

La mia idea di fine d'estate

Meine Idee vom Ende des Sommers, so nannte ein italienischer Sternekoch sein Risotto. Wir kochen es nicht nur nach, sondern machen daraus ein ganzes Menue. Es besteht aus:

Risotto

Kaninchenkeule mit Polenta (in Italien bekommt man zu den Kaninchenkeulen meistens nur Weißbrot gereicht)

Crêpe mit Apfelsine(Mandarine) und Vanilleeis

Risotto

Grundrezept für 4 Personen:

1 Zwiebel

50 g Butter

200 g Arborioreis

100 ml Weißwein

Ca. 500 ml Brühe

Wir verwenden heute noch ca. 100 ml Tomatensaft, um dem Risotto ein rosafarbenes Aussehen zu geben.

Die Flüssigkeiten (Brühe und Tomatensaft) sind Anhaltswerte. Das Ergebnis soll ein rosafarbenes Risotto werden.

4 Käsescheiben, entweder sehr jungen Parmesankäse. Da es den in Deutschland nicht zu kaufen gibt, bzw. der Käse sich dann noch nicht Parmesan nennen darf, geht es auch mit einem Käse des persönlichen Geschmacks. Wir nehmen Emmentaler

Bohnen, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel klein hacken, Butter in Pfanne erhitzen, Zwiebeln anschwitzen. Die Brühe erhitzen. Reis in die Pfanne geben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Bei schwacher Hitze ziehen lassen und immer wieder Flüssigkeit hinzugeben, bis der Reis innen noch ein wenig bissfest ist und rosafarben aussieht.

Aus den Käsescheiben runde Ringe schneiden, Risotto in einen Teller füllen, mit Käsescheibe belegen und im Ofen überbacken. Auf den Käse kommen die in der Pfanne angebratenen Bohnen und Tomatenstückchen.

Kaninchenkeule

Zutaten:

1 Kaninchenkeule pro Person

Cocktailtomaten, pro Person ca. 3 Tomaten

Olivenöl zum Anbraten

Salbei, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Zwiebel

Weißwein

Für die Polenta (4 Personen):

150 – 200 g Polenta

200 ml Sahne

400 ml Brühe

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen im Gelenk durchtrennen, den Oberschenkelknochen und die großen Blutgefäße entfernen. Keulen anbraten und Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln zu den Keulen geben, kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen. Die Kräuter dazugeben, würzen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen. Eventuell noch Weißwein dazugeben, ebenso die Tomaten und weitere 10 Minuten garen.

Sahne mit der Brühe aufkochen. Den Grieß dazugeben, würzen und ca. 10 Minuten kochen lassen.

Crêpe

Hier muss ich kurz die Quelle verraten: Die italienische Zeitung „IL TIRRENO“ hat eine kleine Enzyklopädie des Geschmacks herausgegeben. Band 29 der 40 Bände umfassenden Enzyklopädie trägt den Namen „Gelati, sorbetti e semifreddi“. Dort steht auf Seite 10 das Rezept. Der Bequemlichkeit halber ist es übersetzt.

Zutaten:

Für die Crêpes

3 Eier

Salz, Butter

100 g Mehl

75 g Zucker

5 Essl. Mineralwasser mit Kohlensäure

200 ml Milch

Für die Füllung:

250 g Vanilleeis

4 Mandarinen

30 g Butter

100 g Zucker

Abrieb von 1 Zitrone

1 Glas Weißwein

1 Glas Orangenlikör

10 – 12 kandierte Orangenzesten

Zubereitung:

Die Eier mit einem Mixer aufschlagen, ein wenig Salz hinzufügen, weiterschlagen. Das gesiebte Mehl langsam hinzufügen, je langsamer, desto besser. Es vermeidet Klumpenbildung. Zucker hinzufügen, weiterschlagen. Mineralwasser und Milch hinzugeben.

Abgedeckt in einer Schale für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Butter in einer Pfanne anschmelzen, Zucker hinzugeben und caramellisieren. Den Zitronenabrieb dazugeben, ebenso den Wein und den Likör. Etwas Flüssigkeit abnehmen und eine zweite Pfanne geben. Mandarinstückchen dazugeben, durchrühren und die Flüssigkeit bei schwacher Hitze reduzieren.

In der zweiten Pfanne die Orangenzesten kandieren.

In einer Pfanne Butter schmelzen und die Crêpes ausbacken. Die Crêpes auf einen Teller legen, mit Eis und den Mandarinstückchen belegen, einmal umschlagen und mit Orangenzesten verzieren.