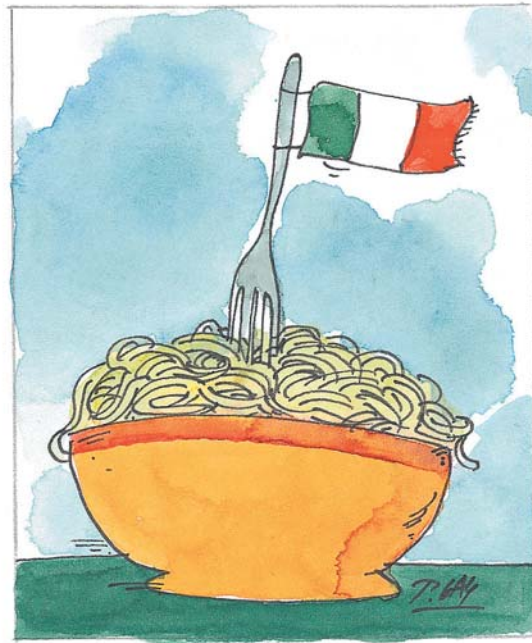
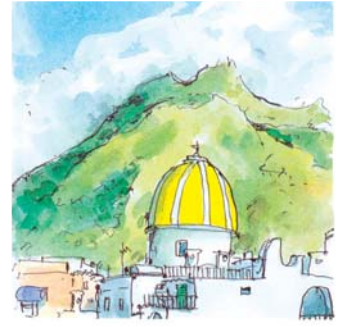


PETER GAYMANN präsentiert
Pizza, Pasta, Panna Cotta



Mosaik bei
GOLDMANN



INHALT

Vorspeisen

- 7 Insalata caprese
- 8 Minestrone
- 11 Insalata di bresaola
- 12 Weiße Bohnen mit Salbei
- 15 Tramezzini mit Thunfischcreme

Pasta, Pizza und Risotto

- 19 Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni
- 20 Spaghetti mit Venusmuscheln
- 23 Spaghetti alla puttanesca
- 24 Ravioli mit Petersilienfüllung
- 27 Kräutergnocchi mit Tomatensugo
- 28 Bandnudeln mit Pesto genovese
- 31 Pizza mit Spinat und Ziegenkäse
- 32 Lasagne mit Lammhack
- 35 Pizza mit Muscheln
- 36 Calzone mit Radicchiofüllung
- 39 Focaccia mit Sardellen
- 40 Risotto mit grünem Spargel
- 43 Steinpilzrisotto

Fleischgerichte

- 47 Parmesanschnitzel auf Tagliatelle
- 48 Ossobuco mit Zitronen-Petersilien-Gremolata
- 51 Saltimbocca
- 52 Rosmarinhähnchen
- 55 Geschmortes Tomaten-Kaninchen

Fischgerichte

- 59 Gefüllte Tintenfische
- 60 Seeteufel mit Basilikumschaum
- 63 Gratinierte Muscheln
- 64 Thunfisch mit Paprika und Fenchel

Desserts

- 69 Obstsalat mit Zabaione
- 70 Tiramisu
- 73 Panna Cotta mit Früchten
- 75 Kastanienpüree mit Sahne
- 76 Gratinierte Orangen



Vorspeisen

Insalata caprese

Minestrone

Insalata di bresaola

Weißer Bohnen mit Salbei

Tramezzini mit Thunfischcreme

Zum Küchendienst
eingeteilt sind
heute abend Michael
und Nicole aus
Gernania!



Insalata caprese

250 g Mozzarella
4 feste Fleischtomaten
1/2 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer
2 TL Aceto balsamico
4 EL Olivenöl



FÜR 4 PORTIONEN

1 Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf Tellern auslegen. Den Mozzarella darauf verteilen.

2 Basilikumblättchen abzupfen, möglichst nicht waschen, nur abwischen. Auf die Mozzarellascheiben legen, salzen und pfeffern.

3 Essig und Olivenöl mit einer Gabel verrühren und darüber träufeln.



Minestrone

250 g Schnittbohnen
1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 TL Olivenöl
Pfeffer
50 g Fadennudeln

1 l Fleischbrühe (selbst gemacht oder Instant)
150 g gekochte weiße Bohnen (Dose)
2 Tomaten
1 EL gehacktes Basilikum
30 g Parmesan

FÜR 4 PORTIONEN

- 1** Bohnen und Suppengrün waschen, putzen und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken.
- 2** In einem Topf das Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Suppengrün zufügen und andünsten. Pfeffer, die Brühe zugießen.
- 3** Die weißen Bohnen abtropfen lassen, in den Topf geben und alles bei schwacher Hitze 20 Minuten garen.

- 4** Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Nudeln zur Suppe geben. Die Tomaten waschen, putzen, würfeln und unterrühren.
- 5** Die Minestrone in eine Terrine füllen und das Basilikum einrühren. Mit dem geriebenen Parmesan bestreuen und servieren.



Hier hört man nur
den Wind und von
ferne das Rauschen
des Meeres.

Ich höre nur
das Knurren von
meinem Magen.



Insalata di bresaola

50 g Pinienkerne
200 g dünn aufgeschnittener
Bresaola (gepökelter, luft-
getrockneter Rinderschinken)
100 g Pecorino (oder junger
Parmesan)
Meersalz

Pfeffer, frisch gemahlen
Saft von 1 Zitrone
3 EL Olivenöl
Frittieröl zum Ausbacken
120 g Rucola
4 EL Mehl



FÜR 4 PORTIONEN

1 Die Pinienkerne entweder im auf 180 °C vorgeheizten Ofen oder in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie leicht gebräunt, aber keinesfalls schwarz sind.

2 Vier Teller mit dem hauchdünn geschnittenen Bresaola auslegen. Den Käse mit dem Trüffelhobel darüberschaben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft und Olivenöl begießen und die Pinienkerne darüberstreuen.

3 Das Frittieröl erhitzen. Inzwischen die Rucolablätter waschen, trocken schleudern, in ein Sieb geben, mit Mehl bestreuen und das überschüssige Mehl gründlich abschütteln. Rucolablätter kurz im heißen Öl frittieren, bis sie kross und knusprig sind. Gleichmäßig über den Bresaolasalat verteilen. Noch einmal mit der Pfeffermühle gut würzen und dann sofort servieren.



Weißer Bohnen mit Salbei

250 g Cannellini-Bohnen
(weiße Bohnen)

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

1 Möhre

1 Stange Sellerie

3 EL Olivenöl

1 Lorbeerblatt

je 1 kleiner Zweig frischer

Salbei und Thymian

Salz, Pfeffer

4 EL Olivenöl

einige frisch gehackte Salbei-
blätter

FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Die Bohnen über Nacht einweichen.
- 2 Am nächsten Tag Knoblauch und Zwiebel schälen, grob hacken, die geputzte Möhre in kleine Stücke, den Sellerie in Scheiben schneiden. In einem großen Suppentopf das Olivenöl erhitzen, zerkleinertes Gemüse darin kurz anrösten. Lorbeerblatt, Salbei, Thymian und abgetropfte Bohnen dazugeben, kurz durchrühren und so viel kaltes Wasser zugießen, dass die Bohnen gut 3 cm hoch mit Wasser bedeckt sind.
- 3 Zum Kochen bringen, Bohnen etwa 40 Minuten kochen, salzen und weitere 30 Minuten kernig, aber nicht zu weich kochen. Während der Garzeit ab und zu umrühren und eventuell etwas Wasser nachgießen.

- 4 Bohnen abseihen, Kräuter und Lorbeerblatt entfernen. Die Bohnen in einer vorgewärmten Schüssel anrichten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Olivenöl untermischen und Salbei darüberstreuen.

Tipp:

Dieses Gericht eignet sich nicht nur als kalte Vorspeise oder als Salat mit Thunfisch und gekochten Kartoffeln, sondern ist auch als schmackhafte warme Beilage äußerst beliebt.



Das duftet
ja herrlich nach
Knoblauch.

Deswegen habe
ich uns vorsorglich
zwei Einzelzimmer
gebucht.

7.6.14



Tramezzini

mit Thunfischcreme

2 Dosen Thunfisch in Lake

1 EL Kapern

2 TL gehackte Pistazien

100 g Ricotta

2 TL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

4 schöne Salatblätter

8 Scheiben Sandwichbrot



FÜR 4 PORTIONEN

- 1** Thunfisch abtropfen lassen und zerpfücken. Kapern fein hacken.
- 2** Thunfisch, Kapern, Pistazien und Ricotta mischen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Salatblätter waschen, trocknen, dicke Rippen flach schneiden.

- 3** Die Hälfte der Brote mit Salat belegen, mit Creme bestreichen. Übrige Brote darüber klappen und diagonal in Dreiecke schneiden.



Pasta, Pizza und Risotto

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni

Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti alla puttanesca

Ravioli mit Petersilienfüllung

Kräutergnocchi mit Tomatensugo

Bandnudeln mit Pesto genovese

Pizza mit Spinat und Ziegenkäse

Lasagne mit Lammhack

Pizza mit Muscheln

Calzone mit Radicchiofüllung

Focaccia mit Sardellen

Risotto mit grünem Spargel

Steinpilzrisotto

Und was
machen die
mit den
ganzen
Sonnenblumen?

Olive-
öl!



764

Spaghetti

mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni

6 Knoblauchzehen

1 Bund glatte Petersilie

1–2 rote Peperoni

1/8 l Olivenöl

Salz

500 g Spaghetti

frisch geriebener Parmesan

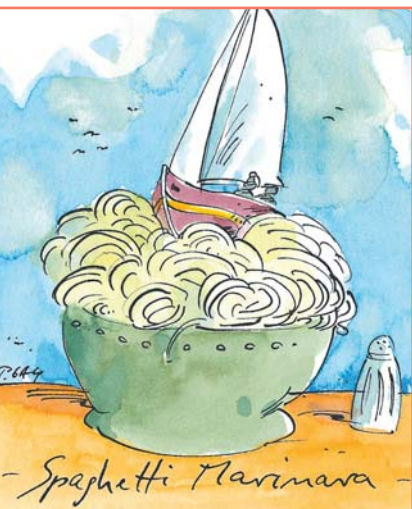


FÜR 4 PORTIONEN

1 Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie und Peperoni waschen und fein hacken.

2 Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauchscheiben und Peperoni hinzufügen. Den Knoblauch ganz leicht hellbraun werden lassen. Die Petersilie und etwas Salz einrühren.

3 Die Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, sofort mit der Knoblauch-Öl-Mischung übergießen und mit Parmesan bestreut servieren.



Spaghetti mit Venusmuscheln

- 1 kg frische, geputzte Venus-
muscheln
- 500 g Spaghetti
- 100 g Sahne
- 1 Bund glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml trockener Weißwein
- 2 EL Olivenöl

FÜR 4 PORTIONEN

1 Die Muscheln unter fließendem kalten Wasser bürsten und abtropfen lassen. Petersilie waschen, von den Stielen zupfen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Weißwein in einem breiten Topf aufkochen, etwas Petersilie und die Muscheln zugeben. Den Topf verschließen und die Muscheln in etwa 5 bis 8 Minuten garen, bis sich die Schalen öffnen.

2 Bei der Hälfte der Muscheln die Schalen entfernen. Den Muschelsud durch ein Sieb gießen und auffangen.

3 Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Mit Muschelsud ablöschen und bei schwacher Hitze 5 Minuten garen. In der Zwischenzeit

die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

4 Den Muschelsud mit Sahne und einem Drittel der Petersilie verfeinern. Sowohl die Muscheln mit als auch die ohne Schale in den Topf geben. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Die Spaghetti mit der Muschelsauce in einer größeren Schüssel locker vermengen und auf vier vorgewärmte, tiefe Teller verteilen. Mit der restlichen Petersilie bestreuen.



Bellissima signora.
GRATULAZIONE!
Sie sind heute tausendste
Kundin. Sie gewinnen
Abendessen mit mir
questa sera...

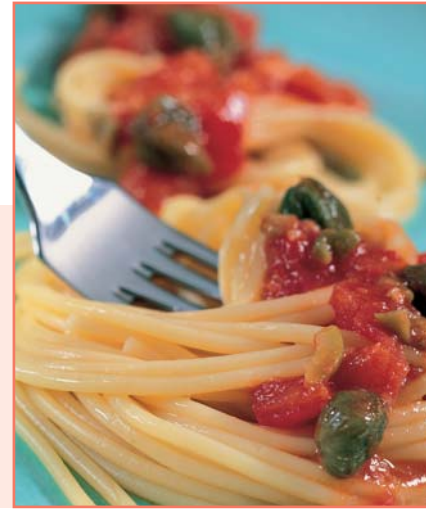


T. 644

Spaghetti alla puttanesca

500 g Tomaten
4 in Öl eingelegte Sardellen-
filets
2 Knoblauchzehen
2 getrocknete Peperoncini
Salz
500 g Spaghetti

4 EL Olivenöl
100 ml trockener Rotwein
2 EL Kapern
2 EL entsteinte Oliven



FÜR 4 PORTIONEN

1 Die Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen. Kurz darin ziehen lassen, dann häuten und ohne Stielansätze in kleine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets in einem Sieb abtropfen lassen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Die Peperoncini in einem Mörser fein zerstoßen.

2 Die Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen. Währenddessen das Öl in einem anderen Topf erwärmen. Die Sardellen mit dem Knoblauch und den Peperoncini hineingeben und andünsten.

Die Tomaten hinzufügen, den Wein angießen und alles offen bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten kochen, bis die Sauce etwas dickflüssiger wird.

3 Die Kapern abtropfen lassen und die Oliven hacken. Beides unter die Sauce mischen und mit Salz abschmecken.

4 Die Spaghetti abgießen und mit der Sardellensauce mischen. Auf vorgewärmte Teller verteilen und servieren.

PETER GAYMANN präsentiert
Pizza, Pasta, Panna Cotta



Peter Gaymann

Pizza, Pasta, Panna Cotta

ORIGINALAUSGABE

Gebundenes Buch, Pappband, 88 Seiten, 21,0 x 21,0 cm
ISBN: 978-3-442-39178-3

Mosaik Verlag

Erscheinungstermin: September 2009

Veni, vidi, witzig – Italienisch kochen mit Peter Gaymann

Die italienische Küche steht für Genuss, Aroma und Familie – und jetzt auch für Humor: Italienliebhaber und -kenner Peter Gaymann hat seine Lieblingsrezepte zusammengestellt und mit köstlichen Cartoons rund ums Kochen und Essen wie in »Bella Italia« abgeschmeckt.

- Immer wieder unschlagbar: Minestrone, Saltimbocca und Tiramisu
- Unbedingt probieren: Spinat-Pizza mit Ziegenkäse, gefüllte Tintenfische und gratinierte Orangen
- Bringt gute Laune in die Küche
- Topthema italienische Küche – einzigartig kombiniert mit Peter Gaymanns Cartoons
- Das perfekte Mitbringsel für Freunde und Genießer. „Buon Appetito!“