



Bruschetta ai funghi Bruschetta mit Pilzen

Für 4 als Vorspeise:

Zutaten: 1 gelbe Paprika
200 g Champignons oder Egerlinge
50 g Pancetta oder durchzogener Speck
1 Bund Peterli
4 grosse Scheiben Weissbrot
4 Knoblauchzehen
4 EL bestes Olivenoel
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- Paprika waschen, halbieren, Trennwände und Kerne rauszupfen. Hälften klein schneiden, Stielenden von den Pilzen abschneiden, Pilze sauber abreiben und in feine Scheiben schneiden, Pancetta würfeln, Peterli waschen und fein schneiden
- In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenoel heiss werden lassen. Pancetta, Pilze und Paprika darin bei starker Hitze unter rühren 3 – 4 Minuten braten, Peterli dazu, salzen und pfeffern
- Brote halbieren und rösten (im Toaster oder Backofen), Knoblauch schälen und auf dem gerösteten Brot verreiben
- Pilze mit dem restlichen Olivenoel verrühren und auf Brote verteilen

Involtini di pesce

Fischröllchen



Für 4 als secondo

Zutaten: 8 dünne Scheiben Fisch (Schwertfisch, Heilbutt , je ungefähr 80g)
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
4 Sardellenfilets (wenn erwünscht)
125 g Mozzarella
1 Bund Peterli, 3-4 Zweige Oregano
4 Lorbeerblätter
4 EL Zitronensaft
2 EL Grappa
2 EL Paniermehl
5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

- 2 Fischeiben klein würfeln, Sardellen fein schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und ebenfalls sehr klein schneiden
- 2 EL Olivenöl in Pfanne erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Fischwürfel und Sardellen ein paar Minuten mitbraten, immer fleissig rühren. mit Grappa ablöschen (wer will) und das Paniermehl untermischen, das ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Schüssel umfüllen
- den restlichen Fisch der Länge nach durchschneiden so dass 12 Stücke auf dem Tisch liegen. Auf jedem Stück etwas gebratene Fischmischung verteilen. Mozzarella abtropfen lassen, und in hauchdünne Scheiben schneiden und drauf legen. Pfeffer darüber mahlen. Fischeiben aufrollen und in eine mit Öl ausgestrichenen feuerfesten Form nebeneinander reinlegen.
- Kräuter waschen und ganz fein hacken. Zitronensaft mit dem restlichen in eine Schale giessen, mit der Gabel kräftig durchrühren bis das ganze cremig wird. Kräuter untermischen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und über die Fischröllchen laufen lassen
- Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad) . Fisch in den heissen Ofen auf der mittleren Schiene stellen und 20 Minuten garen lassen bis die Fischröllchen Farbe bekommen



Patate con rosmarino Rosmarinkartoffeln

Für 4 als Beilage

Zutaten: 700g Kartoffeln (festkochende Sorte)
2 Zweige Rosmarin
Olivenoel, Salz

- Kartoffeln wenn nötig abbürsten und je nach Dicke 20 – 30 Minuten weich kochen: Kalt werden lassen
- Abgekühlte Kartoffeln schälen und der Länge nach vierteln Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen.
- Oliven-Oel in einer weiten Pfanne heiss werden lassen und Kartoffeln reinlegen. Am besten nebeneinander. Bei mittlerer Hitze braun braten, wenden. Rosmarin dazu, salzen, pfeffern und noch knapp 5 Minuten braten



Flan di caffè Espressocreme

Für 6 zum Löffeln Zutaten: ¼ l Espresso
1 Vanilleschote
1/4l Milch
170g Zucker
2 Eier
4 Eigelb
Zimtpulver
Früchte und Rahm zum garnieren

- Espresso machen, Vanilleschote aufschneiden und Mark rausschaben. Espresso, Milch mit Vanilleschote und Vanillemark in Topf und zum kochen bringen. Anschliessend auf der ausgeschalteten Herdplatte kurz ziehen lassen
- Vom Zucker 80g abmessen, bei mittlerer Hitze in Topf rühren bis Zucker flüssig ist und dann goldbraun wird. 100ml Wasser dazu giessen, kräftig kochen lassen bis das ganze sirupartig wird. Diesen Caramel in die Förmchen verteilen
- Die Eier mit dem Eigelb, den restlichen Zucker in Schüssel geben und schaumig schlagen. Vanilleschote aus der Milch nehmen, Milchmischung langsam zur Eiercreme fließen lassen und immer schön weiter rühren
- Die Mischung langsam in die Förmchen giessen. (vorsichtig damit Caramel am Boden der Förmchen bleibt)
- Förmchen in feuerfeste Form oder tiefes Backblech stellen und bis zur Hälfte mit warmen Wasser auffüllen
- Backofen auf 150 Grad vorheizen (Umluft 130 Grad) und Form in den Ofen schieben. mind. 1 Std garen. Masse muss gestockt, also fest sein
- Die Creme aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen. Mit einem Messer (wenn nötig) vom Rand ablösen und auf Teller stülpen. Mit Rahm und Früchten garnieren.