



Menüplan

„Ciao Italia!“

Kochabend 23.Mai 2025
Löffel: Frank Lüder



HERZLICH WILLKOMMEN!



Menüfolge / Wer macht was?

Antipasti Freddo	Bruschetta „Speciale“ con Mozzarella die Buffala	Gerd / Edgar (Box 1)
Antipasti Caldo	Capasanta in letto di Spinaci a Risotto alla Milanese	Peter / Harald (Box 2)
Primo Piatto	Tagliatelle al Tonno	Markus / Ralf (Box 3)
Secondo Piatto	Saltimboca alla Romana „Tricolore“	Claus-Peter / Michael (Box 4)
Dolci	Bonet alla Piemontese	Lars (Box 5)

Spülküche:

Melanie

Gast:

Herr Eske

„Ich wünsche uns Allen einen schönen Abend und viel Vergnügen!“

Weine/Getränke

Aperitivo:	Limoncello Spritz
Antipasti Freddo:	2022 Miluna Primitivo Cantine San Marzano Salento
Antipasti Caldo:	2023 Pinot Noir Rosé Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich
Primo Piatto:	2022 Scheurebe trocken Weingut Ostermühle, Johannesberg
Secondo Piatto:	2023 Klosterberg Privat Riesling Auslese Weingut Hans Prinz, Kiedrich
Dolci:	2011 Vin Santo Trebbiano Cantine Leonardo da Vinci, Vinci
Digestivo:	Sambuca Molinari, Averna Siciliana
Caffè:	Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Macchiato, Americano, Caffè Corretto (Sambuca)
Mineralwasser:	Gerolsteiner Medium

Bruschetta "Speciale" con Mozzarella di Buffala



Zutaten für 12 Personen

2 große

6

8

200 ml

2 Bund

50g

2

24

Mozzarella di Buffala

Roma-Tomaten

Zehen Knoblauch

Olivenöl (Rest teilen!)

Basilikum

Pinienkerne

Baguette

Pfeffer, Salz

Basilikumblätter

Crema de Balsamico

Geräte: Alligator (teilen)

Bruschetta "Speciale" con Mozzarella di Buffala

Zubereitung:

1. Tomaten waschen und nur das Äußere in Würfel (*ca. 6 mm*) schneiden
2. Knoblauch in kleine Würfel schneiden (*mit dem Alligator*)
3. Basilikum waschen, zupfen und 24 Basilikumblätter zur Deko aufheben. Rest Basilikum hacken (*passend zu den Tomatenwürfeln*).
4. Tomaten und gehackten Basilikum vermengen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zur Seite stellen
5. Aus den Baguettes 24 längliche, *ca. 1 cm* dicke Scheiben schneiden
6. Pinienkerne fettfrei rösten, dabei ständig in Bewegung halten (*die Pinienkerne!*)
7. Baguettescheiben in reichlich Olivenöl von einer Seite golden anbraten. Gegebenenfalls etwas Olivenöl nachgeben. Nun die Scheiben umdrehen, den Knoblauch dazu geben und verteilen. Weiterbraten
(Achtung! Die Knoblauchwürfel sollten im fertigen Zustand goldgelb geröstet sein. Sobald er Farbe annimmt, Pfanne vom Herd nehmen. Der Knoblauch darf unter keinen Umständen zu dunkel werden, da er sonst bitter wird)
8. Die Mozzarella in 12 Scheiben (*jeweils 6*) schneiden und auf je eine Scheibe geröstetes Baguette platzieren
9. Die Tomaten ohne Flüssigkeit reichlich auf den Käsescheiben verteilen
10. Die gerösteten Knoblauchwürfel sowie die Pinienkerne auf den Tomaten verteilen
11. Mit den Basilikumblättern und der Creme de Balsamico dekorieren

Capasanta in letto di Spinaci a Risotto alla Milanese



Zutaten für 12 Personen

12	Jakobsmuscheln oder Scallops
1000g	Blattspinat
8 + 1	Zehen Knoblauch (<i>Rest teilen!</i>)
2	Zitronen (<i>12 Scheiben Deko und Saft</i>)
12 El	Panko Paniermehl
400g	Risottoreis
4	Schalotten
100cl	Weißwein (<i>Rest teilen!</i>)
800ml	Hühnerbrühe
2	Dosen Safran
100g	geriebener Parmesan (<i>Rest teilen!</i>)
13g	Mehl
1-4 Tropfen	Rote Lebensmittelfarbe
3	Eigelb
250g	Butter
	Butterschmalz
	Pflanzenöl
	Muskat
	Salz
	Pfeffer

Geräte: 12 Muschelschalen, Alligator, Küchenkrepp, Salatschleuder, Mixfix, Barmaß, Saftpresse

Capasanta in letto di Spinaci a Risotto alla Milanese

Zubereitung:

1. Schalotten schälen und fein hacken
2. Den Spinat waschen und putzen
3. Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. *(mit dem Alligator)*
4. 13 g Mehl mit 60ml Wasser, 60 ml Öl etwas Salz und 1-4 Tropfen Lebensmittelfarbe mixen. In einer beschichteten Pfanne esslöffelweise 12 Hippen ausbraten und auf Küchenkrepp auskühlen lassen
5. 3 Eier trennen, Butter verflüssigen *(lauwarm, nicht heiß werden lassen)*
6. Den Saft einer halben Zitrone auspressen
7. Hühnerbrühe erwärmen, 4 El abnehmen und den Safran darin einweichen
8. 400 g Risottoreis mit den Schalotten und ein wenig Butter anschwitzen, nicht bräunen
9. Mit Wein ablöschen und unter ständigem Rühren nach und nach die Brühe hinzugeben. Nach ca. 15 min. den Safran hinzugeben. Nach weiteren 5 min. 1 El Butter und den Parmesan hinzufügen und mit Salz Pfeffer und etwas Muskat würzen. *(Der Risotto soll feucht und cremig sein und bei Schräglage des Topfes fließen. Ggfls. vor dem Anrichten etwas Flüssigkeit hinzufügen)*
10. Spinat und Knoblauch mit Öl anbraten. Wenn er zusammenfällt, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen
11. Panko Paniermehl mit Butter *(geteilt mit Michael/Claus-Peter)* und Salz zu einem goldbraunen Crunch anbraten
12. Eigelb im Wasserbad schaumig mixen und gleichzeitig erwärmen, aber nicht zu stark erhitzen, sonst gerinnt das Eigelb *(flüssige Butter und Eigelb sollten in etwa die gleiche Temperatur haben)*. Nun langsam, anfangs esslöffelweise, die Butter in das Eigelb geben, dabei weiter aufschlagen, bis die ganze Butter eingearbeitet ist. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft und Salz würzen
13. Die Muscheln in einer Pfanne mit halbierter Knoblauchzehe und in Butterschmalz scharf anbraten, sodass die Oberfläche der Muschel Farbe annimmt, aber *(wichtig!)*, innen noch glasig ist
14. Auf dem vorgeheizten Teller den Risotto platzieren. Darauf eine Muschelschale. In die Muschelschale den Spinat. Auf den Spinat jeweils 1 Muschel platzieren, salzen und mit Sauce Hollandaise, Crunch, Hippe, und Zitrone dekorieren

Tagliatelle al Tonno



Zutaten für 12 Personen

400g	Mehl Typ 00
4	Eier
40ml	Olivenöl (<i>Rest teilen!</i>)
½ Tl	Salz
2	rote Peperoni
1	große Zwiebel
5 Zehen	Knoblauch (<i>Rest teilen!</i>)
100cl	Weißwein (<i>Rest teilen!</i>)
½ Bund	glatte Petersilie
5	Sardellenfilets, Fische
1 Dose	Thunfisch in Öl
500g	passierte Tomaten
1-2 El	Tomatenmark
200ml	Sahne
1El	Oregano

Salz, schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer, geriebener Parmesan, 12 Kapernäpfel, Zucker, Butter (*geteilt mit Claus-Peter / Michael*), Rispentomaten,

Geräte: Nudelmaschine, Frischhaltefolie, Alligator (*teilen*), Ausstechringe, Reibe

Tagliatelle al Tonno

Zubereitung:

1. Das Mehl mit ½ Tl Salz, 4 Eiern und 40ml Olivenöl zu einem Teig verarbeiten und in Frischhaltefolie verpackt ca. 30 min. in die Kühlung geben
2. 12 Stängel Petersilie und eine Peperoni in feinen Scheiben für die Deko zurückhalten. Rest Peperoni, Zwiebel, Knoblauch und Rest Petersilie putzen und fein hacken
3. Gehackte Peperoni, Zwiebel, Knoblauch und Sardellenfilets mit dem Öl des Thunfisches (*ggfls. auch Olivenöl*) anbraten, dann Tomatenmark mitbraten
4. Mit Wein ablöschen, passierte Tomaten, Thunfisch, Oregano, Petersilie unter Rühren 15 min köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Fische sauce würzen
5. Sahne hinzufügen, auf kleiner Flamme weiterköcheln und mit den gegebenen Gewürzen und Wein abschmecken. (*Die Textur soll cremig, die Farbe rosa und der Geschmack kräftig mit gewisser Schärfe sein*)
6. Den Teig mit der Nudelmaschine von Stufe 7 nacheinander bis auf Stufe 3 ausrollen und anschließend zu Tagliatelle verarbeiten
7. In sprudelndes Salzwasser geben und auf kleiner Flamme „al dente“ garen
8. 12 Rispen a 3 Tomaten in 2 El Zucker und Butter (*geteilt mit Claus-Peter / Michael*) karamellisieren lassen. Leicht salzen
9. Die Pasta abgießen und gut abtropfen lassen
10. 12 El der fertigen Sauce zurückhalten, den Rest mit den Tagliatelle vermischen
11. Den Teller mit geriebenem Parmesan bestreuen
12. Die Nudeln in einem Ring auf den Tellern platzieren. Einen Löffel der Sauce obenauf geben und mit Kapernapfel und Peperonischeiben garnieren
13. Jeweils drei karamellierte Rispentomaten und ein Stängel Petersilie auf dem Teller arrangieren

Saltimbocca alla Romana „Tricolore“



Zutaten für 12 Personen

12	Kalbsschnitzel
12	Scheiben Parmaschinken
12	Salbeiblätter
100cl	Weißwein (Rest teilen!)
2	Zitronen
450g	Polenta
90g	Butter (Rest teilen!)
90g	geriebener Parmesan (Rest teilen!)
200ml/100ml	Milch/Sahne
1,5l	Wasser
1000g	TK Erbsen
100ml	Sahne
24	Rispentomaten

Mehl, Stärke, Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss, Zucker, Zitronenmelisse, Schnittlauch

Geräte: Ausstechringe, Zahnstocher, Käsereibe, Alufolie, Frischhaltefolie

Saltimbocca alla Romana „Tricolore“

Zubereitung:

1. Die Schnitzel auf ca.5 mm Dicke klopfen und auf ca. 11-13 cm Durchmesser bringen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, pfeffern und nur leicht salzen
2. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln, ein Salbeiblatt auf die Nahtstelle legen und alles mit einem Zahnstocher fixieren. Vorsichtig von beiden Seiten einmehlen
3. Wasser, Milch, Sahne, 90 g Butter (*Rest teilen*), ½-1 Tl Salz, geriebene Muskatnuss zum Kochen bringen und Polenta unter ständigem Rühren einrieseln. 5 min unter Rühren weiterköcheln, Parmesan einrieseln und ca. weiter 5 min unter Rühren weiterköcheln, dabei abschmecken
4. Brei auf Alufolie laufen lassen, auf ca. 1-1,5 cm Dicke bringen und mit Frischhaltefolie bedeckt, erkalten lassen. Dann 12 Scheiben ausstechen
5. Erbsen in kochendes, gesalzenes Wasser geben und 10 min kochen. Abgießen. Eine Tasse Erbsen zurückhalten (*Deko*)
6. 2El Butter und die Sahne zu den Erbsen geben und mit dem Zauberstab zu einem feinen Erbsenpüree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss dezent abschmecken. Warmhalten
7. Die Schnitzel (*ggfls. in 2 Pfannen*) in ausreichend Butter (*nicht zu dunkel werden lassen!*) von beiden Seiten anbraten (*Die Seite mit Salbeiblatt zuerst*). Herausnehmen und warmhalten
8. In der Zwischenzeit die Polentascheiben goldgelb in Butter anbraten und warmhalten
9. Den Bratensud mit etwas Zitronensaft, Wein und den gegebenen Gewürzen abschmecken. (*Ggfls. die Säure mit ein wenig Zucker regulieren.*) Mit ein bisschen in Wasser gelöster Stärke andicken und ca. 1 EL über jedes Schnitzel geben. (*Der Geschmack ist kräftig und vom Salbei und Wein unterstrichen*)
10. Die Schnitzel mit dem Salbeiblatt oben anrichten und ca. 1 EL der Soße auf jedem Schnitzel verteilen
11. Das Erbsenpüree, die Polentascheiben und Tomaten anrichten (*Tricolore*)
12. Teller mit Zitronenmelisseblättern, Zitronenscheiben, Schnittlauch und Erbsen dekorieren

Bonet alla Piemontese



Zutaten für 12 Personen

8	Eier
200g + 6EL	Zucker
5 EL	Kakaopulver
400g	Amarettini
2 cl	Rum
2 cl	Amaretto
1 l	lauwarme Milch
400 ml	Sahne
12	Erdbeeren
12 TL	Erdbeersirup
12	Minzeblätter

Geräte: 2 Kastenformen, Gefäß für Wasserbad, Gefrierbeutel, Handmixer, Barmaß
(bei Peter / Edgar)

Bonet de Piemontese

Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. In jede Form 3 EL Zucker geben und die Form erhitzen bis der Zucker goldbraun karamellisiert. (*Alternativ den Zucker karamellisieren und in die Formen geben*) Zur Seite stellen
3. 24 Amarettini zurücklegen. Den Rest in dem Gefrierbeutel zerbröseln. Eine Hand voll Brösel für die Deko zurücklegen
4. Wasser zum kochen bringen
5. Milch erwärmen (*nur lauwarm!*)
6. Zuerst die aufgeschlagenen Eier, Zucker und Kakao mixen. Dann die warme Milch dazugeben. Amarettinibrösel, Rum und Amaretto zugeben. Kurz vermischen
7. Gleichmäßig auf die Formen verteilen
8. Formen in das Wasserbad stellen, kochendes Wasser hinzufügen und 30 min. in den Backofen stellen
9. Temperatur auf 160°C reduzieren und weitere 30 min. im Backofen lassen
10. Aus dem Wasserbad nehmen und in die Kühlung geben
11. Erdbeeren vom Stiel trennen und in Fächerform schneiden
12. Formen stürzen
13. Sahne halbfest schlagen und auf den Tellern als Spiegel verteilen
14. Pro Teller jeweils zwei 1 cm dicke Scheiben des Bonet auf der Sahne platzieren
15. Erdbeere platzieren, Minzblatt hinter die Erdbeere legen (*anstelle des Strunks*) und mit einem Teelöffel Erdbeersirup beträufeln
16. Mit Amarettini, Crunch, und Kakaopulver garnieren