

Die Menus «granmagiata» ist durch Ausprobieren, Ändern und Anpassen entstanden. Die Menus sind Ausdruck des persönlichen Geschmacks und kulinarischen Empfindens des Autors. Mengenangaben und Arbeitsschritte können sich daher von denen gängiger Rezepte unterscheiden. Die Rezepte entstammen vorwiegend der mediterranen, insbesondere der italienischen Küche und ihrer Philosophie: Einfach, aber nicht langweilig im Ausdruck, geradlinig und ehrlich, aber raffiniert in der Zusammensetzung, so dass aus einfachen Elementen ein sinnliches Gesamtwerk entsteht. Es wurde bewusst darauf geachtet, dass der Grundgeschmack nicht durch unzählige Zutaten und Gewürze überdeckt wird. Im Mittelpunkt steht immer der Geschmack der Hauptzutat. Jede Speise ist nur so gut wie ihre Zutaten. Es sollten deshalb nur frische und reife Produkte verwendet werden.

Die Getränke Die Getränkeempfehlungen sind auf die Inhaltsstoffe ausgerichtet. Die wichtigsten Inhaltsstoffe sind Säuren, Fette, Zucker, Salze und Gerbstoffe bzw. Tannine. Sie bestimmen das Aroma des natürlichen und frischen Lebensmittels. Bei der Kombination von Speisen und Getränken wird der Ausgleich gesucht. Regeln wie «Schwerer Wein zu schweren Speisen» werden bewusst in Frage gestellt. Warum nicht zum Schwere das Leichte, zum Dunklen das Helle oder zum Jungen das Alte? Ein junger, säurebetonter Weisswein zum würzig gebeizten Wild – warum nicht die Probe aufs Exempel machen und sich überraschen lassen? Drei Empfehlungen, die für alle Menus gelten: Zum Aperitif – oder besser noch davor – eignen sich Getränke mit natürlicher Kohlensäure, wie z.B. Champagner, Prosecco, Crème d’Alsace, Riesling Sekt oder ein leichtes Bier. Zum süßen Dessert eignet sich in der Regel nur noch Grappa oder Likör. Halten sich Zucker und Fett im Dessert in Grenzen, kann es auch Portwein oder Madeira sein.

Die Zigarren Bei der Auswahl der Zigarre spielen zahlreiche Faktoren wie z.B. Tabakmischung, Format der Zigarre oder der persönliche Geschmack des Genießers eine entscheidende Rolle. Daneben gilt insbesondere das Kriterium der Qualität: Die Zigarre bildet den letzten Eindruck des Menus und darf gegenüber den Speisen und Getränken nicht abfallen. Zigarre oder Espresso sind der krönende Abschluss – nach dem Essen.

Die Zubereitung Der zeitliche Aufwand, der mit der Zubereitung der Menus verbunden ist, erfordert, dass gewisse Gerichte im Voraus bis zu einem gewissen Punkt vorbereitet und dann richtig aufbewahrt werden. Die verschiedenen Arbeitsschritte sind so aufeinander abgestimmt, dass eine Person die ganzen Menus alleine kochen und dabei auch das Essen genießen kann. Die meisten Menus können – wenn genügend Zeit vorhanden – auch an einem Tag zubereitet werden. Insbesondere dann, wenn sich mehrere Köchinnen und Köche an der Zubereitung beteiligen. Die Mengenangaben der einzelnen Rezepte sind nicht als absolut anzusehen. Bevor ein Menu gekocht wird, sollte es vollständig gelesen werden. Dadurch erhält man eine Vorstellung über die verschiedenen Arbeitsschritte, den Zeitaufwand, die benötigten Zutaten und Küchengeräte. Es empfiehlt sich, für die Organisation und Vorbereitung der Menus genügend Zeit einzuplanen.

Alle Menus sind für 8 Personen berechnet.

Inhalt	La Fiorentina	13	Crostini al formaggio di capra - Kalte Tomatensuppe - Penne al Barolo Bistecca alla fiorentina mit gegrillten Tomaten - Cantuccini con Vin Santo
	Il Marchese	21	Olive farcite all'ascolana - Geräucherter Wildlachs - Gnocchi con funghi porcini Vitello alla fiorentina con melanzane fritte - Tiramì sù
	Agnus Dei	31	Flan di pomodori - Sformato di cavolfiore - Trüffelravioli - Limonensorbet mit Olivenöl Lamm mit Rosmarin, Kartoffelgratin mit Steinpilzen - Panna cotta con Amaretto
	Le Colline	39	Ceviche de camarones - Crostini alla fiorentina - Tagliatelle al pomodoro Wildschweinbraten mit gebackenem Knoblauch - Weisse Tobleronemousse
	L'Estate	47	Mojito - Bruschetta - Pennette fredde - Filetto alla salvia mit Spinatgratin Torta di pane
	Spätsommerbuffet	55	Guacamole - Lauwarmer Feta - Sonnentomaten - Focaccia alla verdura Tortilla italiana - Anchoas - Meeresfrüchte-Salat - Ceviche de pescados Polpo con pomodori - Olivenbrot - Ponche
	La Caccia	67	Ziegenkäse mit Honig - Carpaccio di funghi porcini - Gnocchi ripieni Hirsch an Vin Santo mit Polenta - Limonenkuchen
	Ladykiller	75	Rohes Gemüse mit crème fraîche - Thunfischcarpaccio - Crespelle - Roquefort Orangen-Bananen-Kiwi-Sorbet - Pavé à la moutarde mit Gemüsewürfeln Gelato alla vaniglia con zabaione
	L'Anniversaire	83	Crostini alle olive e al pomodoro - Gelbe Peperonisuppe - Riesenravioli mit gedörrten Tomaten Französischer Weichkäse - Erdbeer-Kiwi-Sorbet - Filet mignon mit Kartoffelwürfeln Gelato di zuppa inglese
	La Montagna	91	Sformato di zucca - Peperoni con acciughe - Orecchietegratin - Ossobuco Gelato alla banana - Trinser Leckerli
	Glossar	98	
	Rezeptverzeichnis	100	



La Fiorentina

Apéro

Crostini al formaggio di capra

Vorspeise

Kalte Tomatensuppe

[Pasta

Penne al Barolo]

Hauptgang

Bistecca alla fiorentina mit gegrillten Tomaten

→ Dessert

Cantuccini con Vin Santo

①

Getränke

Zum Apéro ein Prosecco; zur Vorspeise ein Heida Gletscherwein aus dem Wallis (Schweiz) oder ein Gewürztraminer aus dem Elsass; zum Hauptgang ein grosser reifer österreichischer Riesling oder ein sehr gut gereifter Brunello di Montalcino.

Zubereitung - Zwei Tage im Voraus

→**Dessert** Die Mandeln in einer Pfanne goldgelb rösten. Anschliessend grob hacken und mit 300 g Zucker, 3 Eiern, Salz, Mehl, Backpulver, Vanillezucker und der geriebenen Zitronenschale vermischen. Den Teig so lange kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Den Backofen auf 160° C vorheizen.

Den Teig in 2 bis 3 Stücke teilen und zu Rollen formen. Die Teigrollen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. 1 Ei mit 60 g Zucker verquirlen und die Rollen damit bestreichen. In der Mitte des Backofens etwa 40 Minuten goldgelb backen.

Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Rollen quer in 2 Zentimeter dicke Streifen schneiden. Die Streifen je nach Grösse halbieren und auf das Backblech zurücklegen. Für weitere 5 bis 10 Minuten in den Ofen schieben. Auskühlen lassen und in einer Biskuitdose aufbewahren.

Einen Tag im Voraus

Apéro Den Ziegenkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Knoblauch sowie dem Olivenöl gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Am Tag des Menus

🕒 Etwa 2 ¼ Stunden.

Die Tomaten für die Vorspeise blanchieren, schälen und fein hacken. Alle anderen Zutaten bereitstellen.

[Pasta Die Schinkenscheiben in etwa 5 cm lange Streifen schneiden und in der Butter sanft andünsten. Curry und Rahm beifügen und ein bisschen einkochen lassen. 2 dl Barolo dazugießen und auf kleinem Feuer mindestens 1 Stunde einkochen lassen. Dabei nach und nach den restlichen Barolo dazugießen. Einen Topf mit Salzwasser für die Penne aufsetzen.]

Vorspeise *Das Brot grob zerstückeln und mit dem Aceto Balsamico und 2 dl Wasser übergießen. Danach den Knoblauch dazugeben, salzen und gut durchmischen. Die Tomatenmischung mit dem Brot vermengen. In kleinen Mengen Öl dazugeben und im Mixer pürieren. Der Mischung so viel Wasser beimischen, bis eine sämige Suppe entsteht. Mit Salz, Aceto Balsamico und Olivenöl abschmecken. Kühl stellen.*

Hauptgang Die Petersilie mit dem Knoblauch, Paniermehl und Parmesan mischen. Die Tomaten halbieren und mit Olivenöl bepinseln. Die Schnittfläche der Tomaten mit der Petersilienmischung bestreuen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Während dem Essen

Apéro Die Ziegenkäse-Masse nochmals umrühren und abschmecken. Die Brotscheiben toasten, mit dem Ziegenkäse bestreichen und servieren.

Vorspeise *Die kalte Tomatensuppe mit gezupften Basilikumblättern anrichten und servieren.*

Hauptgang Die Tomaten auf den Grill legen.

[Pasta Sobald die Barolosauce schön sämig ist, die Penne in das siedende Salzwasser geben und al dente kochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Penne mischen. Den Parmesan sowie die gehackte Petersilie darunterziehen und sofort servieren.]

Hauptgang Das Fleisch auf den Grill legen. Nach kurzer Zeit wenden und die obere Seite salzen und pfeffern. Wiederum nach kurzer Zeit wenden und die zweite Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Wenden so lange fortfahren, bis das Fleisch den gewünschten Garpunkt erreicht hat. Das Fleisch schneiden und auf acht Teller verteilen. Sofort zusammen mit den weich gegarten Tomaten servieren.

→**Dessert** Die Cantuccini zum Vin Santo servieren.

