

Arancini alla Siciliana

Zutaten (für 4 Personen):

2 reife Tomaten, ½ Zwiebel, 100 g Hack, 100 g Erbsen, 100 g Reis, 50 g Butter, 50 g geriebener Käse (Pecorino), 2 Eier, 50 g Semmelbrösel, Olivenöl, Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Tomaten enthäuten und passieren. Zwiebel hacken und in Olivenöl andünsten. Hack und Erbsen dazugeben und kurz anbraten. Tomaten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei geringer Hitze einköcheln lassen.

Den Reis in Salzwasser kochen. Mit Butter, dem geriebenen Käse und einem Ei vermengen. Die Masse erkalten lassen, dann kleine Taschen formen und mit der Hackmasse füllen. Zu einem Ball formen. Die Reiskugeln mit Ei und Semmelbrösel panieren und in heißem Öl ausbacken. Auf Küchentuch abtropfen lassen und servieren. Diese Kugeln können sowohl warm wie kalt gereicht werden.

Gefüllter Schweinelachs

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Schweinebraten (Lachs-/Kotelettbraten, ausgelöst gewogen)
- Für die Füllung:**
- 200 g Hackfleisch, gemischtes (mit Ei und Zwiebelwürfel bereits fertig zubereitet)
- 2 EL Kapern
- 2 EL Speck oder magerer Katenschinken, gewürfelter
- 100 g Leberwurst, Thüringer Art
- 2 EL Senf
- Salz und Pfeffer
- Für die Sauce:**
- 2 Flaschen Malzbier (ohne Alkohol, z.B. Malzkorn)
- 1 Zwiebel(n), geviertelte
- 1 Apfel, in Spalten geschnittene
- 100 g Speck oder magerer Katenschinken, gewürfelter
- 3 EL Ketchup
- 3 EL Senf
- 350 ml Bratensaft bzw. Bratenfond
- 4 EL Fett zum Braten

Zubereitung:

Den Schweinebraten so schneiden, dass man eine flache Fläche wie eine große Roulade zum Füllen hat (oder bereits vom Fleischer machen lassen) - er soll später gerollt werden und eine rechteckige Form besitzen. Die Ränder dabei schön sauber eckig schneiden, damit es ein sauberer Anschnitt wird.

Nun das Fleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern. Auf der einen Seite mit dem Senf bestreichen. Das bereits gewürzte und mit Zwiebelwürfel abgeschmeckte Hackfleisch nun mit der Leberwurst verkneten. Speckwürfel und Kapern unterheben. Diese Masse auf das Fleisch geben und gleichmäßig verteilen, dabei an den langen Seitenrändern 1 cm Platz und an den kurzen Seitenrändern 2 cm Platz lassen. Von der kurzen Seite her aufrollen und sauber zubinden.

Das Fleisch ins heiße Bratfett geben und rundum kräftig anbraten, dann erst einmal herausheben und warm stellen. Die Apfelspalten, Speckwürfel und die geviertelte Zwiebel ins Bratfett geben und anrösten. Sobald die Zwiebeln gebräunt sind, den Ketchup und den

Senf zugeben und anrösten lassen. Mit Bratenfond ablöschen und den Bratensatz am Boden des Schmortopfes damit ablösen. Das Malzbier aufgießen. Den Braten wieder dazu geben. Den Topf mit einem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren lassen – dabei immer wieder mit der Sauce begießen. Zum Schluss in Scheiben aufschneiden und servieren.

Torta Caprese

Zutaten:

300 g ungeschälte Mandeln, 200 g Blockschokolade, 200 g Butter, 200 g Zucker, 6 Eier, ½ Päckchen Backpulver, 2 Essl. Likör (kann mit Kakao aromatisiert werden), Puderzucker

Zubereitung:

Die Mandeln schälen und sehr fein hacken. Die Schokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier gründlich verquirlen und zur Buttercreme geben. Mandeln und Schokolade zufügen. Backpulver und Likör unterrühren. Eine Springform mit Butter ausfetten oder mit Backpapier belegen. Mit dem Teig befüllen. Im vorheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Anschließend den Kuchen etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.