

Antipasto di pomodori e gamberi

Vorspeise mit Tomaten und Krabben

Zutaten (für vier Personen):

4 große Tomaten

1 Zwiebel, sehr fein gehackt

ca. 30 gr Butter

125 gr Shrimps oder Krabben, eventuell noch Muscheln oder andere Meeresfrüchte

15 gr Semmelbrösel – 1 Brötchen

4 kleingehackte Anchovisfilets – Sardellenfilets

feingehackte Kräuter, es empfiehlt sich Petersilie

Zubereitung:

Backofen auf 190° Celsius vorheizen.

Von den Tomaten einen Deckel schneiden, das Kerngehäuse mit einem Löffel herauslösen (ohne dabei die Tomatenschale zu verletzen) und beiseite stellen. Die ausgehöhlten Tomaten umdrehen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel in der Butter goldgelb dünsten, kleingeschnittene Shrimps, Krabben, Muscheln o.ä., Semmelbrösel, kleingehackte Anchovis und Kräuter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ist die Masse zu trocken, etwas Tomatenfleisch unterrühren.

Die fertige Farce in die Tomaten füllen und ca. 20 Minuten überbacken.

Maiale alla Napoletana

Schweinefleisch auf neapolitanische Art

Zutaten (vier Personen):

4 Schweinekoteletts oder Schnitzel

1 halbierte Knoblauchzehe

Mehl

2 Essl. Olivenöl

Salbei

Für die Sauce:

10 Tomaten

2 Essl. Olivenöl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Prise Zucker

Salz und Pfeffer

Frische Kräuter nach Geschmack

Zubereitung:

Die Tomaten enthäuten, kleinschneiden und mit dem Öl, den Kräutern in die Pfanne geben. Zucker und etwas Wasser hinzufügen, salzen und pfeffern. Ab und zu umrühren und aufkochen lassen, danach die Hitze reduzieren und ca. 15 Min. offen schmoren lassen, bis die Sauce eine dickliche Konsistenz erreicht hat.

In der Zwischenzeit das Fleisch mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben, dann in Mehl wenden. Im heißen Olivenöl anbraten bis es auf beiden Seiten goldbraun ist.

Die Sauce in eine feuerfeste Schüssel geben, danach mit Salz, Pfeffer und Salbei bestreuen, bzw. ein Salbeiblatt auf jedes Fleischstück geben. Zudecken und im vorgeheizten Ofen (180°) 30 Min. schmoren lassen. Eventuell den Deckel nach einiger Zeit abnehmen.

Zuppa inglese

Englische Suppe

Zutaten (6 bis 8 Personen):

8 Makronen

falls vorhanden: 8 Essl. Marsala

1 Teel. Feingeriebene Orangenschale

3/8 l Milch

4 verquirlte Eier

3 gestr. Essl. Vanillezucker

3/8 l Schlagsahne

3 Essl. Milch

geröstete oder süße Mandeln oder Pistazienkerne

Zubereitung:

Makronen zerbrechen und in eine große Schüssel geben. Mit dem evtl. vorhandenen Marsala beträufeln. Milch aufkochen lassen, dann mit Eiern und Zucker in eine Kasserolle gießen, die im schwach kochenden Wasserbad steht. Unter häufigem Umrühren erhitzen bis die Creme so weit dicklich ist, dass sie die Rückseite eines Löffels bedecken kann.

Niemals kochen lassen, sonst gerinnt die Creme.

Umschütten und stehenlassen bis sie kalt ist, dann über die Makronen gießen.

Sahne schlagen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, dann leicht unter die Creme heben. Mit Nüssen, Mandeln o.ä. verzieren und servieren.