



Das „dolce far niente“ von Italien und der Charme von Österreich

Vorspeise	2
Orangensalat, sizilianisch	2
Hauptgang (Fleisch)	3
Saltimbocca alla romana	3
Hauptgang (Beilagen)	4
Zucchini alla calabrese und Fetuccine	4
Dessert	5
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	5

Vorspeise

Orangensalat, sizilianisch



(Symbolbild)

Zutaten für 4 Personen: (Gourmet 12: 3 fache Menge verwenden)

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. Ruhezeit ca. 40 Min.

- | | | |
|--------|---|--|
| 4 | Orangen | Die Orangen schälen und die weiße bittere Haut entfernen. Die Früchte in dünne Scheiben schneiden und Kerne entfernen. |
| 1 | Zwiebel (rot) | Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, die Petersilie fein hacken. |
| 1 Bund | Petersilie, glatte | |
| 4 EL | Olivenöl, gutes
Salz, Pfeffer, (aus der Mühle) | die Orangenscheiben mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. |
| 10 | Oliven, schwarze | Oliven (in Scheibchen schneiden), Zwiebelwürfel, Petersilie darüber streuen und mindestens 40 Minuten kaltstellen. |
- Servieren mit Weissbrot

Hauptgang (Fleisch)

Saltimbocca alla romana



Zutaten für 4 Personen: (Gourmet 12: 3 fache Menge verwenden)
Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

500 Gramm	Kalbsplätzli	
	Salz, Pfeffer	
100 Gr	roher Schinken in 4 Scheiben	
8 Blatt	frische Salbeiblätter	
	Zahnstocher	Das Kalbfleisch in 8 handtellergröße, gleichdicke Schnitzel schneiden, diese leicht klopfen, mit Salz Pfeffer würzen, mit je einer halben Schinkenscheiben und einem Salbeiblatt belegen, zusammenklappen und mit einem Zahnstocher feststecken.
50 Gr.	Butter	In einer Pfanne, die so groß ist, dass alle Schnitzel darin Platz haben, 30 g Butter erhitzen, die Schnitzel von beiden Seiten goldgelb braten, herausnehmen, die Zahnstocher entfernen, warm stellen.
1.5 dl.	Weisswein	Dann Weisswein in die Pfanne giessen, bei guter Hitze fast ganz einkochen lassen. Den Bratenfond mit einem Kochlöffel vom Boden lösen. Die restliche Butter unterrühren. Die Sauce über die Schnitzel geben.

Hauptgang (Beilagen)

Zucchini alla calabrese und Fetuccine



Zutaten für 4 Personen: (Gourmet 12: 3 fache Menge verwenden)
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

600 Gr.	kleine, feste Zucchini	Die Zucchini waschen, abtrocknen, die Blüten – und Stielansätze abschneiden. die Früchte der Länge nach in Viertel und diese quer in drei Stücke schneiden.
500 Gr.	Dosentomaten (Pelati)	Die Pelati in einem Sieb abtropfen lassen, grob zerkleinern.
200 Gr.	Räucherspeck	Den Speck in kleine Würfel schneiden.
1 St. 2 St. 2 Bund	grosse Zwiebel Knoblauchzehen Petersilie	Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken.
1 El.	Olivenöl Salz, Pfeffer gemahlen	In einer Kasserolle das Öl erhitzen, die Speckwürfel darin knusprig braten, die Zwiebelringe, den Knoblauch und die Petersilie dazugeben und alles etwa 10 Min. bei schwacher Hitze offen braten. Dann die Tomaten und die Zucchini untermischen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und alles gut mischen. Das Gemüse zugedeckt bei ganz schwacher Hitze etwa 20 Min. dünsten, dabei ab und zu umrühren.
250 Gr.	Fetuccine	gemäss Verpackungsangaben kochen, nach dem Abschütten, ein wenig Olivenöl einrühren (Kleben weniger)

Dessert

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster



Zutaten für 4 Personen: (Gourmet 12: 2 fache Menge verwenden)
Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

Teig

8	Eier	Eiweiss und Eigelb trennen, Eiweiss zu einem steifen Schnee schlagen
60 Gr.	Zucker	
1/3 Lt.	Milch	
250 Gr.	Weissmehl	
	Salz	Zucker, Milch, Mehl, Salz, Eigelb und Eiweiss vorsichtig zu einen flüssigen Teig verarbeiten

Zwetschgenröster

1 Kg.	Zwetschgen (halbiert)	
200 Gr.	Zucker	
5 Stk.	Gewürnelken	
2 Stk.	Zimtstangen	Zwetschgen zusammen mit dem Zucker, Gewürnelken und Zimtstangen so lange kochen bis sie weich sind (erkennt man daran dass sich die Haut einrollt). Hinweis: Gewürnelken und Zimtstangen vor dem servieren entfernen.

Fertigstellung

100 Gr.	Butter	
80 Gr.	Rosinen	
	Puderzucker	Butter in einer Pfanne erhitzen, Teig hinzugeben mit den Rosinen bestreuen, auf der unteren Seite goldbraun bräunen, wenden und auch die andere Seite goldbraun bräunen. Mit einer Gabel in kleine Stücke zerreißen, alles kurz nachmals rösten

Teig mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit dem Zwetschgenröster auf dem Teller anrichten.