

Lombardische Suppe mit Kräuterklößchen

Aus: **Opera di Bartolomeo Scappi, maestro dell'arte del cucinare, Venedig 1572, (7 Auflagen bis 1642)**

Nimm Rüben oder Spinat, schneide sie klein und koche sie in viel Wasser, das muß sorgsam wieder ausgedrückt werden und das Geheck mit Butter gewellt und einem Zweig wohlriechenden Krautes. Sodann thus in ein irden Häflein mit geriebnem Parmesaner Käs oder Fett; eines magst nehmen oder das andre. Darzu thu Pfeffer, Zimmet, Nägelein und Safran und spare nicht mit rohen Eier. Wirds Süpplein zu dünn, so füg gerieben Brot hinzu; wirds zu dick, brauchts mehr Butter. Sodann bereit Klößlein aus Kapaunenbrust mit Kalbsfett, Corinthen und Majoran, kleine wie große, koch sie in guter Fleischbrühe gar, bestreu sie mit Käs, Zucker und Zimmet und reich sie zur Suppen.

Original-Version:

500 g Rüben (Wilde Möhre, Pastinake, Kulturrübe, Speiserübe, Kohlrübe, Petersilienwurzel) nach Wahl
oder 500 g Spinat
1 Liter Fleischbrühe
1 Zweig Thymian
1 Messerspitze gemahlene Nelke
Salz und Pfeffer
½ TL Zimt oder weniger nach Geschmack
100 g geriebener Parmesankäse oder anderen Käse
-
3 Eier
Safran
Muskat

Die Rüben oder den Spinat kleinschneiden und im Wasser kochen. Das Wasser abgießen bzw. ausdrücken. Das kleingeschnittene Gemüse wird mit Butter aufgekocht und die Gewürze zugefügt.

Dann wird das Ganze in einem Gefäß mit dem geriebenen Käse vermischt. Dazu kommen die Gewürze Pfeffer, Zimt, Nelke und Safran. Nun werden die rohen Eier untergezogen.

Wird die Suppe zu dünn, so fügt man geriebenes Weiß- oder Graubrot hinzu; Wird sie zu dick, mischt man Butter unter.

200g Hühnerbrust, als Hackfleisch
50g feinst gehackter Speck
1 Handvoll Korinthen oder Rosinen
1 TL Majoran
½ Liter Fleischbrühe
50 g geriebener Parmesankäse oder anderen Käse
1 TL Zucker-Zimt-Mischung

Die Zutaten vermengen und verschieden große Klößchen formen und in der Brühe garziehen lassen. Wenn der Fleischteig nicht zusammenhält, ein Ei zufügen.
Die fertigen Klöße mit Käse und Zucker-Zimt bestreut zur Suppe servieren.

Als schnellen Ersatz kann man auch Klößchen aus einer Bratwursthülle drücken und sieden.

Polenta mit Fenchelgemüse

Grundrezept Polenta

Zutaten:

250 g Polenta; 750 ml Salzwasser; Salz

Zubereitung:

Das Salzwasser mit einer Prise Maisgrieß in einem Topf zum Kochen bringen. Den restlichen Maisgrieß langsam und unter ständigem Rühren in das kochende Wasser einrieseln. Je fester die Polenta wird, desto kräftiger muss man rühren. Sollten sich dennoch Klumpen bilden, diese am Topfrand zerdrücken.

Wenn der Maisgrieß eingerieselt ist, die Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren die Polenta ca. 24 min köcheln lassen. VORSICHT: die Polenta wird sehr, sehr heiß? Es bilden sich beim Kochen Blasen, die über den Topfrand spritzen können.

Auf dem Topfboden bildet sich allmählich eine Kruste. Die Polenta ist fertig, wenn sie sich vom verkrusteten Boden löst. Polenta auf ein Brett stürzen – oder auf ein Backblech, dann in den Ofen schieben und überbacken -. Warme Polenta schneidet man mit einem Faden, kalte mit einem Messer.

Fenchelgemüse:

Pro Person ca. ½ Fenchelknolle. In Scheiben schneiden, Butter in der Pfanne schmelzen. Die Fenchelscheiben hineinlegen, leicht salzen und bei sanfter Hitze ziehen lassen. Umdrehen und ebenfalls leicht salzen.

Anatra alla Scappi

Aus: **Opera di Bartolomeo Scappi, maestro dell'arte del cucinare, Venedig 1572, (7 Auflagen bis 1642)**

Original-Version:

2 Küchenfertige Wildenten mit Innereien, außer der Leber; 250 g gekochter Schinken; 1 Flasche Rotwein; 30 g Zucker; 150 g entsteinte Pflaumen; ½ TL gemahlener Pfeffer; 4 Nelken, gemahlen; etwas Zimtpulver; geriebene Muskatnuss; Ingwerpulver; 120 g Rosinen, in lauwarmen Wasser eingeweicht.

Wir nehmen statt der Wildente Entenbrüste

Zubereitung:

Die Enten säubern und mit allen Zutaten, außer dem Salz in eine Kasserolle geben (Auflaufform mit Deckel). Mit Deckel auf den Herd geben und zum Kochen bringen.

Den Backofen vorheizen auf 150° Grad, die Kasserolle (Auflaufform) in den Ofen schieben und ca. 1 Stunde garen. Je nach Größe und Alter der Enten kann die Garzeit auch verlängert werden. In unserem Fall, wir nehmen Entenbrüste, ist die Garzeit kürzer!

Anschließend die Enten auf einer Platte mit den Pflaumen anrichten und warmstellen. Die Sauce auf dem Herd einkochen lassen und salzen.

Getrennt von der Ente in einer Sauciere servieren.

Eierlikördessert

Zutaten

Für die Frischkäsemousse:

80 ml Eierlikör; 200 g Doppelrahmfrischkäse; 1 Zitrone (Saft); 80 g Zucker; 1 Pck. Vanillezucker; 100 g geschlagene Sahne; 4 Blatt Gelatine

Für das Gelee(sog. Eigelb):

150 ml Eierlikör
80 g Sahne (flüssig)
50 g Zucker
30 g Kirschsafft
2 Blatt Gelatine

Für die Kirschen:

100 g Kirschsafft
50 g Zucker
200 g Kirschen tiefgefroren
30 g Mondamin Speisestärke

Für die Gestaltung: Plastikeierformen (Bastellgeschäft, Künstlerbedarf etc.), gibt's in verschiedenen Größen

Zubereitung:

Firschkäsemousse: ("Eiweiß")

Für die Füllung muss zunächst die Gelatine im kalten Wasser eingeweicht und die Sahne steif geschlagen werden. Die Sahne bis zur weiteren Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahren. Der Doppelrahmfrischkäse wird mit dem Zitronensaft vermischt und weich gemacht. Den Zucker unterrühren und die geschlagene Sahne ebenfalls unter die Masse heben. Die Gelatine ausdrücken und mit ein wenig Sahne oder anderer Flüssigkeit (z.B. Zitronensaft) auflösen – nur sanft erwärmen!

Einen kleinen Teil der Käsemasse abnehmen und diesen mit der gelösten warmen Gelatine vermischen. Die angepasste Masse wird dann unter die restliche Käsemasse vorsichtig und zügig untergehoben. Die Eierformen innen mit etwas Speiseöl einpinseln und mit Puderzucker ausstreuen. Füllen Sie dann mit der Frischkäsemousse die Formen zu gut zwei Dritteln aus. Mit einem Teelöffel die Masse in der Mitte des Eis eindrücken, um Platz für das

„Eigelb“ zu schaffen. Stellen Sie dann die Eier für etwa eine Stunde zum Erstarren in den Kühlschrank.

Gelee: ("Eigelb")

Sahne, Zucker und Eierlikör leicht in einem Topf erwärmen. In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und mit der restlichen Masse auflösen. Den Kirschsafft zugeben und nur grob verrühren, damit rote Schlieren entstehen (Marmorier-Effekt). Die Formen mit der Frischkäsemousse aus dem Kühlschrank nehmen und das Gelee in die freie Stelle füllen. Glatt streichen. Dann die Formen für eine weitere halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Abgezogene Kirschen:

Kirschsafft mit Zucker aufkochen und mit in etwas Wasser angerührter Speisestärke abziehen. Gefrorene Kirschen unter die noch heiße Masse ziehen und erkalten lassen.

Tipp: Die Kirschen lassen sich mit etwas Macis (Muskatblüte) oder Vanille noch hervorragend würzen.

Anrichten

Nach Ende der Kühlzeit (insgesamt ca. 1,5 Std.) lassen sich die eingefüllten Eier mit Hilfe von warmem Wasser von der Form lösen. Sie können dann mit den gekochten Kirschen zu einem leckeren Oster-Dessert angerichtet werden.

Variation: Es gibt die Eierformen in verschiedenen Größen. Sie können nach Belieben auch kleinere Eier aus dem Gelee und größere aus der Frischkäsemousse herstellen. Oder das "Eigelb" an einer anderen Stelle im Ei platzieren.