

Zu Tisch: In Kampanien

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-kampanien

Die Rezepte der Sendung

Cavatelli mit Artischocken-Soße und Ricotta

Zutaten für 6 Personen:

Für die *Cavatelli*:

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 3 große mehlig kochende Kartoffeln
- Salz und Pfeffer

Für die Soße:

- 4 Artischocken
- 1 Zwiebel
- 150 g Speckwürfel
- ½ Bund Petersilie
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 Zitronen
- 200 g gesalzener Ricotta am Stück
- Olivenöl

Zubereitung:

Von den Artischocken die äußeren Blätter abzupfen, die holzigen Spitzen und die Stiele abschneiden. Die Artischockenherzen mit Zitrone einreiben, damit sie nicht verfärben.

Die Kartoffeln eine halbe Stunde in Salzwasser kochen, etwas abkühlen lassen und erst dann schälen.

Mehl auf ein Brett sieben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit dem Mehl vermengen. Die Eier, 2 EL Olivenöl und etwas Salz in die Mulde geben. Mit den Händen den Teig kneten, bis er elastisch ist, dann fingerdick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Teig in 3 cm dicke Stücke teilen und mit dem Finger aushöhlen bzw. leicht eindrücken. In siedendem Salzwasser die Cavatelli portionsweise etwa acht Minuten ziehen lassen. Danach in einem Sieb abtropfen lassen.

Petersilie und Frühlingszwiebeln unter kaltem Wasser abbrausen und trocken schütteln. Petersilie kleinhacken und die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden.

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Restliches Olivenöl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen und die Zwiebel mit den Speckwürfeln vorsichtig anbraten. Die Artischockenherzen achteln, bzw. kleinschneiden und hinzugeben. Frühlingszwiebeln und Petersilie unterrühren. Die Hitze reduzieren und mit etwas Flüssigkeit etwa 15 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Cavatelli in die Saucenpfanne geben, alles vermengen und servieren.

Den gesalzenen Ricotta darüber reiben, je nach Belieben, aber Achtung: Dabei sollte man nicht vergessen, dass er gesalzen ist!



Cavatelli-Soße mit Artischocken

Mozzarella in carrozza (Mozzarella „in der Kutsche“)

Zutaten für 6 Personen:

- 1 großer Büffelmozzarella (250g)
- 12 Broteisbeiben
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 200 ml Milch
- 400 g Paniermehl
- 100 g Parmesan gerieben
- ½ Liter Pflanzenöl

Zubereitung:

Mozzarella in Scheiben schneiden. Brotscheiben durch die Milch ziehen. Mozzarella auf die Brotscheiben legen, mit einer anderen Brotscheibe bedecken und festdrücken.

Eier mit etwas Salz verquirlen. Parmesan reiben und mit dem Paniermehl vermischen.

Die belegten Brote zuerst in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und zuletzt noch einmal in Paniermehl wenden.

In einem hohen Topf oder in der Fritteuse das Öl auf ca. 180 Grad erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm servieren.



Mozzarella in carozza

Risotto mit Spargel und Scamorza

Zutaten für 6 Personen:

- 500 g Risottoreis
- 500 g grüner Spargel
- 2 Zwiebeln
- 1 Scamorza (italienischer Räucherkäse)
- Ca. 1,5 L Gemüsebrühe bzw. Spargelwasser
- Ca. 100 ml Sahne
- 30 g Butter
- 30 ml Öl
- Evtl. 50 ml trockener Weißwein

Zubereitung:

Ein typisch italienisches Risotto mit wildem Spargel. Alternativ kann man normalen grünen Spargel verwenden.

Den Spargel waschen, die Endstücke abschneiden, evtl. schälen (Wildspargel muss nicht geschält werden und wird nur ganz kurz gedünstet) und in 4cm große Stücke schneiden. Die Hälfte des Spargels in etwas gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten dünsten. Mit einer Schaumkelle entnehmen, abtropfen lassen und mit dem Mixer pürieren. Das Spargelwasser aufheben.

Zwiebeln abziehen und kleinhacken. Den Reis in einer Pfanne mit wenig Öl kurz anbraten, die Zwiebeln kurz andünsten und die restlichen Spargelspitzen dazugeben. Mit etwas Gemüsebrühe oder Spargelwasser ablöschen und weitere 2-3 Minuten köcheln lassen.

Den Scamorza halbieren, in Stücke scheiden und mit der Sahne in eine feuerfeste Glasschüssel geben. Die Schüssel in die Mikrowelle stellen und bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.

Wenn der Reis sich mit Flüssigkeit vollgesogen hat, wieder etwas Brühe dazugeben. Dabei immer mit dem Kochlöffel umrühren. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis gar ist. Nach ca. 20 Minuten zuerst den geschmolzenen Scamorza, dann das Spargelmus einrühren. Zum Schluss die gedünsteten Spargelstücke sowie die Butter unterheben und servieren.



Zutaten für das Risotto

Calzone

Zutaten für 6 Personen:

Für den Teig:

- 500 g
- Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 2 Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 Kopf Blattsalat
- 500g Löwenzahn
- 150 g gemischte (Berg)-Kräuter
- ½ Bund Petersilie
- 100 g Parmesan
- 150 g Schwarze Oliven
- Salz und Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in eine große Schüssel sieben. Die Hefe zerbröseln, im warmen Wasser mit etwas Zucker auflösen und gut verrühren. Anschließend zum Mehl gießen und mit Salz und Öl zu einem glatten Teig verkneten, bis er nicht mehr klebt. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Salat, Löwenzahn, Petersilie und gemischte Kräuter waschen und zupfen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und im erhitzten Olivenöl glasig dünsten. Salat, Löwenzahn, Petersilie und Kräuter tropfnass zu den Zwiebeln geben. Etwa fünf Minuten blanchieren, dann die Oliven dazu geben. Evtl. etwas Flüssigkeit abgießen. Den Parmesan reiben und unter die grüne Füllmasse mischen. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Inzwischen den Ofen auf 250°C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, dann in vier gleichgroße Stücke zerteilen.

Jedes Teigstück rund ausrollen und mit einem Viertel der Gemüsemasse füllen. Auf ein gefettetes Blech legen, zusammenklappen, die Ränder festdrücken und mit einer Gabel die Oberfläche einstechen. Nach Belieben noch mit Eigelb bestreichen oder mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen.



Calzone

Struffoli (Honigkrapfen)

Zutaten für 6 Personen:

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 100 g Butterschmalz oder Butter
- 30 g Zucker für den Teig und 150 g Zucker zum Karamellisieren
- 300 g Honig
- 100 g Pinienkerne (oder Mandelsplitter)
- 1 Liter Pflanzenöl bzw. Butterschmalz
- Ca. 5 ml Anislikör

Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Butterschmalz, 30 g Zucker und Anislikör einen geschmeidigen Mürbeteig herstellen. In Folie einwickeln und ca. 2 Stunden kühlen. Anschließend auf einer bemehlten Fläche fingerdicke Würste ausrollen. Davon etwa 2 cm große Stücke abschneiden und zu Kugeln formen. Pflanzenöl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen und die Struffoli portionsweise frittieren bis sie goldbraun sind. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Den restlichen Zucker in einer hohen Pfanne vorsichtig erhitzen. Honig und 5 EL Wasser dazugeben und umrühren. Leicht erhitzen bis der Honig und das Karamell sich aufgelöst haben und die Kügelchen vorsichtig darin wenden.

Auf einer Platte mit etwas Abstand anrichten, damit sie nicht zusammenkleben.

Pinienkerne oder Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anbraten und über die Struffoli streuen.

Struffoli abkühlen lassen und frühestens nach 6 Stunden zum Verzehr anbieten. Am besten ist es, sie einen Tag vorher zubereiten.



Struffoli