

Serata Italiana am 14. November 2019

Serata.alla romana mit Sophia Loren

Mitglieder des Partnerschaftsvereins Lastra a Signa – Münster trafen sich zum vierten Mal zu einer Serata Italiana. Im Mittelpunkt stand diesmal die italienische Hauptstadt am Tiber. Die Vorsitzende hatte drei typische Rezepte der Römer, Fragen zu Sehenswürdigkeiten in Roma und ein Ratespiel zu bekannten Römern mitgebracht deren Namen den Köchen zugelost und von den anderen Teilnehmern durch geschicktes Fragen zu erraten waren. Auf dem Speiseplan standen Artischocken auf römische Art, Saltimbocca alla Romana und Crostata die Ricotta. Die Kochteams waren schnell gefunden, die Mutigen wagten sich an die hier wenig bekannte Zubereitung der frischen Artischocken. Schnell verbreitete sich in Dörres Küche hektische Betriebsamkeit.



Die unterschiedliche Zubereitungszeit der Speisen erkannten die Köche profihaft und sorgte einstimmig zu einer Erweiterung des Menüs um eine weitere Vorspeise. Bunter Salat mit Olivenöl und Granatapfelessig.



Die unterschiedlichen Düfte von Wein und Kräutern der Artischocken, Olivenöl und frischen Salbei der Saltimbocca sowie Rum und Sultaninen der Crostata aus dem Backofen erfüllten appetitanregend die Luft.

Artischocken auf römische Art

Zutaten

Für 4 Portionen

4 mittelgroße, zarte [Artischocken](#)
1 [Zitrone](#)
1 Bund [Zitronenmelisse](#)
1 Bund [Petersilie](#)
1 [Schalotte](#)
4 [Knoblauchzehen](#)
grobes [Meersalz](#)
[Pfeffer](#) aus der Mühle
400 ml trockener [Weißwein](#)
4 EL [Olivenöl](#)

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Die Artischocken waschen, die äußeren Blätter entfernen und den Stiel schälen. Die Spitzen der Blätter abschneiden und das Heu in der Mitte der Artischocken entfernen. Die Blätter leicht auseinander biegen und die Artischocken mit der halbierten Zitrone einreiben.
3. Die Zitronenmelisse und die Petersilie waschen, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Kräuter mit der Schalotte, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen.
4. feuerfeste Förmchen mit je 100 ml Weißwein und dem Olivenöl füllen. Die Artischocken mit der Kräuterfüllung füllen und mit dem Stiel nach oben in die Formen setzen. Die Artischocken mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde garen bis die Artischocken weich sind





Saltimbocca alla Romana

Zutaten für 4 Portionen:

4	Kalbsschnitzel, sehr dünn geschnitten
4 Scheibe/n	Parmaschinken, dünn
4 Blatt	Salbei, frisch
	Salz
	Pfeffer
3 EL	Butter, zum Braten
50 ml	Wein, weiß
2 EL	Butter, für die Sauce

Die Schnitzel mit je einer Scheibe Parmaschinken (ich nehme sehr gerne San Daniele) und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Schnitzel in 3 EL heißer Butter etwa 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen, die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.

Den Bratenfond mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. 2 EL Butter mit dem Schneebesen unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzelchen mit der Sauce servieren. Dazu gibt es Rosmarinkartoffeln und einen Gartensalat.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: keine Angabe



Crostata di Ricotta - Italienischer Käsekuchen



FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 160 Gramm Mehl
- 60 Gramm Zucker
- 80 Gramm Butter
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Sultaninen
- Rum
- 3 Eier
- 60 Gramm Zucker
- 250 Gramm Ricotta
- Salz
- 1 Esslöffel kandierte gehackte Früchte
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

- 1 Mehl in eine Schüssel sieben. Mit dem Zucker vermischen. Butter und Ei dazugeben und zu einem Mürbeteig kneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 2 Sultaninen mit Rum übergießen und 30 Minuten ziehen lassen. In ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
- 3 Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker verrühren. Ricotta dazugeben und unterrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unterheben. Zuletzt die abgetropften Sultaninen und die kandierten Früchte untermengen.
- 4 Eine kleine Backform (ca. 20 cm Durchmesser) einfetten. Zwei Drittel des Teiges auf wenig Mehl ausrollen. In die Form legen und einen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- 5 Die Ricottamasse auf den Boden geben und glatt streichen. Den restlichen Teig auf wenig Mehl ausrollen. Streifen ausrädeln und auf den Kuchen legen.
- 6 Im Backofen bei 180 Grad ca. 30 bis 40 Minuten backen. Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.



De nun auch zeitlich perfekt abgestimmte Speisefolge lies zu, bei Tisch die Namen der am Tisch versammelten berühmten Römer zu erraten. Dass auch Sophia Loren und Sergio Leone dazu gehörten war keine Überraschung. Das Wissensquiz zu den Sehenswürdigkeiten Roms endete unentschieden. Die sixtinische Kapelle kannte jeder

Eindeutiges Fazit der Serata Italiana, es wird auch eine fünfte Auflage geben

