrüchte in der Tüte 46  
 Gemischte frittierte Fische mit Gemüse 152  
 Risotto mit Meeresfrüchten 128  
 Schwarze Taglioni mit Scampi, Spargel und Erbsen 98

**Schinken (gekochter)**  
 Croque Monsieur aus »Harry's Bar« 30  
 Tramezzino mit Artischocken und gekochtem Schinken 28

**Schweinefleisch**  
 Schweinskarree in Milch 184

**Seespinne**  
 Seespinne auf venezianische Art 62

**Seeteufel**  
 Fischsuppe 140  
 Gegrillter Seeteufel 164  
 Tortellini mit Garnelen und knackigem Gemüse 114  
 Venezianische Vorspeisenplatte 58

**Seezunge**  
 Gemischte frittierte Fische mit Gemüse 152  
 Seezungenfilets mit kleinen Artischocken 156

**Sellerie**  
 Fleischtopf (Pot-au-feu) auf Venezianisch 180  
 Minestrone 136  
 Risotto mit Luganega 130

**Spargel**  
 Crostino mit geräucherter Forelle und Spargel 24  
 Eier und Spargel 230  
 Gegrillter Seeteufel 164  
 Lasagne mit frischen Marktgemüsen 106  
 Risotto mit weißen Spargeln 134  
 Schwarze Taglioni mit Scampi, Spargel und Erbsen 98

**Spinat**  
 Gedünstetes Blattgemüse 214  
 Kräuteromelett 44

**Steinbutt**  
 Steinbutt mit Kräutern 158

**Stockfisch**  
 Rigatoni mit Stockfisch und Zwiebeln 102  
 Stockfisch in Sauce, wie in Vicenza 148  
 Stockfischcreme 12  
 Stockfischsalat 14  
 Venezianische Vorspeisenplatte 58

**Suppe**  
 Bohnensuppe mit Gerste 138  
 Fischsuppe 140  
 Geschmorte Suppe aus dem Ofen 142  
 Minestrone 136

**Thunfisch**  
 Antipasto aus rohem Fisch 56  
 Panino mit Thunfisch und Meerrettich 22  
 Tramezzino mit Thunfisch, Ei und Tomate 26

**Tintenfisch**  
 Bigoli mit Meeresfrüchten 100  
 Fischsuppe 140  
 Frittierte Meeresfrüchte in der Tüte 46  
 Gefüllte Tintenfische auf schwarzer Polenta 36  
 Gegrillte Tintenfische 80

Gemischte frittierte Fische mit Gemüse 152  
 Gnocchi mit Tintenfisch und Sepiatinte 120  
 Risotto mit Sepiatinte 132  
 Tintenfisch in schwarzer Sauce mit Polenta 150

**Toastbrot**  
 Croque Monsieur aus »Harry's Bar« 30  
 Tramezzino mit Artischocken und gekochtem Schinken 28  
 Tramezzino mit Ei und Anchovis 28  
 Tramezzino mit Thunfisch, Ei und Tomate 26

**Tomate**  
 Fischsuppe 140  
 Geschmorte Paprika 228  
 Kaninchen im Schmortopf 178  
 Kleine Gnocchi mit Krustentieren, Tomaten und Kräutern 118  
 Kutteln in Sauce 190  
 Spaghettoni mit Kaisergranat 96  
 Steinbutt mit Kräutern 158  
 Tramezzino mit Thunfisch, Ei und Tomate 26

**Umber**  
 Antipasto aus rohem Fisch 56  
 Paprika mit Fischmousse 38

**Vanille**  
 Mürbteig-Mandelkekse 244  
 Venezianische Kekse 242  
 Venezianische Maisgrießkekse 240

**Wolfsbarsch**  
 Antipasto aus rohem Fisch 56  
 Fischsuppe 140  
 Tortellini mit Garnelen und knackigem Gemüse 114  
 Wolfsbarschfilet mit Fenchel 162

**Wurst**  
 Fleischtopf (Pot-au-feu) auf venezianisch 180  
 Polenta mit Wurst 198  
 Risotto mit Luganega 130  
 Wurst mit Kartoffelpüree 182  
 Wurst und Polenta 40

**Zucchini**  
 Gefüllte Zucchini Blüten 224  
 Lasagne mit frischen Marktgemüsen 106

**Zwiebeln**  
 Bigoli mit Anchovis-Sauce 92  
 Leber auf venezianische Art 186  
 Rigatoni mit Stockfisch und Zwiebeln 102  
 Süß-saure Sardinen 78