



Sizilianisches Menu

**Insalata di finocchi e arance - Fenchel-Orangensalat
(Vorspeise)**



Pollo alla siciliana - Sizilianisches Huhn (Hauptgang)



Patate arragnate - Italienische Röstkartoffeln (Beilage)



**Pan di Limone Siciliano - Sizilianischer Zitronenkuchen
(Dessert)**



Insalata di finocchi e arance - Fenchel-Orangensalat (Vorspeise)

Zutaten für 4 Personen

3	Orangen
3 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
2	Fenchel
1	Zwiebel
2 EL	Pinienkerne
12	Sardellenfilets
20	Schwarze Oliven
	Minze



Zubereitung

Den Saft einer Orange auspressen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.

Von den übrigen beiden Orangen je oben und unten eine Kappe abschneiden. Die seitlichen Schalen mit der bitteren weissen Innenhaut und die äussere Membranhaut der Filets vollständig abschälen. Orangenfilets einzeln mit dem Messer aus den Trennhäutchen lösen.

Fenchelknollen putzen. Das Fenchelkraut waschen, trocken, fein hacken und in die Vinaigrette geben. Fenchelknollen halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden.

Auf der Mandoline oder einem Küchenhobel sehr fein hobeln.

Die Zwiebel schälen, halbieren, in feine Stifte schneiden und mit dem Fenchel und der Hälfte der Vinaigrette mischen.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht braun anrösten.

Fenchel-Zwiebel-Mischung auf 4 Teller verteilen und die Sardellenfilets zufügen. Orangenfilets und die Oliven darauf anordnen.

Mit Vinaigrette beträufeln, Pinienkerne darüber streuen und mit Minzblättchen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pollo alla siciliana - Sizilianisches Huhn (Hauptgang)

Zutaten für 4 Personen

3 EL	Weisswein
1	Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
3 EL	Olivenöl
1 TL	Paprika
8	Pouletschenkelsteak oder Pouletoberschenkel (ca. 1,2 kg)
1 TL	Salz
750 g	Tomaten, in kleinen Stücken
2	Knoblauchzehen, in Scheibchen
1	Rote Zwiebel, in feinen Streifen
3/4 TL	Salz
1/2 TL	Paprika
100 g	Schwarze Oliven
65 g	Kapern, abgetropft
25 g	Butter, in Stücken
1 Bund	Basilikum, zerzupft



Zubereitung

Wein und alle Zutaten bis und mit Paprika verrühren.

Poulet damit beidseitig bestreichen, salzen, in eine weite ofenfeste Form geben.

In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen.

Blech herausnehmen.

Tomaten, Knoblauch und Zwiebel mischen, mit Salz und Paprika würzen, mit den Oliven und den Kapern zwischen dem Poulet verteilen, ca. 15 Minuten weitergaren.

Ofen ausschalten, Butterstücke auf dem Gericht verteilen, im ausgeschalteten Ofen ca. 10-15 Minuten nachgaren lassen. Am Schluss mit Basilikum garnieren und anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Patate arraganate – Italienische Röstkartoffeln (Beilage)

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln, festkochend
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
1 Bund	Petersilie, glatt
	Oregano, getrocknet
	Salz und Pfeffer
100 ml	Wasser



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten und die Hälfte der Kartoffeln darin verteilen.
Mit der Hälfte der gehackten Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie, einer Prise Oregano, Salz und Pfeffer bestreuen.

Eine weitere Schicht Kartoffeln darauflegen und mit Oregano, Salz und Pfeffer bestreuen.
Zum Schluss die restlichen gehackten Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie darauf verteilen.
100 ml Wasser über die Kartoffeln gießen.

Die Form mit Backpapier abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

Das Backpapier entfernen und nochmal ca. 10 Minuten backen bis die Kartoffeln eine goldene Röstung bekommen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Pan di Limone Siciliano - Sizilianischer Zitronenkuchen (Dessert)

Zutaten für 12-14 Stück

200 g	Butter
200 g	Zucker
1 Pack	Vanillezucker
2	Zitronen
4	Eier
240 g	Weizenmehl
60 g	fein geriebene Mandeln
1 Pack	Backpulver
1 Prise	Salz
1	Zitrone
100 ml	Orangensaft
75 g	Puderzucker
	gehackte Pistazien



Zubereitung

2 Zitronen waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Kerne und die Enden entfernen. Zitronenstücke komplett (also inklusive Schale) fein pürieren.

Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Die Eier nach und nach dazugeben und weiter rühren.

Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen, zur Teigmasse hinzugeben und unterrühren.

Anschließend 1 Prise Salz und das Zitronen-Püree unterrühren.

Springform (ca. Ø 26 cm) einfetten und mit Backpapier belegen.

Die Teigmasse in der Springform verteilen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchen-Probe machen).

Zubereitung der Zitronen-Orangentränke

Saft einer halben Zitrone mit dem Orangensaft mischen.

Den Kuchen noch heiss mit der Zitronen-Orangentränke bestreichen.

Garnieren des Kuchens

Puderzucker mit dem Saft einer halben Zitrone mischen.

Kuchen auskühlen lassen, aus der Form nehmen und vorsichtig dick glasieren.

Mit gehackten Pistazien bestreuen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

