

Meeresfrüchtesalat mit Radicchio aus Treviso

Insalata di mare con radicchio di Treviso marinato

MARIKA CANTON
I.P.S.S.A.R "G. Maffioli", Castelfranco Veneto

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

600 g *Radicchio aus Treviso*
400 g *Miesmuschelfleisch*
400 g *Venusmuschelfleisch*
400 g *Babykalamari*
400 g *Riesengarnelen*
Salz und Pfeffer
Saft von 3 Zitronen
1 dl Olivenöl „extravergine“
30 g *Petersilie*
5 g *frischer Thymian*
5 g *frischer Dill*
Kräftige Brühe

Radicchio waschen, abtropfen lassen und mit einem Tuch trockentupfen. Jeden einzelnen Kopf in zwei Hälften teilen und für ca. 1 Minute in kochendem Wasser, dem etwas Essig zugegeben wurde, blanchieren. Abtropfen lassen, abkühlen und in eine feuerfeste Form geben. Thymian, Dill und Petersilie fein schneiden und zusammen mit Salz, Pfeffer, Öl und Zitronensaft über den gekochten Radicchio geben. Miesmuscheln sorgfältig waschen und von ihrem Bart befreien. In einer Pfanne zusammen mit Öl und Knoblauch erhitzen, bis sich die Muscheln öffnen. Abkühlen lassen, die Kochflüssigkeit auffangen und durch ein Filter abgießen.

Venusmuscheln unter fließendem Wasser reinigen. Dann genauso wie die Miesmuscheln öffnen lassen und die Kochflüssigkeit auffangen und filtern.

Riesengarnelen waschen, für ein paar Minuten in der Brühe kochen und herausnehmen. Babykalamari sorgfältig waschen und in der Kraftbrühe für mindestens 10 Minuten kochen, abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Die Meeresfrüchte in einem großen Gefäß vermischen, dabei ein paar Riesengarnelen und Kalamaringe für die Dekoration beiseite legen. Mit Salz und Pfeffer, der Radicchiomarinade und dem Kochwasser der Muscheln abschmecken. Die Teller mit einigen Radicchioblättern fächerförmig belegen, gekochte Meeresfrüchte hinzugeben und mit den Kalamaringen und den halbierten Riesengarnelen dekorieren. Die Soße darüber gießen.

EMPFOHLENER WEIN
Colli Euganei Chardonnay



Fächer aus Entenbrust und Radicchio

Ventaglio d'anatra e radicchio

PAOLO URBANI

I.P.S.S.A.R. "G. Maffioli", Castelfranco Veneto

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

10 Radicchioköpfe aus Treviso

1,2 kg Entenbrust

2 dl Olivenöl „extravergine“

1 dl Aceto Balsamico

Salbei

Rosmarin

Salz und Pfeffer

1 dl Weißwein

Öl mit den Kräutern in einer Pfanne erhitzen. Entenbrust zugeben und auf beiden Seiten je ca. 3 Minuten anbräunen. Mit dem Aceto Balsamico und dem Wein ablöschen und vom Herd nehmen.

Entenbrust der Länge nach in Scheiben schneiden und fächerförmig auf den Tellern verteilen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Radicchio sorgfältig waschen. Die einzelnen Stiele für einige Sekunden in kochenden Weißwein tauchen, damit der Radicchio seine intensive purpurne Farbe behält. Gut abtropfen lassen und im lauwarmen Kochfond der Entenbrust erwärmen. Radicchio fächerförmig in entgegengesetzter Richtung zur Entenbrust auf den Tellern verteilen.

Mit dem restlichen Bratfond servieren.

Das Gericht wird lauwarm gegessen um das Geschmackserlebnis der Entenbrust und des leicht bitteren Radicchio zu intensivieren.

EMPFOHLENER WEIN

Valpolicella Rosso



Bigoli mit Entensoße

Bigoli con l'anatra

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 junge Ente
400 g selbstgemachte Bigoli
(siehe Rezept S. 77)
80 g Butter
Salbei
1 Stangensellerie
1 Karotte
1 Zwiebel
2 Gewürznelken
Knoblauch
Lorbeer
Petersilie
4 EL geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer

EMPFOHLENER WEIN

Colli Berici Barbarano

Die Ente, falls erforderlich, rupfen und absengen, um den restlichen Flaum zu entfernen. Ente ausnehmen und die Innereien aufbewahren. Ente unter fließendem Wasser waschen. Ausreichend Wasser mit der Karotte, der gewürfelten Zwiebel, den Gewürznelken, dem Sellerie, zwei Bund Petersilie, einem Lorbeerblatt und dem Knoblauch zum Kochen bringen. Sobald das Wasser sprudelnd kocht, die Ente mit Herz und Magen zugeben.

Mindestens eine Stunde kochen lassen und abgießen. Herz und Magen in feine Stücke schneiden und zusammen mit der Leber und den anderen Innereien in einem Topf mit Butter und Salbei leicht anbraten. Salzen und pfeffern. Die Bigoli im Entenfond al dente kochen und abgießen. Bigoli zusammen mit der Entensoße in eine weite Schüssel geben und mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.

Die gekochte Ente wird nicht für die Zubereitung der Bigoli benötigt; sie kann als Hauptgericht serviert werden.

Bigoli mit Sardinensoße

Bigoli in Salsa

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g selbstgemachte Bigoli *(siehe Rezept S. 77)*
2 Zwiebeln
200 g in Salz eingelegte Sardinen
1 Glas Olivenöl, Salz und Pfeffer

EMPFOHLENER WEIN

Piave Verduzzo

Zwiebel in feine Scheiben schneiden und im Olivenöl andünsten, ohne sie zu sehr anzubräunen.

Sardinen säubern, entgräten und in kleine Stücke hacken. Zusammen mit den Zwiebeln bei niedriger Hitze mindestens 15-20 Minuten dünsten, bis sich die Zwiebel mit den auseinandergefallenen Sardinen vermischt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bigoli in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und in einer großen Schüssel gut mit der Soße vermischen.

Spaghetti alla Busara

Spaghetti alla busara

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

350 g *Spaghetti*
400 g *kleine Scampi*
400 g *reife Tomaten*
1 *Knoblauchzehe*
1 *Bund Petersilie*
1 *kleines Glas Brandy oder Cognac, Etwas Mehl*
1 *Peperoncino (kleine getrocknete Chilischote)*
Olivenöl, Salz

EMPFOHLENER WEIN

Soave

Die Scampi öffnen, indem man den Panzer mit einer Schere aufschneidet und mit den Händen auseinanderzieht. Knoblauch, Petersilie und Chilischote fein hacken und in einer Pfanne anbraten.

Sobald der Knoblauch braun wird, die Scampi zugeben. Ein paar Minuten anbraten und mit dem Brandy aufgießen. Bei großer Hitze einköcheln lassen und mit einem gestrichenen Esslöffel Mehl bestäuben.

Tomaten zugeben, salzen und weitere 15 Minuten köcheln. Zum Schluss mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und mit ein paar Löffeln Öl beträufeln.

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und in der Pfanne mit den Scampi gut vermengen.

Schwarzes Tintenfischrisotto

Risotto al nero di seppia

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

300 g *Tintenfisch*
400 g *Reis*
1 *Zwiebel*
1 *Knoblauchzehe*
2 *reife Tomaten*
1/2 *Glas trockener Weißwein*
1 *Fischfond*
100 g *Butter*
1/2 *Glas Olivenöl*
Salz und Pfeffer

EMPFOHLENER WEIN

Colli Euganei Serprino

Eine halbe Zwiebel in Scheiben schneiden und in einer Kasserolle mit etwas Öl anbraten. Knoblauchzehe und in Streifen geschnittenen Tintenfisch mit dem Tintensäckchen zugeben. Mit Wein aufgießen und die zerdrückten Tomaten zugeben. Salzen und pfeffern.

Deckel auflegen und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren. In einem zweiten Topf die andere Hälfte der in Scheiben geschnittenen Zwiebel glasig dünsten, Reis zugeben und kurz mitbraten.

Den kochenden Fischfond nach und nach dazugießen. Nach der Hälfte der Kochzeit den Tintenfisch zugeben. Unter ständigem Rühren weiterkochen, bis der Reis gar ist. Vom Herd nehmen und kräftig vermengen, damit das Risotto gut „zusammenhält“.