



Für die Käsesoße nimmt man Monte Veronese oder Formagella di Tremosine – beides milde Bergkäse vom Gardasee.

FUNGI PORCINI CON FONDUTA STEINPILZE MIT KÄSESOSSE

4 große Steinpilze	Käsesoße
Butter für die Form	1 EL Butter
1–2 Knoblauchzehen, geschält	1 EL Mehl
etwas Thymian	150 ml Milch
Salz	50 g Monte Veronese oder Formagella di Tremosine
	Salz, weißer Pfeffer
	Muskatnuss

Steinpilze mit einem trockenen Tuch abreiben, Stiel längs vierteln, wenn möglich, ohne ihn vom Hut zu trennen. Pilze in eine gebutterte ofenfeste Form geben, leicht salzen, Thymian und Knoblauch zugeben. Bei 180 °C etwa 20 Min. backen.

Für die Soße Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darüber stäuben, gut verrühren, es dürfen sich keine Klümpchen bilden. Ist die Mischung haselnussbraun, Milch unter ständigem Rühren zugeben. Vom Herd nehmen und den geriebenen Käse darin schmelzen lassen. Mit frisch geriebener Muskatnuss und etwas weißem Pfeffer abschmecken.

Heiße Soße in einen tiefen Teller geben, die Steinpilze darauf setzen und (wenn man mag) mit knusprigen Brotwürfeln sofort servieren.



Ein wunderbar einfaches Rezept, das wenig Zeit in Anspruch nimmt, aber edel daherkommt. Man kann so auch andere Portionsfische zubereiten.

LAVARELLO IN CARTOCCIO RENKENPAKETE MIT GEMÜSE

ca. 400 g Gemüse wie Kirschtomaten, Karotten, Zucchini
2–3 EL Weinessig
Olivenöl
4 Renken
einige Fenchelzweige, Dill oder Estragon
Saft von 1 Zitrone
einige Oliven
Salz, Pfeffer, Petersilie

Zunächst das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden oder auch raffeln.

Gemüse mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken, dann beiseitestellen.

Die Fische säubern, in die Bauchhöhle einen Kräuterzweig und etwas Zitronensaft geben, salzen.

Backpapier ausbreiten, jeweils ein Viertel des Gemüses darauf verteilen, den Fisch sowie einige Oliven dazugeben und gut verschließen.

Auf ein Backblech setzen und ca. 30 Min. bei 180 °C im Ofen garen. Die genaue Dauer hängt von der Größe der Fische ab. Am besten im Papier servieren und Salzflocken sowie Olivenöl bereitleisten.

Mit Weißbrot servieren.

Senza Lista e Lische

FISCHE VOM SEE AUF DEN TELLER



FANGFRISCH | Aus den Fischen des Gardasees entstehen Köstlichkeiten.



Die Überschrift ist ein Zitat. Livio Parisi, Patron der »Osteria al Pescatore« direkt am Hafen von Brenzone, betont stolz: Seine Frau Rosaria zaubert eine Küche ohne Gräten (Lische) und ohne Speisekarte (Lista). Es gibt frischesten Gardaseefisch in unzähligen kreativen Varianten, Überraschungsmenüs, jeden Tag neu zusammengestellt. Je nachdem, was der Fischer bringt und worauf die Köchin gerade Lust hat oder welche Gemüse Saison haben. Die Fischer des Gardasees haben sich schon vor langer Zeit zu einer Kooperative zusammengesgeschlossen, täglich ab sechs Uhr morgens bieten sie ihren Fang im kleinen Laden in Garda an oder beliefern direkt die Gastronomie am See.

Dass Gardaseefisch als regionale Köstlichkeit wieder den Weg auf die Tische bester Restaurants

gefunden hat, ist auch der Slow Food-Bewegung zu verdanken. Lange Zeit galten vor allem Meeresfisch und Krustentiere als edel und schick. Heute besinnen sich viele Restaurants, Fischerkneipen und Hafentavernen rund um den Gardasee auf traditionelle und kreative Zubereitungen mit der Fischvielfalt des Sees. Auch am Gardasee ist die Renke (oder Felchen) der sogenannte Brotfisch – und auch hier hat er zwei Namen. Coregone sagen die einen, Lavarello die anderen. Doch auch Schleien, Hechte, Seeforellen und Süßwasser-Sardinen finden sich in den Netzen der Fischer. Ein italienisches Menü beginnt mit Antipasti, vielen verschiedenen kleinen Köstlichkeiten; als Hauptspeise kleidet man den Fisch in Kartoffel-Schuppen.



Als »Erba Amara« (bitteres Kraut) werden manche Wildkräuter bezeichnet, wie Spitzwegerich oder Löwenzahn. Bärlauch und Brennnessel passen auch.

TORTELLI ALL' ERBA AMARA TORTELLI MIT KRÄUTERFÜLLUNG

1 Portion Nudelteig (> S. 37) ca. 150g Grana,
300g Spinat frisch gerieben
1 Bund Wildkräuter, Salz, Pfeffer
ersatzweise Rucola Muskatnuss
120g Ricotta Butter
50g Mascarpone Schnittlauch

Den Teig wie auf > S. 150/151 beschrieben vorbereiten. Für die Füllung Spinat und Kräuter von harten Stielen befreien, waschen und tropfnass in einen Topf mit zerlassener Butter geben und bei moderater Hitze zusammenfallen lassen. Etwas abgekühlt sehr fein hacken und mit Ricotta, Mascarpone und 2–3 EL Grana verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Teig nun dünn ausrollen und zu Quadraten schneiden oder Kreise ausstechen. Etwas Füllung in die Mitte setzen und schnell zusammenfalten (genaue Beschreibung > S. 76/77).

Reichlich Salzwasser aufsetzen, die Tortelli darin kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen (ca. 3–5 Min.). Herausheben, die restliche Butter zerlassen und die Tortelli darin schwenken. Mit dem restlichen Grana und Schnittlauch servieren.



Federleicht sollen die Gnocchi sein; so wenig Mehl wie irgend möglich, lautet die Devise. Im »Loncrino« wurde die fruchtige Tomatensoße noch mit Sfilacci, feinen Streifen von Trockenfleisch, verfeinert.

GNOCCHI DI PATATE CON SUGO DI POMODORINI KARTOFFELGNOCCHI MIT KIRSCHTOMATENSUGO

400g mehligte Kartoffeln
2 Eigelbe
1 EL Butter, geschmolzen
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
ca. 50g Mehl

Sugo

500g Fleischtomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Glas Weißwein
etwas Butter
250g Kirschtomaten
Saft und Abrieb von
1 Bio-Zitrone
50g Sfilacci (> Tipp)

Kartoffeln in der Schale kochen, noch heiß schälen, durchpressen. Am besten eignen sich Lagerkartoffeln, die es im Spätherbst und Winter gibt. Jedenfalls sollte man darauf achten, dass es eine mehligte Sorte ist. Sobald die Kartoffeln etwas abgekühlt sind, Eigelb und Butter dazugeben und völlig erkalten lassen. Erst dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mehl in ein Mehlsieb geben und über die Kartoffelmasse stäuben. Nur bei Bedarf noch etwas Mehl einarbeiten, so wenig wie möglich.

Aus dem Teig Rollen formen, diese in kleine Abschnitte teilen und mit einer Gabel Rillen eindrücken. Die Gnocchi in Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Für den Sugo Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten, Fleischtomaten zugeben, salzen und nach einiger Zeit mit dem Wein ablöschen. Köcheln lassen, dann pürieren und in einen neuen Topf passieren. Kirschtomaten halbieren und zum Sugo geben. Mit Salz, Pfeffer, Chili sowie Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Gnocchi mit dem Sugo und frisch geriebenem Grana servieren.

Tipp: Unter Sfilacci versteht man hauchfeine Streifen aus Trockenfleisch vom Rind oder auch vom Pferd. Es ist eine Verwertung des Fleisches älterer Tiere. Ersatzweise kann man Bündnerfleisch ganz fein schneiden.





So schön sie aussieht: Die Rotwein-Teigkruste wird leider nicht mitgegessen, aber sie ist wichtig für Soße, Aroma und die Zartheit des Fleisches: Es bleibt wunderbar saftig!

CAPRIOLO IN CROSTA DI VINO ROSSO REH IM ROTWEINTEIG

1 Rehkeule, ausgelöst,
ergibt ca. 2–3 kg
1,2 kg Weizenmehl
2 EL Salz
1 Flasche Rotwein
6 Knoblauchzehen,
gehackt
250g Zwiebeln, gehackt
250g Möhren, gehackt
150g Knollensellerie,
gehackt
150ml Olivenöl
je 10 schwarze Pfeffer-
körner, Nelken,
Wacholderbeeren,
Piment, zerstoßen
5 Zweige Thymian
8cl Vino Santo
50g Butter

Zunächst den Teig herstellen: Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen und den Rotwein nach und nach zugeben, zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Folie wickeln und 1 Std. ruhen lassen.

Für die Marinade alle Gemüse in Öl anbraten, ständig rühren, Kräuter und Gewürze zufügen, etwa ½ Std. bei geringer Hitze schmoren. Rehkeule in einem Bräter mit der Marinade bedecken und 4 Std. ruhen lassen, zwischendurch wenden, danach Fleisch herausnehmen und trockentupfen. Teig ausrollen, Rehkeule darin einschlagen, Ränder gut verschließen. Auf ein bemehltes Backblech legen, ein ca. 2 cm großes Loch aus dem Teig stechen, durch das der Dampf entweichen kann, und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen 3–4 Std. backen. Der Braten ist fertig, wenn die Kerntemperatur bei 80 °C liegt.

Die Keule im ausgeschalteten Ofen ½ Std. ruhen lassen. Für die Soße die Marinade durch ein Sieb geben und in einem Topf mit dem Vino Santo aufkochen, den Bratensaft, der sich im Backblech gesammelt hat, dazugeben (ggf. Teig mit einem Messer anritzen), einkochen lassen und abschmecken. Die eiskalte Butter hinzufügen und die Soße aufschlagen. Mit Beilagen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp: Zum Wild passen Bratäpfel, das Wirsinggemüse von > S. 213 oder Birnen in Rotwein. Dafür 200g Zucker und 300 ml Rotwein mit einer Zimtstange, Sternanis und Nelken zu Sirup kochen. Feste Birnen schälen und ganz hineinsetzen. Etwa 20 Min. köcheln, dabei immer wieder mit dem Sud übergießen.



Zartes Lammfleisch wird von Paola von der Trattoria »Il Fiore« in Vaccarolo in eine knusprige Kräuterkruste verpackt.

COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA LAMMKOTELETTS IN KRÄUTER- KRUSTE

8 Lammkoteletts
etwas Mehl
2 Eier
Salz, Pfeffer
300g Semmelbrösel
3–4 EL Thymianblättchen
Butter und Olivenöl zum Braten

Koteletts unbedingt einige Zeit vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen, das Fleisch sollte Zimmertemperatur haben.

Mehl in einen Teller sieben. In einem zweiten die Eier mit einer Gabel verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im dritten Teller Semmelbrösel mit Kräutern vermischen.

Nun die Koteletts panieren. Dafür zunächst in Mehl wenden, gut abklopfen, dann im Ei und schließlich in den Kräuterbröseln wenden und in einem Gemisch aus reichlich Butter und Olivenöl braten. Bis zum Servieren im vorgeheizten Ofen warm stellen.

Mit Ofenkartoffeln und Gemüse der Saison servieren.



Mit Eis, Sahne oder mit der feinen Weinschaumcreme »Zabaione« serviert, werden frische Früchte zur Delikatesse.

SPIEDINO DI FRUTTI FRESCHI CON ZABAIONE FRUCHTSPIESS MIT ZABAIONE

ca. 500g Früchte der Saison
1 Bio-Zitrone
4 EL Holunderblütensirup

Weinschaumcreme
4 Eigelbe
4 EL Zucker
100ml Sekt (Spumante)

Früchte putzen und in hübsche, mundgerechte Stücke schneiden. Auf Holzspieße stecken. Schale der Zitrone abreiben und für die Zabaione beiseitestellen. Saft auspressen und mit dem Sirup gut verrühren. Die Fruchtspieße in eine flache Schale legen und immer wieder mit der Flüssigkeit bestreichen.

Für die Creme Eigelbe und Zucker in einer hitzebeständigen Schüssel schaumig schlagen, mit etwas Zitronenabrieb würzen. Schüssel in ein heißes Wasserbad setzen, den Sekt zugeben. Mit Schneebesen oder Handrührgerät zu einer cremigen Masse schlagen und sofort servieren.

Wo die Zitronen blühen

HISTORISCHE ZITRONENGÄRTEN LIEBEVOLL RENOVIERT



LIMONAIE | Viel Aufwand wurde betrieben, damit die wärmebedürftigen Zitrusfrüchte im Norden wachsen: Eng an den Steilhang geschmiegt baute man Gewächshäuser, die im Winter verglast wurden.

