

Buon  
appetito!



*Terre Nardin Gold Cuvee brut*

*Vino Spumante*

*2010 Montresor*

*Lugana Vino bianco*

*2005 Le Mandrie*

*Barone Sergio Vino rosso*

*Tannenzäpfle*

*Mineralwasser*

*Espresso, Grappa, Limoncello*

*Kochabend am 21. Januar 2012*

*Crostinis*

*mit Thunfisch, Sardellen und Kapern*

*Incartato formaggio di capra*

*Eingewickelter Ziegenkäse*

*Wildkräutersalat mit Erdbeerbalsamico*

*Vitello all'uccelletto*

*Kalbfleisch in Weißwein*

*Cicatelli und Romanesco*

*Zabaione con bacche*

*Weinschaum mit Beeren*

# Incartato formaggio di capra Insalata con erbe, Balsamico fragola

Eingewickelter Ziegenkäse  
und  
Kräutersalat mit Erdbeerbalsamico

## Zutaten:

8 Stück	Picandou
	Parmaschinken
8 Blätter	Salbei
	Wildkräutersalat
	Olivenöl
	Erdbeerbalsamico
	Salz, schwarzem Pfeffer

## Zubereitung:

Auf jeden Käse je ein Salbeiblatt geben und mit dem Schinken fest umwickeln.  
Der Käse sollte vollständig umschlossen sein.

Eine Pfanne mild erhitzen und wenig Olivenöl dazugeben. Dazu das Käsepaket bei milder Hitze sanft von allen Seiten ausbraten.

Den Salat waschen. In einem Handtuch draußen trocken schleudern.

Aus dem Olivenöl, dem Erdbeerbalsamico, wenig Salz und Pfeffer ein Dressing zusammen rühren und damit den Salat nappieren. *Zitrone, Zucker*

Das italienische Brot im Ofen bei 50°C nochmals kurz warm machen.

## Anrichten:

Auf die Mitte des Tellers ein Salatnest anrichten und darauf das gebratene Käsepaket setzen.

Das Brot aufschneiden und dazu reichen

# Vitello all'ucelletto Cicatelli

Kalbfleisch in Weißwein  
Und  
Cicatelli

## Zutaten:

1600g	Kalbfleisch
300g	kleine Oliven ohne Stein
10 Blätter	Salbei
400ml	trockener Weißwein
400ml	Kalbsfond
8 EL	Olivenöl
60g	Butter
2 Blätter	Lorbeer
1 KL	Zitronensaft
1 Stück	eiskalte Mehlbutter
1200g	Cicatelli pasta
2 Stück	Romanesco

## Zubereitung:

Mindestens 2 Liter Wasser für die Pasta zum Kochen bringen. Kocht das Wasser, etwas Salz hinzu geben.

Die Oliven halbieren.

Kalbfleisch in große Würfel schneiden. (ca. 3 cm)

Je 4 EL Olivenöl in eine der 2 Pfannen geben und langsam erhitzen. Je 30g Butter hineingeben und schmelzen lassen. Je Pfanne 5 Salbeiblätter und 1 Lorbeerblatt sanft andünsten.

Die Temperatur der Pfannen etwas erhöhen und das Fleisch in Portionen hineingeben und unter Rühren kurz anbraten.

Die Pasta in das Wasser geben und ca. 13 min kochen lassen.

Den Romanesco in kleine Röschen zerteilen

In einem Topf Wasser für den Romanesco zum Kochen bringen, Salz einbringen und den Romanesco al dente kochen.

In einem großen Topf den Wein, den Zitronensaft und den Kalbsfond zum Kochen bringen und ein wenig reduzieren.

Die Temperatur im Topf reduzieren und das Fleisch von beiden Pfannen in den Topf geben. Das Ganze 10 min. sanft schmoren lassen.

Die Oliven einrühren und heiß werden lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eventuell das Ganze mit etwas eiskalter Mehlbutter eindicken.

Den Romanesco mit einem Stich Butter wieder erwärmen. Mit Vanille, Chili<sup>o</sup> Salz abschmecken.

#### Anrichten:

Drei große Schüsseln und die Teller im Backofen 50°C erwärmen.

Die Nudel abgießen und nach dem Abgießen mit einem Schuss Olivenöl vermengen, damit sie nicht zusammen kleben.

Fleisch, Nudeln und Romanesco in je eine Schüssel und mit den Tellern einsetzen.

# Zabaione con bacche

Weinschaum mit Beeren

## Zutaten:

400g	Beeren
1/2 Zitrone	Schalenabrieb
1/2 Orange	Schalenabrieb
1 Zitrone	Saft
8 Stück	Eigelb
6 EL	Marsala
8 EL	Zucker
60g	Butter

## Zubereitung:

Beeren mit dem Zitronensaft beträufeln und kühl stellen.

Einen großen Topf mit Wasser füllen und erhitzen.

Eine runde Schüssel aus Edelstahl ins Wasserbad setzen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Schalenabrieb mit einem Schneebesen gründlich verquirlen. Langsam den Marsala einträufeln.

Bei milder Hitze das Ganze zu einer schaumigen Creme aufschlagen und von der Hitze nehmen.

*Eischnell umferheben*

## Anrichten:

Die Beeren in die Gläser geben und die Creme einfüllen. Einige Beeren zur Verzierung oben drauf setzen.