

Antipasti & Zuppa

Rezepte für 2 Personen · Die ligurische Kunst der Vorspeise

Hausgeräuchertes Rinderfiletcarpaccio* mit italienischer Senfcreme und Sellerieherz-Salat

Carpaccio di manzo affumicato, crema di senape e semi di senape

Hauchdünn aufgeschnittenes Filet, kalt geräuchert — ein eleganter Auftakt

14,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Rinderfilet*	200 g
Kalträucher-Chips (Buchenholz)	1 Handvoll
Senf, mittelscharf	2 EL
Crème fraîche	2 EL
Senfsaat (gelb)	1 EL
Weißweinessig	1 EL
Zucker	1 TL
Sellerieherz (die zarten inneren Stangen)	100 g
Selleriegrün	etwas
Zitronensaft	1 EL
Olivenöl	3 EL
Fleur de Sel	1 Prise
Kapernäpfel	6 Stück

ZUBEREITUNG

- 1 Rinderfilet 20 min. anfrieren. Mit einem sehr scharfen Messer in hauchdünne Scheiben (1-2 mm) schneiden. Auf gekühlten Tellern fächerförmig auslegen.
- 2 Kalt räuchern: Räucherchips in eine Metallschüssel geben, anzünden, im Topf mit Gitterrost über dem Rauch das Fleisch 10-15 min. kalträuchern (Temperatur max. 25 °C).
- 3 Senfcreme: Senf, Crème fraîche, etwas Zitronensaft und Salz glatt rühren. Senfsaat in Essig-Zuckerlake (1:1) 30 min. marinieren.
- 4 Sellerieherz in feine Scheiben hobeln, mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Selleriegrün anmachen. Carpaccio mit Senfcreme, Senfsaat, Selleriesalat und Kapernäpfeln anrichten.

Das Kalträuchern zu Hause geht einfacher als gedacht: Eine alte Kastenform oder ein Bräter mit Gitterrost, Räucherchips und ein Deckel reichen. Alternativ kann man fertigen Rinderschinken verwenden. Das Carpaccio muss absolut frisch aus dem Tiefkühlen geschnitten werden — nur so werden die Scheiben hauchdünn.

Parmaschinken* — 24 Monate gereift — mit Melonenperlen, Burrata und roter Zwiebelmarmelade

Prosciutto di Parma 24 mesi, burrata, marmellata di cipolla

Die Schönheit des Minimalismus — drei Weltklasse-Produkte vereint

13,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Prosciutto di Parma 24 Monate*	8 Scheiben
Burrata (frisch)*	2 Stück à 125 g
Cantaloupe-Melone	½ Stück
Rote Zwiebeln	3 Stück
Zucker	1 EL
Balsamico	1 EL
Butter	15 g
Olivenöl extra vergine	2 EL
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	reichlich
Basilikum oder Rucola	zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1** Rote Zwiebelmarmelade: Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, in Butter 25 min. bei niedriger Hitze karamellisieren, Zucker und Balsamico einrühren, 10 min. weiterköcheln bis jam-artig. Abkühlen lassen.
- 2** Melonenperlen: Mit einem Melonenballer oder kleinem Löffel runde Kugeln aus der Melone ausstechen.
- 3** Burrata 30 min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen — sie muss Zimmertemperatur haben für den besten Geschmack.
- 4** Parmaschinken locker auf dem Teller drapieren. Burrata in der Mitte aufschneiden (sie fließt cremig aus). Melonenperlen und Zwiebelmarmelade daneben setzen. Mit Olivenöl und viel frisch gemahlenem Pfeffer vollenden.

✦ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Burrata ist Mozzarella, gefüllt mit Stracciatella (Mozzarella-Fäden in Sahne) — beim Anschneiden fließt das cremige Innere aus. Das ist kein Fehler, sondern

das Erlebnis. Nur 24 Monate gereifter Parma-Schinken kaufen: Die längere Reife macht ihn süßlich-nussig, nicht salzig.

Auberginenröllchen mit Ziegenkäse, sautiertem Spinat, Artischocken, sonnengetrockneten Tomaten und Pinienkernen

Rotolini di melanzane, caprino, spinacini

Auch mit veganem Frischkäse möglich — eine elegante vegetarische Vorspeise

10,60 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Auberginen (lang und dünn)	2 Stück
Ziegenkäse (frisch, weich) oder veganer Frischkäse	150 g
Babyspinat	100 g
Artischockenherzen (Glas)	4 Stück
Sonnengetrocknete Tomaten (in Öl)	4 Stück
Pinienkerne	2 EL
Olivenöl	4 EL
Knoblauch	1 Zehe
Zitronenabrieb	1 TL
Salz, Pfeffer	nach Geschmack
Frischer Thymian	2 Zweige

ZUBEREITUNG

- 1 Auberginen längs in 3–4 mm dünne Scheiben schneiden (Mandoline empfohlen). Mit Salz bestreuen, 20 min. ziehen lassen, dann trocken tupfen. In Olivenöl je Seite 2–3 min. anbraten bis weich und goldgelb.
- 2 Pinienkerne trocken rösten. Spinat in Olivenöl mit Knoblauch kurz zusammenfallen lassen, würzen.
- 3 Ziegenkäse mit Zitronenabrieb, Thymian, Salz und Pfeffer cremig rühren. Sonnengetrocknete Tomaten und Artischocken fein hacken, unterrühren.
- 4 Auberginenscheiben ausbreiten, Ziegenkäsecreme dünn bestreichen, etwas Spinat drauflegen, aufrollen. Mit Pinienkernen und einem Faden Olivenöl anrichten.

Der Trick für gleichmäßige Auberginenscheiben ist die Mandoline. Das Salzen und Ruhen lassen entzieht die leichte Bitterkeit der Aubergine. Die Röllchen können gut 2 Stunden im Voraus gerollt und kühl gestellt werden — ideal zum Vorbereiten.

Lauwarmer ligurischer Meeresfrüchtesalat mit Kichererbsen, sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum-Zitronenvinaigrette

Insalata di mare alla ligure

Die Quintessenz ligurischer Meeresküche — leicht, frisch, aromatisch

14,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Gemischte Meeresfrüchte (Garnelen, Calamari, Jakobsmuscheln, Muscheln)*	350 g
Kichererbsen (Dose)	150 g
Sonnengetrocknete Tomaten	4 Stück
Basilikum	½ Bund
Zitronensaft und -abrieb	1 Zitrone
Olivenöl extra vergine	4 EL
Weißweinessig	1 EL
Knoblauch	1 Zehe
Salz, Pfeffer	nach Geschmack
Frischer Dill oder Petersilie	2 EL

ZUBEREITUNG

- 1** Vinaigrette: Basilikum fein hacken (oder pürieren), mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Olivenöl, Essig, Knoblauch, Salz und Pfeffer zu einer leuchtend grünen Vinaigrette mischen.
- 2** Meeresfrüchte in kochendem Salzwasser kurz garen (Garnelen 2 min., Calamari 1–2 min., Jakobsmuscheln 1 min.). Muscheln separat bis zum Öffnen dämpfen. Noch warm mit der Vinaigrette marinieren.
- 3** Kichererbsen abspülen, abtropfen lassen. Sonnengetrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden.
- 4** Meeresfrüchte (noch leicht warm) mit Kichererbsen und Tomaten mischen. Mit Basilikum-Vinaigrette anrichten, frische Kräuter darüber.

✦ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Geheimnis des lauwarmer Salats ist die Temperatur: Die Meeresfrüchte direkt nach dem Kochen mit der Vinaigrette marinieren — sie nehmen die

Aromen viel besser auf als wenn sie kalt sind. Kichererbsen sind ein ligurisches Grundnahrungsmittel (nicht nur Hummus!) und geben dem Salat Substanz.

Rosa gebratenes Kalbfleisch* mit Thunfischsauce, Stilkapern, geschmorten Kirschtomaten und Parmesankäse

Vitello tonnato

Piemonteser Traditionsklassiker — die vielleicht ungewöhnlichste und beliebteste Kombination der italienischen Küche

14,50 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Kalbsrücken oder Kalbsnuss*	300 g
Oliveöl	2 EL
Thunfisch (in Öl, abgegossen)*	150 g
Mayonnaise	3 EL
Kapern	2 EL
Sardellenfilets	3 Stück
Zitronensaft	1 EL
Kirschtomaten	10 Stück
Oliveöl	2 EL
Brauner Zucker	½ TL
Stilkapern (mit Stiel)	zum Garnieren
Parmesan, gehobelt	20 g
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In Oliveöl von allen Seiten kurz scharf anbraten, dann bei 130 °C im Ofen auf Kerntemperatur 58 °C garen (rosa). Vollständig abkühlen lassen, dann in hauchdünne Scheiben schneiden.
- 2 Tonnato-Sauce: Thunfisch, Mayonnaise, Kapern, Sardellenfilets und Zitronensaft im Mixer sehr fein pürieren bis seidig-cremig. Mit Wasser auf Gießkonsistenz verdünnen.
- 3 Geschmorte Kirschtomaten: Halbierte Kirschtomaten mit Oliveöl und Zucker 20 min. bei 160 °C im Ofen schmoren bis weich und leicht karamellisiert.
- 4 Teller mit Tonnato-Sauce bedecken. Kalbsscheiben fächerförmig auflegen. Kirschtomaten, Stilkapern und Parmesan-Späne drüber. Mit Oliveöl vollenden.

Vitello tonnato klingt seltsam — Kalb mit Thunfischsauce — aber es ist einer der großen Klassiker. Das Fleisch muss rosa sein, niemals durchgegart. Die Sauce kann man gut am Vortag zubereiten — sie wird besser wenn sie zieht. Stilkapern (die mit dem langen Stiel) sind dekorativ und aromatisch intensiver als normale Kapern.

Tomaten- und Büffelmozzarella-Ricottanocke mit Brokkolicreme, Tomatenpesto und Rucola

La nostra caprese

Eine moderne Interpretation des ewigen Klassikers — von Sternekoch Theodor Falser

9,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Reife Tomaten (verschiedene Sorten)	4 Stück
Büffelmozzarella*	250 g
Ricotta*	100 g
Brokkoli	200 g
Knoblauch	1 Zehe
Olivenöl	4 EL
Sonnengetrocknete Tomaten	3 Stück
Pinienkerne	1 EL
Basilikum	1 Bund
Rucola	40 g
Balsamico-Reduktion	1 EL
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1** Brokkolicreme: Brokkoli in Salzwasser kochen bis sehr weich, abschrecken, mit Olivenöl, Knoblauch und Salz sehr fein pürieren. Durch ein Sieb passieren für Seidenkonsistenz.
- 2** Tomatenpesto: Sonnengetrocknete Tomaten, Pinienkerne, Basilikum und Olivenöl im Mixer zu einem grobkörnigen Pesto mixen.
- 3** Mozzarella-Ricottanocke: Büffelmozzarella sehr fein hacken, mit Ricotta, Salz und Olivenöl mischen. Mit zwei Löffeln zu einer eleganten Nocke formen.
- 4** Teller mit Brokkolicreme bestreichen. Verschiedene Tomatenscheiben auflegen, Mozzarella-Ricottanocke setzen, Tomatenpesto darüber, Rucola locker drapieren. Mit Balsamico-Reduktion und Olivenöl vollenden.

✦ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Diese Caprese ist keine einfache Schichtung von Tomate-Mozzarella-Basilikum, sondern eine Komposition: Die Brokkolicreme gibt Tiefe, das Tomatenpesto Konzentration, die Ricottanocke Leichtigkeit. Verwende mehrere Tomatensorten (Ochsenherz, Kirschtomaten, Grüne) für Farbe und Geschmacksvielfalt.

Suppe aus Tomatenraritäten mit Basilikumflan und gegrilltem Focaccia

Zuppa di pomodori colorati

Der reinste Tomatengeschmack — kalt oder warm, je nach Jahreszeit eine Offenbarung

6,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Reife Tomaten verschiedener Sorten (Ochsenherz, Romantica, Kirschtomaten)	800 g
Schalotten	2 Stück
Knoblauch	2 Zehen
Olivenöl	3 EL
Gemüsebrühe	100 ml
Zucker	1 Prise
Basilikum	1 Bund
Eier*	2 Stück
Sahne	80 ml
Focaccia (fertig oder selbst)	4 Scheiben
Fleur de Sel	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Tomatensuppe: Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Grob gehackte Tomaten dazu, mit Brühe aufgießen, 20 min. bei mittlerer Hitze köcheln. Sehr fein pürieren, durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Zucker und Olivenöl abschmecken.
- 2 Basilikumflan: Basilikum blanchieren, sehr fein pürieren. Mit Eiern, Sahne und Salz mischen. In kleine, gebutterte Förmchen (Espressotassen) füllen, 20 min. bei 140 °C im Wasserbad stocken lassen. Stürzen.
- 3 Focaccia-Scheiben im Grillpan oder Toaster goldbraun grillen, mit Olivenöl bestreichen.
- 4 Tomatensuppe erhitzen oder kalt servieren. Basilikumflan in die Mitte des Tellers setzen, Suppe angießen, Focaccia anlehnen.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Der Basilikumflan ist das elegante Element das diese Suppe von einer normalen Tomatensuppe unterscheidet. Er kann gut am Vortag gemacht und

kalt gestellt werden. Die Tomatensuppe kalt zu servieren (als Gazpacho-Variante im Sommer) ist eine wunderbare Alternative — noch mehr Frische, noch intensiverer Tomatengeschmack.