



JAMIE OLIVERS

genial italienisches
Menü für

amazon.de
and you're done.

- **Ricotta frita con piccola insalata di pomodori**
- **Spaghetti alla trapanese**
- **Sorbetto di limone**

Love Jamie O



Unverkäufliche Leseprobe aus:
Jamie Oliver, »Genial italienisch«,
ISBN 3-8310-0879-5, € 24,90
© Dorling Kindersley Verlag 2006

Dieses und viele weitere Kochbücher erhalten Sie unter
www.amazon.de/kochen.

Ricotta frita con piccola insalata di pomodori Für 6 Personen

Gebratene Ricottaküchlein mit kleinem Tomatensalat

Am ehesten ließen sich diese dünnen, kleinen Küchlein wohl noch mit leichten Gnocchi vergleichen. Nach dem Braten sind sie außen knusprig und innen traumhaft zart und locker. Man kann sie als heiße Kanapees servieren, aber zusammen mit einem kleinen Salat aus gehackten Tomaten geben sie auch eine delikate Vorspeise oder kleine Mahlzeit ab. Bestimmt gehören sie demnächst zu Ihrem Standardrepertoire, zumal sie ruck, zuck zubereitet sind. Allerdings müssen, sobald Sie mit dem Braten beginnen, alle Familienmitglieder oder Gäste am fertig gedeckten Tisch sitzen, denn am allerbesten schmecken diese Küchlein frisch aus der Pfanne und richtig heiß (deshalb sollten auch die Teller vorgewärmt sein). Kommandieren Sie die anderen ruhig etwas herum, sie werden es Ihnen anschließend danken!

PS. Nehmen Sie in diesem Fall richtig guten Ricotta vom Italiener oder aus einem Käseladen.

450 g krümeliger Ricotta
2 EL frisch geriebener Parmesan,
plus mehr zum Servieren
1 1/2 EL Mehl
Meersalz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
1 großes Bio-Ei
1 große Hand voll reife Tomaten
verschiedener Sorten

2 Stängel frisches Basilikum
1 frische rote Chilischote, Samen entfernt,
fein gehackt
bestes Olivenöl
guter Rotweinessig
Olivenöl
Muskatnuss, zum Servieren

Ricotta und Parmesan mit dem Mehl, einer kräftigen Prise Salz und dem Ei vermengen. Die Mischung mit ein wenig Pfeffer würzen und in den Kühlschrank stellen.

Die Tomaten halbieren, die Samen herausdrücken und wegwerfen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Basilikumblätter abzupfen und grob zerpfücken, die Stängel fein hacken und beides mit dem Chili zu den Tomaten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schuss bestem Olivenöl sowie einem Spritzer Rotweinessig anmachen.

In einer beschichteten Pfanne einen Schuss Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Einige Löffel der Ricottamischung mit etwas Abstand zueinander hineingeben. (Falls noch niemand am Esstisch sitzt, trommeln Sie spätestens jetzt alle herbei!) Die Ricottaküchlein ein paar Minuten braten, bis sie auf der Unterseite goldbraun sind. Mit einem Pfannenwender oder einer Palette behutsam wenden und in 1 Minute fertig braten.

Jetzt ganz schnell auf die Teller damit und die Küchlein noch mit ein wenig Meersalz bestreuen, einen Hauch Muskatnuss (aus größerer Höhe) darübermahlen, mit ein paar Tropfen bestem Olivenöl beträufeln und mit etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren. Zum Schluss 1 größeren Löffel Tomatensalat daneben setzen und ab auf den Tisch damit!





Spaghetti alla trapanese

Für 4 Personen

Spaghetti mit Mandel-Basilikum-Pesto und Tomaten

Alle mal herhören – dieses Pastagericht hat das Zeug dazu, Ihr neuer Favorit zu werden! Das spezielle Pesto, das aus dem sizilianischen Trapani stammt, schmeckt sagenhaft gut zu Spaghetti. Kirschtomaten sind erste Wahl, aber die waren mir hier ausgegangen, weshalb ich die »Normalversion« genommen habe. Die Sauce braucht nicht länger, als es dauert, um das Wasser für die Pasta aufzusetzen und sie zu kochen. Am liebsten bereite ich Pesto im Mörser zu, allerdings habe ich mich auch schon mit der Küchenmaschine über die Runden gerettet.

500 g Spaghetti
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
150 g Mandeln oder Mandelkerne
1 Knoblauchzehe, geschält

4 große Hand voll frisches Basilikum, die Blätter abgezupft
150 g frisch geriebener Pecorino oder Parmesan
bestes Olivenöl
600 g Tomaten, halbiert

Während Sie die Spaghetti in einem großen Topf in kochendem Salzwasser nach der Packungsanleitung al dente kochen, werden die Mandeln – mit oder ohne Haut – in einer Pfanne ohne Fett leicht erwärmt und anschließend im Mörser oder in der Küchenmaschine zu einem groben Pulver zerkleinert. Ab damit in eine große Schüssel! Den Knoblauch und das Basilikum getrennt im Mörser zerreiben und unter die Mandeln mischen. Dann den Pecorino oder Parmesan, einen guten Schuss Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer zufügen. Jetzt werden die Tomaten mit den Händen untergemengt – richtig durchkneten, so dass sich lauter kleine Stücke ergeben. Die Sauce mit etwas mehr Olivenöl geschmeidig rühren. Die Spaghetti abseihen und heiß mit der Sauce vermischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf einzelnen Tellern anrichten und eventuelle Saucenreste aus dem Topf darüber verteilen.



Sorbetto di limone

Für gut 6 Personen

Zitronensorbet, wie ich es mag

Wenn einem in Italien der Sinn nach einer süßen Erfrischung steht, hat man gleich mehrere Alternativen: Es gibt die Granita, die ihre körnige Konsistenz zerstoßenem Eis verdankt; dann das Speiseeis, das durch eine Eiercreme seinen zarten Schmelz erhält; und schließlich das Sorbet, das auf einem fruchtigen Zuckersirup basiert. In diesem Rezept habe ich der Grundmasse auch noch etwas Sahniges beigemischt – diese Art von Sorbets gehört zu meinen Lieblingsdesserts. Man kann sie mit den verschiedensten Früchten zubereiten, solange diese, um das typische Prickeln auf der Zunge zu erzeugen, eine gewisse Säure besitzen. Ganz besonders schmecken mir Zitrone, Limette, Ananas und Grapefruit.

Während diese kalten Desserts für uns selbstverständlich sind, mussten noch vor etwa 100 Jahren bedauernswerte Kerle ordentlich dafür schwitzen – denn Gefrorenes war auch damals schon überaus beliebt und begehrt. Sie lieferten ihren Kunden den ganzen Winter hindurch natürliche Eisblöcke, die in kleinen Eishäusern für den Sommer eingelagert wurden. Das war ein kostspieliges Vergnügen, und man musste die Vorräte mit Sinn und Verstand verwenden, um nur nichts zu verschwenden. Eis war damals wohl ein Luxusartikel wie heute Champagner und Austern.

200 ml Wasser
200 g Zucker
200 ml Zitronensaft

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten
Zitrone
1 gehäufter EL Mascarpone

Ein flaches Gefäß von 20–25 cm Durchmesser vorkühlen, damit die Mischung nach dem Einfüllen schneller fest wird. (Ich habe hier einfach einen kleinen Topf verwendet.)

In einem Topf das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen, anschließend bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Sobald der Zuckersirup klar und dickflüssig ist, vom Herd nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen. Zitronensaft und -schale einrühren, dann den Mascarpone sehr sorgfältig untermischen. Jetzt sollten Sie unbedingt probieren, denn da Zitronen unterschiedlich sauer sind, lassen sich exakte Zuckermengen kaum angeben. Nach meiner Erfahrung sind 200 g Zucker ausreichend, wenn es Ihnen aber bei der Kostprobe das Gesicht verzieht, dann sollten Sie noch etwas mehr dazugeben.

Die Mischung in das gekühlte Gefäß füllen, ins Eisfach stellen und mindestens 1 Stunde in Ruhe lassen. Falls sie bis dahin bereits etwas fest geworden ist, mit einer Gabel leicht durchrühren, was Sie während der nächsten 3 Stunden ungefähr stündlich wiederholen. Danach ist das Sorbet fertig. Sie können es, mit Klarsichtfolie abgedeckt, einige Tage im Eisfach aufbewahren, bevor sich unschöne Eiskristalle bilden. Solo in Schalen oder Gläsern serviert, ist es immer ein Genuss. Aber wenn Sie dann noch eine Sauce aus pürierten Himbeeren darübergießen, kann ich für nichts mehr garantieren ...