

Tramezzino

Dieses Wort kommt aus dem italienischen „tramezzo“ – dazwischen. Und das ist wörtlich zu verstehen, Tramezzino, pl. Tramezzini, werden dazwischen gegessen. Es sind belegte Weißbrotscheiben, die ihren Ursprung in Turin haben. Entweder sind sie zu Dreiecken geschnitten oder gerollt. Manchmal werden sie vor dem Verzehr angetoastet. Inzwischen gibt es sie in fast ganz Italien, ganz besonders sind sie aber in Venedig und im Veneto.

In Bars werden sie als Snack angeboten, manchmal als Vorspeise im Restaurant. In Venedig gibt es eine Bar, dort bezeichnet sich der Inhaber als „König der Tramezzini“ und in der Tat, es schmeckt bei ihm vorzüglich. Die Variationen bei den Tramezzini sind unendlich. Das geht von Meeresfrüchten über Gemüse zu Schinken und Salami. Wir konzentrieren uns heute auf Thunfisch und Ei.

Rezept für Tramezzini-Brot (für 4 Personen):

750 g Mehl; 1 TL Salz, 1 Würfel Hefe; 0,5 TL Zucker; 1 TL Öl; 500 ml Milch lauwarm

Hefe zerbröseln, mit Salz und Zucker bestreuen. Anschließend mit einer Gabel kleindrücken, so löst sich die Hefe schneller auf. Die lauwarml Milch dazugeben und unter Rühren das Mehl zufügen. Den Teig zudecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf ca. 220 Grad vorheizen, die Form mit Öl auspinseln. Den Teig in die Kastenform füllen – seine Konsistenz muss geschmeidig sein, nicht zu nass, nicht zu trocken. Nochmals gehen lassen für ca. 30 Minuten.

Die Kastenform in den Ofen schieben, nach ca. 15 Minuten auf 180 Grad herunterschalten und ca. 30 Minuten fertigbacken.

Belag:

1 Dose Thunfisch, 4 gekochte Eier, 3 Essl. Mayonnaise (selbstgemacht), Oliven, 1 kleiner Salatkopf, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Den Thunfisch auspressen, Eier kochen, Mayonnaise zubereiten. Oliven, Thunfisch und Eier sehr, sehr klein hacken, es muss eine pastenartige Konsistenz geben (Spezialität in Venedig). Oliven und Eier können hierbei zerdrückt werden. Einen Teil des Salats ebenfalls sehr, sehr klein schneiden und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Weißbrot mit der Mayonnaise hauchdünn bestreichen, die restliche Mayonnaise zur Paste dazugeben und gut vermengen. Salatblätter in Streifen schneiden, auf das Brot legen, die Paste darauf streichen

Rouladen

Rouladen sind dem französischen „rouler (rollen)“ entlehnt. Ein sehr frühes Rezept für Kalbsrouladen mit Sellerie findet man bereits 1740 in dem in Amsterdam herausgegebenen Kochbuch „Le Cuisinier gascon“.

Klassische Rezepte der bürgerlichen deutschen Küche sind Kalbsbrustroulade, Rinderroulade und Kohlroulade. Im Süden des deutschen Sprachgebiets werden kleine Fleischrouladen auch Fleischvogel oder "Vogel" genannt.

Regional werden auch süße, mit Creme gefüllte Biskuitrollen Rouladen genannt. Wir bereiten heute die Rouladen auf die klassische Art zu.

Zutaten:

1 – 1,5 Rouladen, pro Person; 1 Scheibe Speck, Bauchspeck, pro Roulade; 1 Cornichon, pro Roulade, 1 Zwiebel; Senf; Öl zum Anbraten; Suppengemüse; Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Die Rouladen auslegen, dünn mit Senf bestreichen. Speck, Cornichons und Zwiebel in Streifen schneiden, die Roulade damit belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zusammenrollen. Gemüse putzen und kleinschneiden. Die Rouladen scharf von allen Seiten in Öl anbraten, das Gemüse dazugeben und mit anbraten. Je nach Geschmack mit Wasser oder Wein ablöschen und mindestens 1,5 Stunden kochen lassen. Besser zwei Stunden, die Rouladen werden zarter.

Dazu reichen wir Salzkartoffeln und Kaiserschoten (als Alternative Apfelrotkohl).

Welfenspeise

Diese Speise stammt aus dem Barock. Man sagt, sie sei das Lieblingsdessert von Kurfürst Ernst August (1629 – 1698) gewesen. Auch sein Bruder Georg Wilhelm, Herzog zu Braunschweig-Lüneburg (1624 – 1705), aß reichlich davon. Die Welfenspeise erhielt ihre Farben (weiß-gelb) nach den Adelsfarben der Welfen. Ein hannoverscher Koch hat sie erfunden. Heute gilt die Welfenspeise als Nachtisch der Niedersachsen.

Zutaten (für 4 Personen):

500 ml Milch; 40 g Zucker; Vanillezucker; 40 g Stärkemehl (ca. 2 gehäufte Essl.); 4 Eier; 80 g Zucker; 250 ml Weißwein; Saft einer halben Zitrone; 1 gestrichener Esslöffel Stärkemehl.

Zubereitung:

Von der Milch einige Esslöffel abnehmen, den Rest mit dem Zucker aufkochen. In restlicher Milch die Stärke dazugeben, kurz aufkochen. Die Milch unter Rühren abkühlen lassen, die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen mit Zugabe von etwas Zucker; Eischnee unter die noch warme Creme ziehen, in Gläser oder Schüssel füllen, kalt stellen.

Vom Wein wieder etwas zurückhalten, den Wein mit dem Zucker unter ständigem, kräftigen Schlagen aufkochen. Stärke im restlichen Wein auflösen, dazugeben und kurz aufkochen lassen, dabei weiterschlagen! Eigelb und Zitronensaft dazugeben, weiterschlagen.

Die Weincreme ist gelungen, wenn sie leicht schaumig ist. Weincreme auf die Vanillecreme geben, kalt stellen.