

REZEPT VON NATHI

Sendung vom 15.04.2023

Caponata

* * *

Tagliatelle Zafferano, Saltimbocca e verdure al forno

* * *

Torta della Nonna mit Lemon Curd und Beeren

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: Caponata

800 g Aubergine
300 g Sellerie
500 g Pelati
1 EL Tomatenpüree
100 g Oliven
70 g Kapern
250 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Zucker, Aceto, Salz, Peperonciniöl, Basilikum, Honig, Rotwein

Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Sellerie klein schneiden und 5 Minuten kochen, dann abschrecken. Kapern salzen und für 30 Minuten in warmes Wasser einlegen. Auberginen in Quadrate schneiden, in eine Schüssel geben und salzen, für 30 Minuten stehen lassen. Oliven vierteln und auf Backpapier trocknen lassen. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in Olivenöl mit etwas Honig ca. 10 Minuten anbraten. Pelati und Tomatenpüree dazu geben, salzen und alles für 10 Minuten kochen. Mit Rotwein nach Belieben ablöschen. Die Auberginen nach 30 Minuten zweimal im Wasser waschen und abtrocknen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen anbraten.

Sellerie, Auberginen, Kapern (ohne Wasser), Oliven, etwas Zucker, Aceto (ca. 1 EL) zu den Tomaten geben. Basilikum klein schneiden und ebenfalls dazu geben. Alles für mindestens 5 Stunden einkochen.



HAUPTGANG: TAGLIATELLE ZAFFERANO, SALTIMBOCCA E VERDURE AL FORNO

Tagliatelle Zafferano

500 g Hartweizengriess
185 ml lauwarmes Wasser
½ TL Salz
1 Eigelb
125 mg Safran

Hartweizengriess auf der Arbeitsfläche anhäufen. Safran und das Wasser verrühren und nach und nach zum Griess giessen. Das Salz und Ei dazugeben und mit den Händen kräftig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Teig in 6 Portionen teilen. Jede Portion mit der Nudelmaschine bei kleiner werdendem Walzenabstand zu gut 1 mm dicken Teigbahnen ausrollen. Teigbahnen auf ein mit Mehl bestreutes Küchentuch legen und etwa 15 Minuten antrocknen lassen. Teigbahnen durch die Nudelmaschine geben und Tagliatelle schneiden. Nochmals auf das Küchentuch legen und einige Minuten trocknen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Die Nudeln ca. 4-6 Minuten kochen und abgiessen.

Saltimbocca

10 Kalbsschnitzel
10 Tranchen Rohschinken
10 Salbeiblätter
1 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer

Die Schnitzel mit einem Fleischklopfer dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je einer Scheibe Rohschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Bratpfanne mit etwas Bratbutter die Schnitzel beidseitig ca. 2 Minuten anbraten.

Verdure al Forno

1 Blumenkohl gelb
1 Blumenkohl weiss
1 Blumenkohl violett
1 Broccoli
1 Romanesco
Etwas Olivenöl
Etwas Gemüsebouillon

Das Gemüse rüsten und schneiden. Auf einem Blech mit Olivenöl beträufeln und mit etwas Gemüsebouillon nach Geschmack würzen. Bei 200° C im Ofen ca. 10 Minuten backen.



DESSERT: TORTA DELLA NONNA MIT LEMON CURD UND BEEREN

(Torta della Nonna) Teig

500 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
2 Eier
1 Zitrone

Form mit Backspray einsprühen. Mehl und Butter in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Zucker und Eier dazugeben. Den Abrieb der Zitrone dazugeben und zu einem glatten Teig kneten bis er nicht mehr an der Hand kleben bleibt. Für eine halbe Stunde im Kühlschrank zugedeckt auskühlen lassen.

(Torta della Nonna) Crème

½ l Milch
45 g Mehl
1 Zitrone
1 Vanilleschote
2 Eigelb
80 g Zucker

Milch und Mehl in eine Pfanne geben und unter Rühren den Zucker dazugeben. Die Eigelbe, das Mark der Vanilleschote und den Abrieb der Zitrone dazugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald die Masse eindickt die Pfanne vom Herd nehmen und immeriterrühren. Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, ebenfalls, für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einem Backpapier gleichmässig ausrollen. Anschliessend in die Förmchen geben. Mit der Gabel Löcher in den Boden stechen. Die Crème darauf verteilen und eine zweite Schicht Teig darauf legen. Mit einem Zahnstocher Löcher in den Teigdeckel stechen.

Mit dem restlichen Teig nach Belieben Dekorationen formen und auf den Küchlein verteilen.

Im Backofen bei 160° C Umluft für ca. 17 Minuten backen. Nach dem Backen, wenn gewünscht, mit Puderzucker bestreuen.

Lemon Curd

1 Zitrone
1 Ei
50 g Zucker
0.3 TL Speisestärke
30 g Butter

Zitronenschale abreiben und Saft auspressen und beides mischen. Die Speisestärke und Zucker dazugeben. In einer Pfanne unter ständigem Rühren etwas erhitzen (nicht kochen). Sobald die Masse eindickt, vom Herd nehmen und absieben. Mit Klarsichtfolie abdecken und 5 Minuten auskühlen lassen. Die Butter dazugeben und im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.