

# TECHNIK LIVE

ITALIENISCHE KÜCHE FÜR DEN SOMMER





# Italienisch geht immer!

TECHNIK LIVE



REZEPTE:  
MARTINA  
THALLER



## FOCCACCIA AL FORMAGGIO

Zutaten für ca. 6 Personen  
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten  
(ohne Rasten und Backen)

200g Mehl (vorzugsweise Pizzamehl)  
~100ml feines Olivenöl kaltgepresst  
1/2 TL Salz  
250g Ziegenfrischkäse  
1 Handvoll Walnüsse  
2 El Sesam  
Grobes Meersalz  
Kräuter nach Bleiben (Kräuter der Provence)

Für den Teig das Mehl, Salz und Olivenöl verkneten. Danach etwas kaltes Wasser hinzufügen, bis sich ein glatter Teig formt. Zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie umwickeln, danach ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben zum Rasten.

Danach den Teig nochmals kräftig durchkneten und zwei Kugeln daraus formen. Eine Teigportion mit den Nudelholz zu einem dünnen Fladen auswalken bzw. ziehen und auf eine Backform (ich nahm eine runde Form es geht aber auch ein rechteckiges Backblech) mit Backpapier legen.

Den Ziegenkäse würfeln und mit Walnüssen am Teig verteilen, danach die zweite Teigkugel auswalken und dünn über die Füllung legen. Mit den Fingerspitzen die Ränder andrücken. Mit Olivenöl bestreichen und Kräuter, etwas grobes Meersalz und Sesam darüber verteilen.

Das Ganze im vorgeheizten Ofen (ca. 200 Grad Celsius) für 15 Minuten backen bis die Oberfläche schön gebräunt ist.



## TOMATENRISOTTO

4 Portionen als Hauptspeise  
Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Zutaten:

1,2l Gemüsebrühe  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 kleine Chilischote  
4 El Olivenöl  
350g Risottoreis  
1/8l Weißwein  
500g stückige Tomaten  
50 g Parmesankäse gerieben  
1/2 Bund Basilikum  
125g Mozzarella  
Salz und Pfeffer zum Würzen

Zuerst die Brühe aufkochen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Chili abspülen, entkernen und fein hacken. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Chili hineingeben. Den Reis ebenfalls dazugeben und unter ständigem Rühren ca. 3 Minuten glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Danach unter ständigen Rühren die Brühe (immer kellenweise) hinzufügen. Erst wenn das Risotto die Flüssigkeit aufgenommen hat den nächsten Schöpfer dazugeben.

Am Schluss die Tomaten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben, Basilikum in feine Streifen schneiden und unter das Risotto geben. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und damit das Risotto garnieren.



## BEILAGE ZU SALTIMBOCCA: RADICCHIO ROSSO

Zutaten für 4 Personen  
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

- 800g Radicchio
- 100g durchwachsener Speck (vorzugsweise Bauchspeck)
- 3 kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 5 El Olivenöl
- Salz und Pfeffer zum Würzen

Radicchio waschen und in Streifen schneiden. Den Speck ebenfalls streifig schneiden. Die Zwiebeln achteln und den Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den gut abgetropften Radicchio und die restliche Zutaten in die Pfanne geben. Das Ganze ca. 10 Minuten bei geringer Hitze braten, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA KALBSSCHNITZEL MIT SALBEI

Zutaten 4 Personen  
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

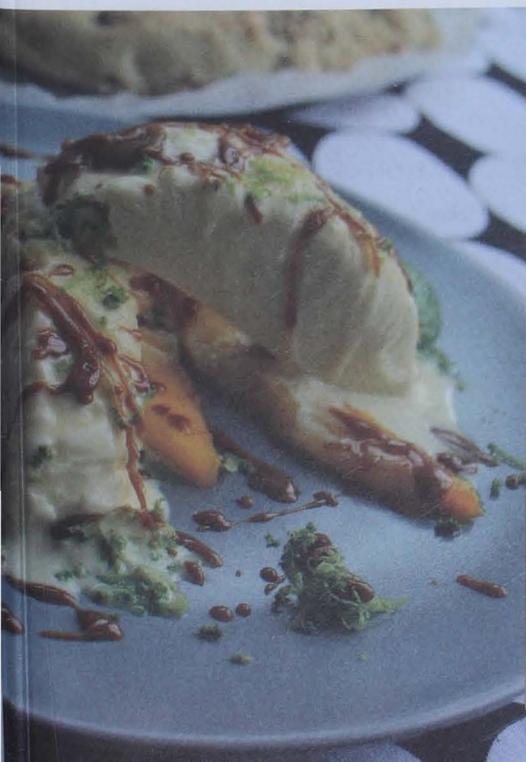
- 6-8 dünne Kalbsschnitzel
- 6-8 Scheiben dünner Schinken (vorzugsweise Parmaschinken)
- 6-8 Salbeiblätter
- 3 El Butter
- 1/8l trockenen Weißwein
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Kalbsschnitzel vorsichtig mit Fleischklopfer klopfen. Auf die Fleischstücke wird dann jeweils ein Schinken- sowie ein Salbeiblatt gelegt und in der Mitte mit einem Holzspieß (Zahnstocher) befestigt.

In die Pfanne 2 El Butter geben und die Schnitzel jeweils für 3 Minuten pro Seite anbraten. Herausnehmen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt warmstellen- eventuell in leicht vorgeheiztem Ofen.

Bratensaft mit Weißwein ablöschen und mit Schneebeesen rühren- nach und nach die restliche Butter hinzugeben und einrühren. Nach Geschmack abschmecken und die Schnitzel nochmals in die Sauce einlegen.

Saltimbocca heißt übersetzt in etwa ‚Spring in den Mund‘ – na dann kann ja nichts schief gehen!



## LIMETTENPARFAIT MIT KAREMELL

Zutaten für 4 Personen  
Zubereitungszeit 15 Minuten ohne Gefrieren,  
min. 4 h in den Gefrierschrank

- 3 Limetten unbehandelt
- 100ml Milch
- 3 Dotter
- 90g Kristallzucker
- 250ml Schlagobers

30g Kristallzucker oder Rohrzucker für das Karamell

Limetten abreiben und die Früchte auspressen, Milch zusammen mit der Schale aufkochen. Danach Zucker und Dotter schaumig rühren und in die heiße Milchmischung geben. Mischung nochmals kurz erhitzen – nicht kochen! – bis sie eindickt.

Limettensaft zur Creme mischen und in einem kalten Wasserbad „kühl rühren“. Schlagobers schlagen und die kühle Masse unterheben.

Parfait in eine mit Klarsichtfolie belegte Form füllen und für min. 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Karamell: Den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, bis er leicht gebräunt ist und eine karamellige Farbe bekommt. Das Parfait anrichten und das heiße Karamell darüber verteilen.