

Thomas' Italienisches Lieblingsmenu

Broccolicremesuppe mit Grana Padano (Vorspeise)



Saltimbocca alla Romana (Hauptgang)



Weisswein-Risotto (Beilage)



Grüne Spargeln (Beilage)



Caramel-Semifreddo (Dessert)



Broccolicremesuppe mit Grana Padano (Vorspeise)

Zutaten für 4 Personen

1 frischer	Broccoli (ca. 750 g)
2 EL	Butter
2	Schalotten
3 Stangen	Frühlingszwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 L	Gemüsebouillon
1 Stück	Grana Padano Rinde
3 dl	Vollrahm
je 1 TL	Salz und Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL	Muskat
1 TL	Oregano
60 g	Grana Padano (gerieben)



Zutaten für die Grana Padano Chips

80 g	Grana Padano (gerieben)
------	-------------------------

Zubereitung

Harte Teile des Broccoli Strunks entfernen und den Rest in gleichgrosse Stücke zerteilen und waschen.

Schalotten und Knoblauch in grobe Würfel schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, Enden abschneiden und in Ringe schneiden.

Butter in einem Topf auf mittlere Hitze erhitzen. Zunächst Schalotten mit Frühlingszwiebeln 2 Minuten anschwitzen. Dann Knoblauch dazu und weitere 1-2 Minuten anschwitzen.

Broccoli dazugeben und mit Gemüsebouillon aufgiessen und gut umrühren.

Suppe zugedeckt auf niedriger Stufe ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Grana Padano Chips zubereiten:

Dafür Grana Padano reiben und in kleinen Haufen (8 Stück) auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ohne vorheizen ca. 15 Minuten bei 180°C in den Ofen geben.

Wenn der Broccoli weich ist, Grana Padano Rinde entfernen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, danach den Vollrahm einrühren.

Suppe vom Herd nehmen, mit den Gewürzen und geriebenem Grana Padano abschmecken und mit den Grana Padano Chips servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Saltimbocca alla Romana (Hauptgang)

Zutaten für 4 Personen

- 8 Kalbsplätzchen à 75 g (Zimmertemperatur)
- 8 Scheiben Rohschinken
- 8 Blätter Salbei
- 2 EL Butter
- 1 EL Butter (kalt)
- 1 dl Weisswein trocken
- Salz
- Pfeffer
- 8 Holzzahnstocher



Zubereitung

Kalbsplätzchen klopfen bis sie ca 5 mm dick sind. Die eine Seite vom Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Rohschinken falten und auf die ungewürzte Seite vom Fleisch legen.

Je ein Salbeiblatt auf den Rohschinken legen und den Belag mit einem Holzzahnstocher am Fleisch fixieren.

2 EL Butter in einer Bratpfanne bei mittelhoher Hitze erwärmen.

In der geschmolzenen Butter zuerst die unbelegte Seite vom Fleisch etwas länger anbraten und dann die andere belegte Seite etwas kürzer anbraten. Wenn das Fleisch fast fertig gegart ist, aus der Pfanne nehmen.

Sofort den entstandenen Bratensatz mit 1 dl Weisswein ablöschen und bei hoher Hitze bis zur Hälfte einkochen lassen. Wenn der Wein eingekocht ist 1 EL Butter (kalt) unterrühren.

Den Herd sofort auf niedrige Hitze zurückschalten und das Fleisch mit dem entstandenen Saft zurück in die Pfanne zur Sauce geben.

Mit einem Löffel etwas Sauce über die Saltimbocca giessen und fertig garen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Weisswein-Risotto (Beilage)

Zutaten für 4 Personen

1	Zwiebel
4 EL	Butter
200 g	Risotto-Reis (Carnaroli- oder Vialone)
2 dl	Weisswein trocken
5 dl	Gemüsebouillon
100 g	geriebener Parmesan
Salz	
Pfeffer	



Zubereitung

Zwiebel hacken und in 2 EL Butter bei mittlerer Hitze andünsten.

Reis dazugeben und unter rühren mitdünsten bis er glasig wird.

Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.

Bouillon nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren ca. 20 Minuten köcheln, bis der Reis sämig ist, aber noch etwas Biss hat.

Restliche Butter und die Hälfte des Parmesan darunterrühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto anrichten und mit dem restlichen Parmesan servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Grüne Spargeln (Beilage)

Zutaten für 4 Personen

500 g Grüne Spargeln
5 dl Wasser
1 EL Salz
1 EL Butter
Pfeffer



Zubereitung

Spargeln im unteren Drittel schälen. Holzige Enden wegschneiden oder abbrechen.

Spargeln 2-3 Minuten in kochendes Salzwasser geben.

Spargeln herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken, um den Garprozess zu stoppen.

Danach auf einem Haushaltspapier abtrocknen lassen und beiseite stellen.

Vor dem Anrichten Butter in der Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen. Spargeln darin schwenken bis sie gar sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Caramel-Semifreddo (Dessert)

Zutaten für 4 Personen

3 dl	Vollrahm
60 g	Zucker
1 Beutel	Schlagrahmfestiger
150 g	Mascarpone
4 EL	Caramel-Topping
2 EL	grüne Pistazien



Zubereitung

Rahm mit Zucker und Schlagrahmfestiger steif schlagen. Mascarpone dazugeben, alles zu einer festen Masse glattrühren.

Die Masse in mehrere kleinere Formen geben. Caramel-Topping darübergießen und mit einer Gabel unter die Masse ziehen.

Das Semifreddo ca. 2 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Zum Servieren Pistazien grob hacken und darüberstreuen.

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten