

MENÜ

Sfincione gegen ersten Hunger

Blutorange, Fenchel, Olive, Kapern, Tropea

Oktopus mit Salmoriglio

Sardinen mit Palermitaner Bröseln

Pannini mit Pannelle - Croccché auf die Faust

Arancini

Scaloppine al Marsala

Granita

Sfincione für 2 Bleche

Teig:

1 Kg Mehl davon 800g 00er und 200g Semola Rimacinata

30 g Zucker

20g Salz

50g Olivenöl

25g Hefe frisch

1/2l Wasser

alle Zutaten außer dem Salz miteinander in der Maschine vermischen nach zwei Minuten Schluckweise das Wasser zugeben nach weiteren zwei Minuten das Salz zugeben anschließend leicht kneten, eine Kugel formen und bei 26 Grad Raumtemperatur oder im Ofen bei angeschaltetem Licht 3 Stunden gehen lassen

Sauce:

2-3 Sardellenfilets

1 Dose Pelati

2 weiße Zwiebeln, in halbe Ringe geschnitten

100ml Olivenöl

Oregano

Sardellenfilets in etwas Olivenöl auflösen die Zwiebeln im Öl anschwitzen - keine Farbe nehmen lassen! mit Deckel weich schmoren anschließend die Tomaten dazu geben einkochen und kräftig abschmecken mit Salz, Pfeffer und Oregano zugedeckt einkochen bis die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist und eine sämige Schlotze entstanden ist. Den gegangenen Teig in zwei Portionen teilen und in je ein tiefes Backblech geben - eine weitere Stunden gehen lassen

Belag:

12 Sardellenfilets

150g Caciocavallo in kleinen Würfeln

50g Semmelbrösel oder Panko

50g geriebenen Caciocavallo

Oregano

Sardellenfilets in kleine Stücke schneiden und in den Teig stecken Caciocavallo-Würfel ebenfalls in den Teig drücken - anschließend die Tomaten-Schlotze gleichmäßig auf dem Teig verstreichen

200°C 15-20 Minuten backen - herausnehmen und mit Bröseln, geriebenem Käse, Oregano betreuen und etwas Olivenöl beträufeln - weitere 10 min. backen - lauwarm mit kaltem Bier wegziehen

Blutorange, Fenchel, Olive, Kapern, Tropea für 4 Personen

3 Fenchel-Knollen

2 Blutorangen (Moro) oder Halbblutorangen (Tarocco) normale Orangen gehen natürlich auch

1 EL in Salz eingelegte, feinste Kapern (am besten von Pantelleria)

3 EL violette oder schwarze (keine gefärbten) Oliven ohne Stein

1-2 Tropea Zwiebeln

Fenchel dünn auf der Maschine oder mit dem Messer aufschneiden, das Grün aufbewahren und beiseite stellen - Fenchel salzen und durchkneten - 10 Min Wasser ziehen lassen - in der Zwischenzeit Blutorangen filetieren - etwas Orangen-Zeste abreiben, beiseite stellen - Kapern in warmem Wasser entsalzen

1 EL Orangensaft

1/2 EL Weisswein-Essig

3 EL bestes Olivenöl

1/4 TL Honig

1/2 TL gemahlene Fenchelsaat

Orangensaft mit dem Essig verrühren mit dem Olivenöl zur Vinaigrette aufschlagen mit Salz, weißem Pfeffer und Honig abschmecken gemörserte Fenchelsaat und Zesten dazu geben auf einer Platte anrichten Kapern und Oliven darüber verteilen. Mit dünn geschnittenen Tropea-Zwiebel-Ringen garnieren und mit der Vinaigrette beträufeln - Fenchelgrün für Schönheit on Top-

Oktopus mit Salmoriglio für 4 Personen je nach Größe des Kraken

- 1 frischer oder über Nacht aufgetauter Kraken
- 1-1,5 l Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 3-5 Peperoncini
- 1 Zitronenzeste von 1 Zitrone

Öl im Topf erhitzen bis Bläschen an einem Holzkochlöffel aufsteigen - Aromaten ins Öl geben - Kraken ins heiße Fett geben, Deckel auflegen - das heiße Öl zieht das Salzwasser aus dem Kraken und gart ihn in 30 Minuten im eigenen Saft - in der Zwischenzeit die Marinade zubereiten aus:

- 2 Zweigen glatter Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- Oregano
- Salz & Pfeffer

Knoblauch pressen oder fein hacken - mit dem Olivenöl vermischen und zwei Minuten ziehen lassen - Ölmischung mit dem Saft einer halben Zitrone zur Emulsion aufschlagen - fein gehackte Petersilie und Oregano einrühren - mit Salz & Pfeffer abschmecken - Variation: Petersilie und Oregano (frisch) kurz blanchieren (10 Sek.) alles zusammen im Mixer mit 3 EL Wasser mixen, Alternativ: Peperoncino nach Geschmack begeben

Sarde al Beccaficco

Sardinen mit Palermitaner Bröseln für 2 Personen als Vorspeise

- 6 Sardinen, geputzt
- 1 TL Pecorino
- 1 EL Rosinen
- 1 EL Pinienkerne
- 6 Lorbeerblätter
- 1 TL Zucker
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 3 Zweige glatte Petersilie

Knoblauchzehe durchpressen - Petersilie fein hacken - Zitrone in dünne Scheiben schneiden, vorher die Hälfte der Schale abreiben - Brösel und Pecorino gründlich mit der Gabel vermischen

Zucker, eine gute Prise Salz, Pinienkerne und Rosinen einarbeiten - anständig pfeffern (schwarz) - Knoblauch und Petersilie einarbeiten - mit etwas Zitronensaft und Olivenöl beträufeln, sodass eine feuchte, bröselige Fülle entsteht - Sardinen füllen, in eine leicht Auflaufform geben und zwischen jede Sardine eine - 1/2 Scheibe Zitrone und eine Lorbeerblatt stecken, mit etwas Öl beträufeln - Bei 160°C für 15-20 Minuten im Ofen backen.

Pannini mit Pannelle - Crocché auf die Faust

Panelle:

1,5 Liter Wasser

500g Kichererbsen-Mehl

Salz

Pfeffer

4 Zweige glatte Petersilie, fein gehackt

Kichererbsen-Mehl ins Wasser einrühren und Klumpen frei zu einem flüssigen Teig aufschlagen. Salzen, großzügig pfeffern und die Petersilie dazu geben. In einem Topf auf niedriger Temperatur erhitzen bis die Masse bindet, 15 Minuten unter stetem Rühren garen - Masse in einen Gastro Einsatz geben oder auf einem Blech austreichen - auskühlen lassen und in Scheiben schneiden in heißem Öl in der Pfanne ausbacken und mit Zitrone im Brötchen servieren.

Crocché

500g Kartoffeln

20g Salz

3 Zweige glatte Petersilie

1 Zweig Minze

die ungeschälten Kartoffeln in Salzwasser kochen - Petersilie fein hacken - Kartoffeln pellen - durch eine Kartoffelpresse geben und mit den Kräutern vermischen, die Masse salzen - mit leicht geölten Händen kleine Kroketten formen und anschließend in heißem Fett ausbacken und mit Zitrone im Brötchen servieren

Arancini für 4 Personen

Fleischfüllung:

2 EL feine Karotten-Würfelchen
feine weiße Zwiebel-Würfelchen
feine Staudensellerie-Würfelchen
2 EL Tomatenmark
1 kl Tasse Erbsen
200g Hackfleisch

Sofritto in reichlich Olivenöl anbraten mit einem Schluck Weisswein ablöschen, einkochen Hack dazugeben, anbraten Erbsen dazu geben - Tomatenmark zufügen und mit braten

etwas Wasser dazugeben und zur sämigen Schlotze einkochen - salzen, pfeffern, ggf. etwas Zucker zugeben - mit etwas Stärke bestäuben um die restliche Feuchtigkeit zu binden - 3 Zeige gehackte glatte Petersilie und - 4 Zweige gehacktes Basilikum unterheben

Reis:

1 kg Arborio Reis
2,5 l Wasser oder Gemüsebrühe
10g Salz
Pfeffer
3 Lorbeerblätter
100g Butter
2g Safran

alle Zutaten zusammen aufkochen, simmern lassen, den Reis dazu geben und NICHT rühren - 15 Minuten köcheln lassen, dann den Reis umrühren - 1 Tasse geriebenen Pecorino und - 1 Ei unterrühren und auf ein Blech zum auskühlen geben streichen mit geölten Händen Arancini formen und mit der Hack-Mische füllen - die fertigen Arancini mit Mehl bestäuben - 6 Eier aufschlagen, die Bällchen durchs Ei ziehen und anschließend durch 1kg Semmelbrösel (oder hälftig Brösel und Panko) in einem tiefen Blech als Panierstrasse vorbereiten - In heißem Öl oder Butterschmalz ausbacken

Scaloppine al Marsala für 4 Personen als Snack

600g Kalbs-Schnitzelchen aus der Oberschale

Salz

Pfeffer

100g eiskalte Butter

100ml halbtrockener oder süßer Marsala

1 Knoblauchzehe

Butterschmalz zum Braten

Knoblauchzehe in Scheiben schneiden und in heißem Butterschmalz leicht bräunen herausnehmen und die Temperatur erhöhen - die Schnitzelchen von beiden Seiten braten auf eine Servierplatte geben, salzen, pfeffern, abdecken - das Butterschmalz abgießen und den Bratensatz mit Marsala ablösen - kalte Butter einmontieren und die Schnitzel in der Sauce nochmals kurz heiss ziehen lassen In der Stulle oder einfach so essen

Granita für 1,2 Liter

400ml Limetten/Zitronensaft

800ml Wasser

400g Zucker

2 Zesten von zwei Zitronen/Limetten (unbehandelte Ware)

Wasser aufkochen - Zucker darin auflösen, die Zesten in den abkühlenden Sirup geben und ziehen lassen - den Saft zufügen - die Flüssigkeit in die Eismaschine geben - typisch sizilianisch im Brioche servieren (Frühstück!).