



# #Appetit auf Europa



**GOETHE  
INSTITUT**

Sprache. Kultur. Deutschland.



Wir haben in vier länderübergreifenden Gruppen zusammengearbeitet und unsere Rezepte zu leckeren Europamenüs kombiniert.

# Wir sind die Europagruppe 1:

**BERUFLICHE SCHULE 7**, Nürnberg, DE

**CEFPPA ADRIEN ZELLER**, Illkirch, FR

**IIS GIANCARDI**, Alassio, IT

**IPSSAR ALBERINI**, Lancenigo, IT

**IPSEOA CATERINA DE MEDICI**, Gardone Riviera, IT

**GO! TA Campus Wemmel**, Wemmel, BE

**HECANSA**, Santa Cruz de Tenerife, ES



## Das ist unser Menüvorschlag:

### Europamenü 1

#### APERITIF COCKTAIL

Basilikum-Cocktail

#### VORSPEISEN

Charco del Viento

Bruschetta

Kürbissuppe

#### Wein

Vermentino „Riviera ligure di Ponente“

#### HAUPTSPEISEN

Pansotti mit Artischockenfüllung.

Walnüssen und Pestosauce

Tagliatelle mit Steinpilzen

#### Wein

Lugana Doc vom Gardasee

#### NACHSPEISEN

Apfelkuchen nach Cédric Grolet

Schokoküchlein

Kaki-Creme-Tiramisu

#### Wein

Gewürztraminer Spätlese





## Cocktail

# BASILIKUM-COCKTAIL MIT PIGATO-SCHAUMWEIN

### Zutaten für 8 Personen

1 Bund Genueser Basilikum DOP  
24 cl Basilikum-Sirup  
1 Flasche Pigato-Schaumwein  
150 g Zucker  
300 ml heißes Wasser  
2 TL geröstete Pinienkerne



### Zubereitung

Für die Sirup-Zubereitung die Basilikumblätter mit Zucker und heißem Wasser zwei Stunden lang mazerieren (einweichen) und dann filtern.  
3 cl Basilikum-Sirup in das Glas gießen, Schaumwein dazugeben und zum Schluss mit ein paar frischen Basilikumblättern dekorieren.  
Den Cocktail mit einem Teelöffel gerösteten Pinienkernen servieren.



## Vorspeise

# CHARCO DEL VIENTO

Meeresfrüchte in Brühe auf schwarzem Gofio dazu Lapas mit Mojo Verde und Algenkaviar, garniert mit Burgadosschaum.

### Meeresfrüchte-brühe Zutaten

1 kg Fischköpfe  
(Bastardmakrele,  
Rotbrandbrasse,  
Riesenzackenbarsch,  
Wrackbarsch)  
500 g Garnelenköpfe  
50 g grüne Tomaten  
50 g Zwiebeln  
20 g Karotten  
10 g Sherry-Essig  
10 g Sellerie  
5 g Estragon  
4 l Wasser  
5 g schwarzer Pfeffer  
15 g Tapioka



### Zubereitung

Alle Zutaten zusammen kochen, 6 Stunden ruhen lassen, sieben. Die Brühe klären und salzen.

### Arena negra "Schwarzer Sand"

#### Zutaten

10 g Gofio (kanarische Spezialität aus gemahlenem Getreide)  
5 g Öl  
5 g Salz  
16 g Tintenfischfarbe

### Zubereitung

Die Tintenfischfarbe kochen. Salz und Öl hinzufügen. Mit dem Gofio mischen.

## Vorspeise

### Algenkaviar

#### Zutaten

200 g Eiskraut  
250 ml Wasser  
2 g Natriumalginat  
1,5 g Calciumglutamat

#### Zubereitung

100 ml Algenflüssigkeit mit 100 ml Wasser und 2 g Natriumalginat im Mixer vermischen. In ein Tropfrohr geben und 2 Stunden ruhen lassen.  
150 ml Wasser mit 1,5 g Calciumglutamat in einem Behälter vermischen.  
Kleine Tropfen von der Algenflüssigkeit mit dem Natriumalginat ins Calciumglutamat fallen lassen.

### Lapas mit Mojo Verde

#### Zutaten

80 g Lapas  
(kanarische Meeresmuschel)  
20 g Koriander  
1 g Knoblauch  
15 g Öl  
5 g Salz  
5 g Chili

#### Zubereitung

Petersilie, Knoblauch, Öl und Salz in einem Mörser zerkleinern.  
Die erzeugte Sauce auf die Lapas streichen.



### Burgados und Burgados-Schaum

#### Zutaten

50 g Burgados (kanarische Meeresschnecke)  
500 g Meerwasser  
Limettensaft  
Zitronensaft

#### Zubereitung

Die Burgados eine Minute lang im Wasser kochen.  
Das Kochwasser, ein bisschen Zitronen- und Limettensaft vermischen.  
Sucro Emul dazugeben und mithilfe einer "Luftpumpe" die Mischung aufschäumen.



## Vorspeise

## BRUSCHETTE

Schwierigkeitsgrad: leicht

Nährwertangaben: 213 kcal

Nachhaltig und klimafreundlich. Für Bruschette kann man altes Brot verwenden. Die Zutaten wie z. B. Kirschtomaten, Basilikum, wilder Majoran wachsen praktisch in jedem Garten.

#### Zutaten für 8 Personen

500 g Kirschtomaten  
8 Scheiben hausgemachtes Brot  
3 Knoblauchzehen (1 für das Brot)  
6 Basilikumblätter  
6 EL Öl  
Dost (wilder Majoran)  
Salz  
Pfeffer

#### Zubereitungszeit: 10 Minuten



#### Zubereitung

Die Kirschtomaten waschen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Dost (wilder Majoran), 2 halbierte Knoblauchzehen, die gewaschenen und halbierten Basilikumblätter, 4 EL Öl, Salz und Pfeffer zugeben.  
Zugedeckt eine Stunde ruhen lassen. Dann die Knoblauchzehe entfernen. In der Zwischenzeit das Brot auf einer heißen Platte oder Pfanne toasten. Wenn das Brot noch heiß ist, die Knoblauchzehe ins Brot reiben und das Öl zugeben.  
Die Kirschtomaten und einige Basilikumblätter dazugeben und sofort servieren.



## Vorspeise

# KÜRBISSUPPE MIT CROÛTONS

Unsere Kürbissuppe ist eine traditionelle, herkömmliche, saisonale Herbstsuppe. Sie passt immer und ist gleichzeitig durch den saisonalen Kürbis sehr klimafreundlich. Mit der Weiterverarbeitung von alten Semmeln sind wir mit diesem Gericht außerdem besonders nachhaltig.

### Zutaten für 4 Personen

500 g Kürbis  
2 Kartoffeln  
1 Liter Wasser  
30 ml Sonnenblumenöl  
1 Gemüsebrühwürfel  
Salz,  
Pfeffer  
alte Semmeln



### Zubereitung

Kürbis waschen, halbieren und die Fasern mit den Kernen entfernen. Dann in Würfel schneiden. Kartoffeln und Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig anbraten. Kürbiswürfel und Kartoffeln dazugeben, 2-3 Minuten andünsten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Suppe 30 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Die Semmeln in Würfel schneiden und anschließend mit etwas Fett in der Pfanne rösten.



## Hauptspeise

# PANSOTTI MIT ARTISCHOCKENFÜLLUNG, WALNÜSSEN UND PESTOSAUCE

### Zutaten für 8-10 Personen

#### Für den Nudelteig

1 kg Mehl „0“  
10 ganze Eier  
20 g feines Salz  
20 g Natives Olivenöl extra  
Wasser bei Bedarf

#### Für die Füllung

8 Artischocken  
1/2 gehackte Zwiebel  
Knoblauch nach Belieben  
ein Bund Petersilie  
2 Eier  
2 Salzkartoffeln  
80 g Parmesan  
100 g geschälte Walnüsse  
frischer Thymian  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

#### Für die Genueser Pesto-Sauce

10 Bündel Genueser DOP-Basilikum  
2 Knoblauchzehen aus Vessalico  
50 g Pinienkerne  
80 g gereifter „Parmigiano Reggiano“ DOP oder „Grana Padano“  
80 g Pecorino-Käse „Fiore Sardo“  
10 g grobes Meeressalz  
150 ml Natives Olivenöl extra „Riviera Ligure“ DOP



# Hauptspeise

## Zubereitung

### Nudelteig

Auf dem Nudelbrett in das gesiebte Mehl eine Mulde formen, die Eier nacheinander in die Mitte geben, so dass sie von dem Mehl aufgenommen werden, dann das Salz hinzugeben. Alles verkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. In eine kompostierbare und biologisch abbaubare Folie einwickeln und ruhen lassen.

### Füllung

Die Artischocken zerkleinern, nachdem man die äußeren Artischockenblätter entfernt und die Spitzen abgeschnitten hat. Zusammen mit Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln kochen, pürieren, eine Prise Salz hinzufügen. Artischocken und das Kartoffelpüree in eine Schüssel geben, die gehackten Walnüsse, den geriebenen Käse und die Eier dazugeben. Alles gut vermengen.

Den Nudelteig dünn ausrollen, Kreise mit Durchmesser von 7,5 bis 8 cm ausstechen, in die Mitte einen Teelöffel der Füllung setzen und sie zu einem Halbmond zusammenklappen. Abschließend den Rand mit einer Gabel eindrücken und gut verschließen.

Wasser zum Kochen bringen, salzen, sobald die Pansotti gar sind, auf einem Teller mit der Pestosauce anrichten.



# Hauptspeise

## TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN

Dieses Rezept ist nachhaltig, weil Eier von Freiland-Hühnern verwendet wurden und Pilze zum Einsatz kommen, die in unserer Region sehr verbreitet sind.

### Zutaten für 4 Personen

250 g Eiernudeln  
2 Steinpilze  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine Zwiebel  
Petersilie  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitungszeit: 10 Minuten



Schwierigkeitsgrad: leicht

Nährwertangaben: 100 g - Fett 15,61 g - Kohlenhydrate 29,31 g - Zucker 1,48 g - Ballaststoffe 1,8 g - Eiweiß 6,35 g - Salz 0,02 g - Cholesterin 29 Mg - Kalium 153 mg

### Zubereitung

Wasser salzen und in einem Topf zum Kochen bringen. Die Pilze mit einem Tuch reinigen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 3 EL Öl fein gehacktem Knoblauch und Zwiebel anbraten. Die Pilze zugeben und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Wenn das Wasser kocht, Nudeln hinzufügen und kochen lassen. Wenn die Nudeln gar sind, abgießen und in die Pfanne geben. Vorsichtig einrühren, um Nudeln und Pilze zu vermengen.

Die Tagliatelle mit Steinpilzen auf einem Teller anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.



## Nachspeise

# APFELKUCHEN NACH CEDRIC GROLET

Nachhaltig: Die Zutatenreste kann man weiterverarbeiten:  
Die Apfelschalen werden zu Chips verarbeitet. Aus der unbehandelten Zitronenschale kann man kandiertes Zitronat machen.

### Zutaten für 6 Personen

#### Für den Mürbeteig

120 g Butter  
70 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillin  
1 Ei Klasse M  
200 g Mehl Typ 550

#### Für die Mandelcrème

75 g Butter  
75 g Zucker  
75 g Mandelpulver  
3 Eier Klasse M

#### Für das Apfelkompott

5 Äpfel (z.B. Gala)  
1 Zitrone

#### Für die Apfelscheiben

7-8 Äpfel  
100 g Butter  
200 g Wasser  
100 g Zitronensaft

**Zubereitungsdauer: 1 Std. 20 Min.+ 4 Std. kühl stellen**



## Nachspeise

### Zubereitung

#### Für den Mürbeteig :

Die Butter mit dem Puderzucker cremig rühren. Mandelpulver, Salz und Vanillin hinzufügen.

Die Creme mit den geschlagenen Eiern emulgieren. Nach und nach das Mehl hinzufügen, bis eine homogene Kugel entsteht.

Den Teig 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf eine Dicke von 3 mm ausrollen. Einen Tortenring mit einem Durchmesser von 22 cm und einer Höhe von 2 cm damit auslegen.

#### Für die Mandelcreme :

Die Butter mit dem Zucker und dem Mandelpulver cremig rühren.

Eier schlagen und nach und nach hinzufügen.

Die Mandelcreme in einen Spritzbeutel geben.

#### Für das Apfelkompott:

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden.

Den Saft der gelben Zitrone hinzufügen.

Die Äpfel in Wasser in einem Kochtopf 13 Minuten garen.

#### Für die Apfelscheiben :

Die Äpfel mit einer Mandoline schneiden. Einen Zitronensirup herstellen und die Apfelscheiben darin eintauchen.

Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Den Tortenboden 25 Minuten lang blind backen.

Das Eigelb mit der Sahne vermischen und die Torte mit einem Pinsel mit dieser Mischung bestreichen, dann 10 Minuten in den Ofen schieben.

#### Nach dem Backen

Die Torte mit der Mandelcreme belegen und erneut 10 Minuten in den Ofen schieben. Wenn sie fertig gebacken und abgekühlt ist, mit Apfelkompott bestreichen und die Apfelscheiben spiralförmig von außen nach innen in die Torte schichten. Butter schmelzen und die Torte damit bestreichen.

Vor dem Verzehr 6 Minuten lang bei 175 °C in den Ofen schieben. Lauwarm servieren.



## Nachspeise

# SCHOKOKÜCHLEIN

### Zutaten

125 g dunkle Schokolade  
 125 g Butter  
 3 Eigelb  
 3 Eiweiß  
 2 x 30 g Zucker  
 50 g Mehl  
 25 g Butter  
 (zum Buttern der Tassen)  
 25 g Mehl  
 (zum Bemehlen der Tassen)



### Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen.  
 6 Tassen buttern, bemehlen und in eine Auflaufform stellen. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen lassen und das Ganze glattrühren. Schokolade vom Herd nehmen und 30 g Zucker, 25 g Mehl und die 3 Eigelb hinzufügen. Gut umrühren. Eiweiß steif schlagen, 30 g Zucker hinzufügen und noch etwas weiter schlagen. Diese Mischung nach und nach zur Schokolade geben und das Eiweiß vorsichtig unter die Schokolade heben. Tassen mit der Schokoladenmischung befüllen und Auflaufform für 9 Minuten in den Ofen stellen. Sobald sie fertig sind, jede Tasse auf eine Untertasse stellen. Leckereien sofort verzehren. Wir verwenden natürlich nur Belgische Fair Trade Schokolade. Dekotipp: Schlagsahne und Früchte der Saison



## Nachspeise

# KAKI-CREME-TIRAMISU

### Zutaten für 6 Personen

4 reife Kakis  
 200 g Sahne  
 1 EL Puderzucker  
 500 g Mascarpone  
 4 Eigelb  
 100 g Zucker  
 1 Glas Milch  
 ungesüßtes Kakaopulver  
 1 Packung Löffelbiskuits  
 (ca. 24 Stück)  
 50 g Schokoladenstreusel  
 Haselnüsse zum Garnieren



### Zubereitungsdauer: 30 Min.

### Zubereitung

#### Kaki-Creme

Kakis schälen und mit einem Stabmixer verarbeiten. Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und die Kakis hinzufügen und vorsichtig mischen.

#### Mascarpone-Creme

Zucker mit Eiern gut aufschlagen und Mascarpone dazugeben, bis eine homogene Creme entsteht. Eine Schicht Mascarpone-Creme in 6 Schalen geben, Löffelbiskuits in Milch und Kakao eintauchen, in die Schalen legen und mit der Kaki-Creme bedecken. Vorgang wiederholen und mit einer Schicht Mascarpone-Creme beenden. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Mit dunklen Schokoladenstreuseln und Haselnüssen garnieren und servieren.

# Wir sind die Europagruppe 2:

**BERUFSSCHULZENTRUM AM WESTERBERG**, Osnabrück, DE

**CEFPPA ADRIEN ZELLER**, Illkirch, FR

**IPSEOA CARLO PORTA**, Milano, IT

**IFP LEVICO TERME**, Levico Terme, IT

**IIS FRISI POLO OLMO**, Cornaredo, IT

**IPSAR LUIGI CARNACINA**, Bardolino, IT

**GO! TA Campus Wemmel**, Wemmel, BE

**HECANSA**, Santa Cruz de Tenerife, ES

## Unser Favoritenmenü:

### Europamenü 2

#### APERITIF COCKTAIL

Chiare

#### VORSPEISEN

Gemüseterrine

Blätterteigtorte mit in Granatapfel  
mariniertem Forellenfilet

#### HAUPTSPEISEN

Risotto scomposto

Belgische Muscheln

Gemüseburger

Nussbraten vom Damwild

#### NACHSPEISEN

Falda del Teide

#### AFTER DINNER

Dolce amaro



## CHIARÈ

### Zutaten

60 ml Sekt Bardolino Chiaretto

15 ml Holundersirup

75 ml Sodawasser

Minzblätter und Holunderblumen als Garnierung

### Zubereitung

3-4 Eiswürfel ins Glas geben.

Mit Sekt aufgießen.

Holundersirup und Sodawasser  
hinzufügen. Das Ganze mischen.

Mit Minzblättern und  
Holunderblumen garnieren.





## Vorspeise

# GEMÜSETERRINE

Das Gericht *Gemüseterrine* ist sehr klimafreundlich. Die Zutaten sind kaum verarbeitet, wie das Gemüse oder der Frischkäse. Dazu ist das Gericht vegetarisch ohne Fisch oder Fleisch. Das Gemüse kommt aus ökologischer Landwirtschaft. Im Sommer kann es bei uns im Elsass auch lokal auf einem Bauernhof angebaut werden. Dieses Rezept ist im Winter nicht klimafreundlich, denn es kommt aus einem Umkreis von mehr als 500 Km. Von den Zutaten bleibt etwas übrig, die Schalen bringen wir dann aber zum Kompost.

### Zutaten für 4/6 Personen

2 mittelgroße Zucchini  
2 große Paprika (rot)  
3 große Auberginen  
60 ml Schlagsahne  
150 g Ziegenfrischkäse  
1 EL Zitronensaft  
frisches Basilikum  
100 g Salatmischung



### Zubereitung

Paprikaschoten halbieren, Stiel entfernen und entkernen. Paprikaschoten mit der Hautseite nach oben 15 Minuten unter den Grill des Backofens legen. Wenn die Haut braun geworden ist, Paprika entnehmen und abkühlen lassen. 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Terrine mit Frischhaltefolie auslegen. Zucchini und Auberginen in Streifen schneiden. Dann in einer leicht geölten Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Paprikaschoten aus dem Kühlschrank nehmen und enthäuten. In einer Schüssel die flüssige Sahne mit dem Ziegenfrischkäse und dem Zitronensaft vermischen und kühl stellen. Einen Teil der Auberginenstreifen an den Seiten und auf dem Boden der Terrine verteilen und über den Rand hinausragen lassen. Die Hälfte der Paprikaschoten auf den Boden der Terrine legen, die Ziegenfrischkäsecreme darauf verteilen, mit Basilikum bestreuen, mit den Zucchiniestreifen bedecken. Eine weitere Schicht Ziegenfrischkäsecreme, dann die zweite Hälfte der Paprikaschoten und den Rest der Auberginen darauf legen. Vor dem Servieren 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren. Anrichten: Einen runden Ausstecher benutzen oder in Scheiben schneiden. Man kann dazu eine deftige Vinaigrette servieren.



## Vorspeise

# BLÄTTERTEIGTORTE MIT IN GRANATAPFEL MARINIERTEM FORELLENFILET

Schwierigkeitsgrad: schwer - Kaltes Gericht - Nährwerte pro Portion:  
Kcal: 327 - Kohlenhydrate: 20,54 g - Eiweiß: 16,6 g - Fett: 18,55 g

### Zutaten für 10 Personen

2 Forellen (je 250/300 g circa)  
4 Granatäpfel  
2 Äpfel  
1 Weißkohl  
1 Radicchio  
150 ml Olivenöl  
10 g Salz  
100 ml Schlagsahne  
1 Zitrone



### Zubereitungszeit: 40 Minuten + 48 Stunden Forellen schockfrostern

### Zubereitung

Zuerst die Forellen waschen, putzen, filetieren und entgräten, danach 48 Stunden tiefgefrieren (schockfrostern). Die Granatäpfel entkernen und mixen, um einen Saft zu erhalten. Nach 48 Stunden die Forellenfilets aus dem Gefriergerät nehmen, in den Granatapfelsaft einlegen und 2 Stunden ziehen lassen. Die Forellenfilets in den Kühlschrank legen und sie ab und zu im Saft wenden, bis sie auf beiden Seiten Farbe annehmen. Die Apfelscheiben in Wasser und Zitronensaft quellen lassen. Wenn die Forellenfilets durchgezogen sind, diese in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Granatapfelsaft filtern und zusammen mit der Schlagsahne in einen Sahnspender gießen und in den Kühlschrank stellen. Kohl- und Radicchio-Blätter auf eine Platte legen und mit Olivenöl bestreichen. Anschließend in der Mikrowelle garen, damit die Gemüseblätter knusprig werden. Nun abwechselnd Kohl- und Radicchio-Blätter, Apfelscheiben und Forellenscheiben übereinanderlegen. Etwas Mousse zwischen die Gemüseblätter hinzugeben.



## Hauptspeise

# RISOTTO SCOMPOSTO

### Zutaten

#### Für den Risotto

400 g Vialone nano  
 250 g frischer Monte-Veronese-Käse  
 5 EL Grana-Käse  
 500 g roter Radicchio aus Treviso  
 1 Glas Amarone-Rotwein  
 1 Glas Custoza-Weißwein  
 1 Zwiebel  
 100 g Butter  
 Gemüsebrühe  
 extra natives Olivenöl  
 Salz und Pfeffer

#### Für die Brühe

4 l Wasser  
 2 Karotten  
 1 Zwiebel  
 1 Stange Sellerie  
 5 Gewürznelken  
 Salz

#### Für die Weinkügelchen

1 Glas Pflanzenöl  
 9 g Agar-Agar  
 300 ml Amarone



### Zubereitung

#### Brühe:

Das gewaschene und grob geschnittene Gemüse in einen Topf mit Wasser geben, Salz und nach Belieben Nelken hinzufügen und zirka eine Stunde kochen lassen.

#### Amarone - Kügelchen:

Das Pflanzenöl im Kühlschrank 2 Stunden lang ruhen lassen. Den Wein in einen Topf gießen, Agar-Agar hineingeben und aufkochen lassen, bis sich das Agar-Agar auflöst. Die Mischung abkühlen lassen. Eine Spritze mit dem Wein befüllen und in das kalte Öl tropfen lassen, bis sich kleine Kügelchen bilden.

Die Kügelchen nach zirka einer Minute mit einem Sieb abschöpfen und sie unter kaltem Wasser waschen.

#### Risotto:

Zwiebel fein hacken, Radicchio in Streifen schneiden. In zwei Kasserollen jeweils die Hälfte der Zwiebel mit wenig Öl und ein paar Butterflocken anbraten, dann den Reis hinzufügen und etwas anrösten lassen. Einen Reis mit dem Amarone und den anderen mit dem Custoza ablöschen. Die Gemüsebrühe langsam auf den Reis gießen und zirka 15-20 Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Radicchio dünsten. In den letzten drei Minuten den Radicchio in den Reis mit Amarone geben. Beide Risotti vom Herd nehmen und mit Butter verrühren. Den Grana-Käse zum Risotto mit dem Radicchio geben, den Monte-Veronese-Käse zum anderen Risotto geben. In einem Teller den Risotto mit Radicchio und in der Mitte den Risotto mit dem Monte-Veronese-Käse anrichten. Mit den Amarone-Kügelchen garnieren.



## Hauptspeise

# MUSCHELN MIT POMMES FRITES

Wenn Sie die Pommes frites im Ofen zubereiten, sparen Sie Kalorien.

### Zutaten

#### Für die Pommes

1 kg Kartoffeln, festkochend  
 Sonnenblumenöl  
 1 TL Salz

#### Für die Muscheln

4 kg Miesmuscheln  
 1 kg Suppengemüse  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Zwiebel  
 2 EL Sonnenblumenöl  
 400 ml Weißwein  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Prise Salz  
 1 Prise Pfeffer aus der Mühle  
 1 Bund Petersilie  
 1 Stück Zitrone, unbehandelt



### Zubereitung

Kartoffeln schälen und in 1,5 cm breite Stifte schneiden. Für 20 Minuten in eine Schale mit kaltem Wasser legen. Kartoffelstifte abgießen und auf Küchenpapier trockentupfen.

Muscheln waschen und säubern. Bereits geöffnete Muscheln wegwerfen. Suppengrün putzen und klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und feinhacken.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln glasig anschwitzen. Das restliche Suppengrün hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Das Ganze mit 200 ml Weißwein ablöschen. Mit 100 ml Wasser auffüllen und Lorbeerblatt hinzugeben.

10 Minuten köcheln lassen.

## Hauptspeise

Muscheln und restlichen Weißwein hinzugeben und 10 bis 15 Minuten kochen bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Geschlossene Muscheln aussortieren. In der Zwischenzeit Sonnenblumenöl in der Fritteuse auf 140 °C erhitzen. Kartoffelstifte portionsweise für 4 bis 5 Minuten vorfrittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl auf 180 °C erhitzen und Pommes nochmals für ca. 3 Minuten frittieren. Erneut auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen. Petersilie waschen und feinhacken. Miesmuscheln mit einer Schöpfkelle auf einen Teller geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Petersilie garnieren. Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Zur Garnitur neben die Muscheln legen. Die Pommes frites als Beilage anrichten.

Guten Appetit.



## Hauptspeise

### GEMÜSEBURGER

#### Zutaten

350 g Erbsen  
½ Zwiebel  
3-4 EL Öl  
4 EL geriebenes Brot  
Salz  
Gewürze

#### Zubereitung

Erbsen hacken und in einer Schüssel mit Gewürzen, Zwiebel und dem geriebenen Brot vermischen. Kleine Hamburger formen und in einer Pfanne mit Öl für ca. 5 Minuten pro Seite anbraten.





## NUSSBRATEN VOM DAMWILD IN EIGENER SAUCE AN ROTKOHLE UND PREISELBEER-BIRNE DAZU KARTOFFELKLÖßE

### Zutaten

#### Für den Nussbraten

- 750 g Nussbraten
- 200 g Röstgemüse  
(Sellerie, Karotte, Zwiebel)
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 1,5 l Wildfond
- 2 Lorbeerblätter
- 15 g Wacholder
- 5 g Piment
- 5 g Anis
- 3 Nelken
- 1 Zimtstange

#### Für die Klöße

- 750 g Kartoffeln
- 6 Eier
- 30 g Mehl
- 30 g Stärke
- Eine Prise Salz
- Eine Prise Pfeffer
- Eine Prise Muskat

#### Für die Preiselbeer-Birne

- 2 Birnen
- 250 ml Weißwein
- 4 TL Preiselbeerkonfitüre
- 1 Stange Zimt
- 3 Nelken
- 100 g Zucker

#### Für den Rotkohl

- 100 ml Rotwein
- 500 g Rotkohl
- 50 g Äpfel
- 100 g Zwiebeln
- Prise Salz
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 10 g Wacholder
- 5 g Anis
- 30 ml Essig



123RF x Benedetta Knight

### Zubereitung

Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen und in einem passenden Schmortopf anbraten. Fleisch ausstechen. Das Röstgemüse in walnussgroße Stücke schneiden, anschließend rösten und tomatieren und dreimal mit Rotwein angießen. Mit Wildfond auffüllen und Gemüse zugeben. Abgedeckt im Backofen bei 130 °C für 1-2 Stunden garen.

### Klöße

2/3 der Kartoffeln kochen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Masse mit Ei, Mehl, Stärke und Gewürzen vermengen. Probekloß abbrühen und gegebenenfalls Mehl, Ei, Stärke hinzugeben.

### Rotkohl

Rotkohl in Streifen schneiden. Zucker karamellisieren. Zimt, Nelke, Wacholder, Anis und Lorbeeren dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Äpfel und Zwiebel hinzugeben, mit dem Rotkohl vermischen und weichkochen. Am Ende mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Birnen

Zucker karamellisieren, Zimt, Nelke und Anis hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Die Birnen schälen, halbieren und Kerne entfernen. In den Fond geben und 10 Minuten poschieren. Preiselbeerkonfitüre zum Anrichten in ausgehöhlte Mitte geben. Das Fleisch ausstechen. Sauce poschieren und reduzieren und gegebenenfalls mit Stärke abbinden. Das Fleisch portionieren und anrichten.



Freepik x Benedetta Knight



Freepik x Benedetta Knight



## FALDA DEL TEIDE

Bananenschaum in einem Vulkan-Isomalt Kaffeeis auf Maiskekspulver, dazu Coulis aus Ananas, Anis und Fenchelgewürz mit Stiefmütterchen-Blüten

### Zutaten

#### Maiskekspulver

100 g weiche Butter  
100 g Rohrzucker  
100 g "Kikos"  
80 g Feinmehl  
20 g Gofio  
Ein Schuss Weißwein  
Zimt 2 Prisen  
Anis 1 Prise  
Piment 1 Prise  
2 Nelken

#### Bananenschaum

200 g Kanarische Bananen  
80 g Milch  
1 Siphon und  
2 Distickstoffmonoxid-Patronen

#### Vulkan-Isomalt

Isomalt-Zucker

### Zubereitung

#### Maiskekspulver

Die "Kikos" (geröstete Maiskörner) mit einem Rollholz zerkleinern.  
Alle Zutaten zu einer Masse verarbeiten und bei 160°C 10 Minuten backen.



#### Vulkan-Isomalt

Den Zucker auf 180 °C erhitzen.  
Einen Metallring mit hohem Rand in den geschmolzenen Zucker legen. Nach ein paar Minuten den Ring herausnehmen und mit einem Föhn Luft hineinblasen, so dass der Zucker in die Länge gezogen wird.  
Sobald der Zucker die gewünschte Länge erhalten hat, mit einem heißen Messer zuschneiden.

#### Bananenschaum

Die Bananen und die Milch mixen und die daraus entstehende Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren.  
In den Siphon füllen und diesen mit den zwei Patronen aufladen.  
Den Siphon gut schütteln.  
2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.  
Vor dem Benutzen den Siphon noch einmal gut schütteln.





## After dinner

# DOLCE AMARO

### Zutaten

30 ml Espresso Carraro  
20 ml Whisky  
10 ml Amaretto Disaronno Likör  
10 ml Schokoladensirup  
30 ml frische Sahne  
Kirsche als Garnierung

### Zubereitung

Alle Zutaten mit 3-4 Eiswürfeln in den Shaker geben und gut schütteln.  
In ein Cocktailglas gießen, mit zerbröselten Amaretti und Maraschino-Kirsche garnieren.



## Wir sind die Europagruppe 3:

**BERUFLICHE SCHULE 7**, Nürnberg, DE

**LYCÉE D'HÔTELLERIE ST QUENTIN EN YVELINES**, Versailles, FR

**IIS EINSTEIN-NEBBIA**, Loreto, IT

**ISIS PERTINI**, Monfalcone-Grado, IT

**IISS MAURO PERRONE**, Castellaneta, IT

**GO! TA Campus Wemmel**, Wemmel, BE

**HECANSÁ**, Santa Cruz de Tenerife, ES

## Wir haben uns für dieses Menü entschieden:

### Europamenü 3

#### VORSPEISE

[Vincisgrassi \(Lasagnevariation\)](#)

#### HAUPTGERICHT

[Geflügelsupreme und Gemüseintopf](#)

#### NACHSPEISE

[Pan Indorát \(Frittiertes Brot\)](#)





## Vorspeise

### VINCISGRASSI

(Lasagnevariation)

Das Gericht ist nachhaltig, da auch geringerwertige Fleischstücke, wie Innereien, verwendet werden, die normalerweise im Abfall landen würden.

#### Zutaten für 8 Personen

500 g Eierlasagneplatten  
350 g Hühnerinnereien  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
1 Stange Sellerie  
300 g Tomatenpüree  
200 g Schweinefleisch  
200 g Rindfleisch  
200 ml Fleischbrühe  
100 g geriebener Parmigiano Reggiano DOP  
Salz nach Belieben  
Schwarzer Pfeffer nach Belieben  
Natives Olivenöl extra nach Belieben



#### Zubereitungsdauer: 40 Minuten

#### Zubereitung

Das Fleisch sowie die Hühnerinnereien in kleine Stücke schneiden. Sellerie, Karotte und Zwiebel fein hacken und in einem Topf 5 Minuten lang mit Olivenöl anbraten. Alles ein paar Minuten lang ziehen lassen, dann das Rind und Schweinefleisch hinzufügen und etwa zehn Minuten lang anbraten, bis das Fleisch goldbraun ist. Das Tomatenpüree zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Vorspeise

Die Hühnerinnereien hinzufügen und mit einem Löffel umrühren. Mit einem Deckel abdecken und anderthalb Stunden kochen lassen, gelegentlich umrühren und Brühe hinzufügen, falls die Tomatensoße zu dick wird.

Das Ragout muss gut gekocht und eingedickt sein. Sobald das Ragout fertig ist, die Vincisgrassi in einer hohen Auflaufform wie Lasagne anrichten: Etwas Soße auf den Boden geben, dann eine erste Schicht Vincisgrassi darauflegen und mit einem Löffel Ragout und einem Löffel geriebenem Parmesan bedecken.

Fortfahren, bis mindestens ein Dutzend Schichten entstanden sind. Mit einer Schicht Ragout und einer großzügigen Handvoll Parmesan abschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30 Minuten backen und herausnehmen, sobald sich eine schöne goldene Kruste auf der Oberfläche gebildet hat.





## Hauptspeise

# GEFLÜGELSUPREME AUS HOUDAN MIT GEMÜSEEINTOPF

### Zutaten

800 g Hähnchenbrust  
400g Butter  
400 g Sellerieknolle  
400 g Kartoffeln  
400 g Hokkaidokürbis  
400 g Topinambur  
400 g Rübe  
400 g Pastinake  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer



### Zubereitung

#### Für die Hähnchenbrust

Die Butter klären. Die Hähnchenbrust auf der Hautseite anbraten, danach umdrehen und auf der anderen Seite braten. Die Hähnchenbrust im Backofen 8 Minuten bei 160 °C fertigkochen.

### Zubereitung

#### Für den Gemüseintopf:

Das Gemüse schneiden und auf englische Art separat kochen. Es soll bissfest bleiben. Etwas Gemüsebrühe aufbewahren. Zuletzt das Gemüse anbraten und die Gemüsebrühe hinzufügen. Reduzieren und auf Tellern anrichten.



## Nachspeise

# FRITTIERTES BROT

### Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Brot  
(altbackenes Brot ca. 2 cm dick)  
2 Eier  
200 ml Milch  
100 g Kristallzucker  
500 ml Pflanzenöl  
(zum Frittieren)  
Salz

### Zimtsauce

250 ml frische Sahne  
90 g Kristallzucker  
3 Eidotter  
7 g Maisstärke  
1 Zimtstange  
150 ml geschlagene Sahne



Für die Zimtsauce eine Zimtstange über Nacht (ca. 12 Stunden) in Milch einweichen. Dann die Milch mit der Zimtstange zum Kochen bringen. Eidotter mit Zucker und Maismehl in einer Schüssel verrühren. Sobald die Milch kocht, Eidotter mit Zucker und Maismehl dazugeben, mit einem Schneebesen verrühren und unter ständigem Rühren Hitze reduzieren. Abkühlen lassen und steif geschlagene Sahne dazugeben.

### Zubereitung

Eier in eine Schüssel schlagen, Milch und Salz dazugeben und gut verrühren. Die Brotscheiben in die Milch-Eier-Mischung einweichen und auf beiden Seiten in heißem Öl frittieren. Wenn sie goldbraun sind, mit Puderzucker bestreuen und mit der Zimtsauce servieren.

# Wir sind die Europagruppe 4

HOTELFACHSCHULE, Berlin, DE

HOGA EDITH-STEIN-SCHULE, Freiburg, DE

CEFPPA ADRIEN ZELLER, Illkirch, FR

IIS GIANCARDI, Alassio, IT

IPSIA ITIS ACRI, Acri, IT

ISMI DIEFFE, Noventa Padovana, IT

GO! TA Campus Wemmel, Wemmel, BE

HECANSÁ, Santa Cruz de Tenerife, ES

Und hier unser Menüvorschlag:

## Europamenü 4

### APERITIF COCKTAIL

Basilikum - Cocktail

Geröstete Triora-Brotscheiben mit  
Brigasca-Schafsricotta, Dicke-Bohnen-Pesto  
und getrockneten Tomaten

### KALTE VORSPEISE ZUR WAHL

Gurkensalat

Focaccia mit spätem rotem Radicchio und Osso Collo

### WARME VORSPEISE ZUR WAHL

Gebratener Caciocavallo-Käse auf  
Platterbsencreme mit Steinpilzen und Kaki  
Trüffelsuppe

### HAUPTSPEISE ZUR WAHL

Nudelbonbons mit Sila-Kartoffeln - Minze und Pecorino  
Füllung dazu cremige  
Kürbissaucе und Kastanien-Crumble  
Isla Media

### NACHSPEISE ZUR WAHL

Sächsische Eierschecke  
Stroscia mit Ricotta-Creme und Himbeersauce

### AFTER DINNER

Espresso  
Digestif  
Früchte - Glühwein



Aperitif

## GERÖSTETE TRIORA-BROTSCHIEBEN MIT BRIGASCA-SCHAFSRICOTTA, DICKE-BOHNEN-PESTO UND GETROCKNETEN TOMATEN

### Zutaten für 8-10 Personen

1 ½ kg Triora-Brot  
500 g Brigasca-Schafsricotta  
100 g getrocknete Tomaten  
1 Bund Basilikum  
Natives Olivenöl extra

### Zutaten für den Dicke-Bohnen-Pesto "Maro"

1/2 kg dicke Bohnen  
Knoblauch aus Vessalico  
Natives Olivenöl extra  
Minzblätter  
Salz  
Pfeffer  
Essig



### Zubereitung

#### Für die Triora-Röstbrotsciebchen

Das Triora-Brot in Scheiben schneiden. Den Schafsricotta mit einer Prise Salz, Basilikum und nativem Olivenöl extra verrühren, dann die Ricotta-Mischung mit dem Spritzbeutel in Teigausschneider verteilen.

## Für den Dicke-Bohnen-Pesto

Die dicken Bohnen aus den Schoten nehmen, reinigen und das Häutchen von jeder Bohne entfernen. Die Bohnen in einem Mörser mit Minzblättern, Knoblauch und einer Prise grobem Salz zerstoßen, bis man eine homogene Masse erhält, zu der Pfeffer und ein Esslöffel Essig hinzugefügt werden. Zuletzt Olivenöl einrühren, bis eine sämige Creme entsteht.



## Anrichten

Die Brotscheiben im vorgeheizten Ofen bei 180°C einige Minuten rösten lassen. Auf einer Servierplatte die Röst-Brotscheiben anrichten und mit Schafsrizotta, Dicke-Bohnen-Pesto, getrockneten Tomaten und einigen Basilikumblättern garnieren.



## GURKENSALAT

### Zutaten für 4 Personen

1 Bio-Salatgurke, 42 kcal  
 Saft von ½ Bio-Zitrone, 14 kcal  
 150 g Sauerrahm, 176 kcal  
 1 TL Zucker, 20 kcal  
 1 Prise Salz  
 1 Prise Pfeffer

### Zubereitungszeit: 45 Minuten

### Zubereitung

Gurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit Salz würzen und 30 Minuten ziehen lassen. Zitronensaft mit Sauerrahm und Zucker glattrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gurkenscheiben mit dem Dressing vermischen und gleich servieren.





## Vorspeise

# FOCACCIA MIT SPÄTEM ROTEM RADICCHIO UND OSSO COLLO

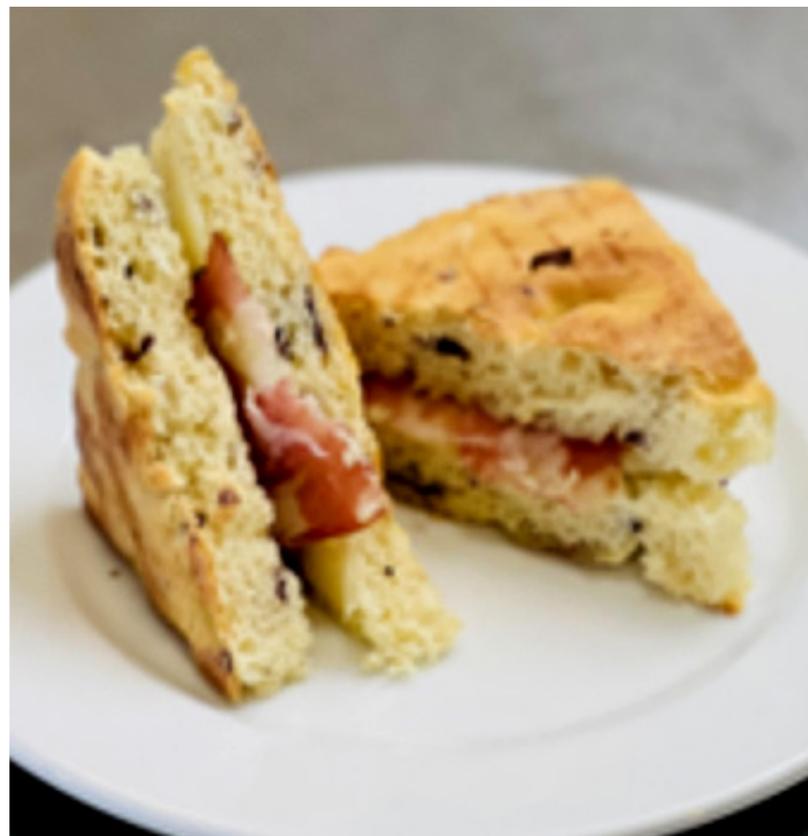
Für unsere Rezepte haben wir die lokale Gemüseproduktion unseres Bauern gewählt. In der Italienischen Küche spielt die Qualität der Zutaten eine große Rolle. Wir benutzen einfache Produkte wie Mehl. Das Mehl stammt aus alten Getreidearten der Toskana, also aus dem italienischem Gebiet. Bei unserem Bauern haben wir zwei weitere lokale Produkte gewählt: Osso Collo und den hausgemachten Mezzanokäse.

### Zutaten für 4 Personen

1 kg Mehl Typ 00  
300 ml Milch  
300 ml Wasser  
200 g später roter Radicchio aus Treviso  
150 g Osso Collo  
16 g Salz  
20 g Hefe  
100 ml natives Olivenöl extra  
10 g Malz

### Zubereitung

Radicchio putzen und vierteln. 18 Minuten bei 185 °C backen – Feuchtigkeit 50%.



## Vorspeise

In das Olivenöl Malz und Hefe einrühren, in das Mehlhäufchen gießen und vermengen.

Salz an den Radicchio geben. Das Ganze mischen und die Masse aufgehen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt hat.

Die Backform mit Öl einfetten, die Masse auf der Backform ausrollen und noch einmal 1 Stunde gehen lassen.

10 Minuten bei 180 °C, Feuchtigkeit 50% (im vorgeheizten Umluft-Backofen) backen, dann 10 Minuten ohne Umluft weiterbacken.

Die Focaccia mit feingeschnittenen Osso Collo-Schinkenscheiben und Käse belegen, toasten und warm servieren.





# GEBRATENER CACIOCAVALLO-KÄSE AUF PLATTERBSENCREME MIT STEINPILZEN UND KAKI

**Tipp:** Dieses Gericht kann man mit einem guten Glas Roséwein genießen.  
**Weinempfehlung:** CerzaSerra "Vasciu" (Roséwein aus Kalabrien)

### Zutaten für 4 Personen

500 g Caciocavallo-Käse (Silano DOP)  
150 g getrocknete Platterbsen/  
Alternative Kichererbsen  
Salz nach Belieben  
150 g frische Steinpilze  
2 Kaki (Sorte: Kaki-Cioccolato)  
Rosmarin nach Belieben  
Wilder Fenchel nach Belieben  
50 g natives Olivenöl extra  
2 Knoblauchzehen  
Paprika nach Belieben  
20 g Sellerie  
20 g Karotten  
20 g weiße Zwiebel  
100 g Kartoffeln  
Schwarzer Pfeffer nach Belieben  
Salbei nach Belieben  
1 frische Chilischote

**Rezepteigenschaften: einfach**  
**Zubereitungszeit: 60 Minuten**

### Zubereitung

#### Für die Platterbsencreme

Platterbsen 24 Stunden in Wasser einlegen. Dabei häufig das Wasser wechseln. Nach der erforderlichen Zeit die Platterbsen abtropfen lassen, abspülen und beiseitestellen.



Zwiebel und Sellerie fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. 1 EL natives Olivenöl extra in einem großen Topf leicht erhitzen, die Knoblauchzehen dazu geben und glasig andünsten. Die Knoblauchzehen entfernen und den Sellerie, die Karotten und die Zwiebel hinzufügen.

In einer Pfanne etwa zehn Minuten lang bei schwacher Hitze kochen. Danach die Kartoffeln und Platterbsen hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles eine Stunde bei schwacher Hitze garen, dabei nach und nach Brühe hinzugeben und häufig umrühren, um ein Ansetzen am Topfboden zu vermeiden.

Ein Kräutersträußchen aus Rosmarin und Salbei mit einer Küchenschnur zusammenbinden, in die Suppe geben und eine weitere Stunde bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen.

Vom Herd nehmen und das Kräutersträußchen entfernen.

Platterbsen pürieren und bei Bedarf Brühe hinzufügen. Mit Salz und rotem Pfeffer würzen und mit etwas Öl beträufeln.



#### Für die marinierten Kaki

Die Kaki-Früchte mit kaltem Wasser abspülen und sorgfältig reinigen, da auch die Schale gegessen werden kann.

**Tipp:** Die Kaki in etwas Wasser mit Natron legen, 15 Minuten einwirken lassen und anschließend abtrocknen.

Mit Hilfe eines Messers den Stiel und die vorhandenen Blätter entfernen.

Das Obst in dünne Scheiben schneiden und die Kerne entnehmen. Die Scheiben auf einen Teller legen, Rosmarin und wilden Fenchel hinzufügen. Das Ganze ca. 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen.



## Vorspeise

### Für die sautierten Steinpilze

Frische Steinpilze reinigen, dabei mit einem Messer die Erdreste von den Stielen, den unteren und oberen Teil der Kappen vorsichtig abkratzen.

Mit einer Drehbewegung die Pilzkappen von den Stielen trennen. Mit einem feuchten Tuch die Oberfläche der Pilze sauberputzen.

Die Pilzköpfe in Scheiben und die Stiele in Streifen schneiden. Die Pilzteile zusammen in eine große Schüssel geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen, darin den Knoblauch (zerdrückt oder halbiert) und die Chilischote kurz anbraten. Die geschnittenen Pilze hinzufügen und bei schwacher Hitze max. 5 Minuten garen.

Eine Minute vor Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einem Holzlöffel umrühren.



### Für den gebratenen Caciocavallo-Käse

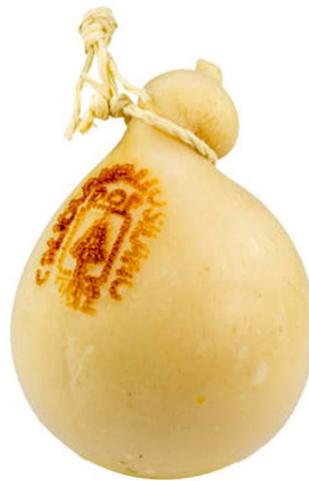
Eine nicht allzu schwere Bratpfanne auf mittlere Hitze gleichmäßig aufheizen.

Während die Pfanne aufheizt, den Caciocavallo in etwa 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Hitzegrad der Pfanne testen, indem man eine Hand der Kochfläche nähert.

Wenn von der Pfanne eine angenehme Hitze ausgeht, kann man die Käsescheiben in die Pfanne legen.

Wenn die ersten Bläschen am Boden erscheinen und der Käse zu schmelzen beginnt, die Scheiben wenden. Der Caciocavallo muss so lange anbraten bis sich eine leichte Kruste bildet.



### Servieren

Die auf beiden Seiten gut gerösteten Caciocavallo-Scheiben auf einen Teller geben und die marinierten Kaki, Platterbsencreme und Steinpilze dazu legen. Mit wildem Fenchel und einigen Rosmarinzwiegen garnieren.



## Vorspeise

## TRÜFFELSUPPE VGE (Valéry Giscard d'Estaing)

### Zutaten für 4 Personen

80 g frische schwarze Trüffel

50 cl Geflügelbouillon

150 g Hühnerbrust ohne Haut

100 g Knollensellerie

1 Karotte

8 Champignonköpfe, 3 cm Durchmesser

4 El Noilly Prat weiß

60 g gekochte Gänsestopfleber

250 g Blätterteig

1 Eigelb

Salz



### Zubereitung

**Zubereitungszeit: 30 Min. und 30 Min. Kochzeit**

Ofen auf 200 °C (TH 7) vorheizen. Bouillon in einem Topf zum Kochen bringen. Die Hühnerbrust leicht salzen und in die Bouillon geben. 6 Min. kochen lassen und abtropfen. Die Bouillon zur Seite stellen.

Sellerie und Karotte schälen. Sellerie in 1 cm dicke Würfel schneiden. Die Karotte halbieren, anschließend in 1 cm dicke Würfel schneiden. Diese Schnittart nennt sich Matignon. Champignons in dicke Streifen, Stäbchen und Würfel schneiden.

Mit Sellerie und Karotte mischen. Die Trüffel sehr fein schneiden. Die Qualität der Trüffel ist in dieser Suppe wichtig: Wenn möglich, frische Trüffel wählen.

Außerhalb der Saison Trüffel aus der Dose verwenden. 30 g gekochte Trüffel aus der Dose pro Person, bzw. 20 g frische Trüffel verwenden.

1 El Noilly Prat in jede der 4 ofenfesten Porzellanschalen (von 25 bis 30 cl) geben. Einen gut gefüllten Eßlöffel Matignon hinzugeben. Gänsestopfleber in Würfel, Hühnerbrust in Matignon schneiden und auf die Schalen verteilen.

Trüffelstreifen ebenfalls dazugeben. Mit Bouillon bis 1,5 cm vor Oberrand aufgießen. Blätterteig auf die Arbeitsplatte legen und in 4 Scheiben (Durchmesser 13-14 cm) schneiden. Je eine Scheibe auf eine Schale setzen. Den Rand leicht andrücken. Um die Teigscheiben in die richtige Größe zu schneiden, den Durchmesser der Schalen messen und mindestens 3 cm dazurechnen.

Anschließend einen runden Gegenstand (Schüssel, Unterteller, Metallkreis) mit diesem Durchmesser auf den Teig legen und schneiden. Eigelb mit 1 Tl Wasser und 1 Prise Salz mischen. Den Teig damit bestreichen.

In den Ofen geben und 20 Minuten backen lassen. Sofort heiß servieren.



## FRISCHE NUDELBONBONS MIT KARTOFFEL-MINZE-PECORINO- FÜLLUNG DAZU CREMIGE KÜRBISSAUCE UND KASTANIEN-CRUMBLE

Tipp: Diese Mahlzeit kann man mit einem guten Glas Weißwein genießen.  
Weineempfehlung: Vino Calabria bianco IGP "Timpa del principe" di Ferrocinto  
Vino "Don Fili" Calabria IGP Serravallo

### Zutaten für 4 Personen

#### Zutaten Pastateig

200 g steingemahlenes  
Weizenmehl Typ 405  
200 g steingemahlener Hartweizengrieß  
15 g Olivenöl  
1 Ei  
1 Eigelb  
70 ml Wasser  
Salz nach Bedarf

#### Zutaten Füllung

400 g gekochte Kartoffeln  
(I.G.P. Sila-Kartoffel)  
1 Ei  
Pfeffer nach Bedarf  
Ein kleiner Bund frische Minze  
(fein gehackt) nach Bedarf  
50 g frisch geriebener  
Pecorino-Käse (Crotonese)

**Rezepteigenschaften: mittelschwer**  
**Zubereitungszeit: 150 Min.**

#### Zutaten Kürbissauce

700 g Kürbis (*Cucurbita moscata*)  
Salz nach Bedarf  
Pfeffer nach Bedarf  
15 g Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
50 g geschälte Kastanien aus  
dem Silagebiet  
70 g frisch geriebener Pecorino-Käse  
Fein gehackte Minze nach Bedarf

#### Topping

Geriebener Pecorino Crotonese  
Minzblätter

### Zubereitung frischer Pastateig (Grundrezept)

Die verschiedenen Mehlsorten in eine Rührschüssel geben und vermengen. Wasser, Eier, Salz und Olivenöl hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche weiter durchkneten. Die Konsistenz



muss gleichmäßig glatt und elastisch sein. Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt ca. 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffel-Minze-Füllung und die Kürbissauce zubereiten.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Pastateig nochmal ca. 5 Minuten gut durchkneten, in große Scheiben schneiden und mit einem Nudelholz ausrollen. Pastamaschine auf die größte Dicke einstellen und die Teigstücke durchdrehen. Teigplatten mehrmals durch die Pastamaschine von Stufe 1 bis 5 drehen und zu ca. 30 cm langen Nudelbahnen ausrollen.

Die zu jeweils 20x30 cm dünn ausgerollten Rechtecke mit einem Küchentuch abdecken.

### Zubereitung Füllung

Die ungeschälten Kartoffeln im siedenden Salzwasser weichkochen. Die Kartoffeln heiß pellen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Kartoffeln abkühlen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier, fein gehackte Minze und Pecorino daruntermengen. Alles zu einem weichen Teig verarbeiten.

## Zubereitung Kürbissauce

Den Kürbis halbieren, entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Öl, Knoblauch in eine Pfanne geben und die Kürbisstücke darin andünsten. Zugedeckt unter gelegentlichem Umrühren so lange schmoren, bis der Kürbis weich ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis pürieren.

## Zubereitung Kastanien-Crumble

Die geschälten Kastanien im Ofen bei 180°C 15 Minuten rösten. In kleine Stücke hacken und weitere 10 Minuten im Backofen bei 180°C leicht anbräunen.



## Teigplatten zu Nudelbonbons füllen

Die vorbereitete Füllung (siehe Zubereitung) mit einem Spitzbeutel zu einer länglichen Bahn auf die Rechtecke aufspritzen. Ein zweite rechteckige Teigplatte vorsichtig darüber legen und um die Füllung herum den Teig festdrücken. Mit einem Teigrad ca. 5-6 cm große Quadrate ausschneiden. Die Teigenden gegeneinander zu einer Bonbonform drehen.

## Pasta kochen

Die Nudelbonbons 5 Minuten in kochendem Salzwasser kochen, danach abgießen, in die Kürbissauce geben und untermischen, bis alle Nudelbonbons cremig überzogen sind. Etwas Öl, Minze und Pecorino unterheben.

Zum Servieren etwas Pecorino und schwarzen Pfeffer über die Nudelbonbons streuen und mit Olivenöl beträufeln. Zum Schluss mit Kastanien-Crumble und Minzblättern garnieren.

Guten Appetit!



## ISLA MEDIA

Pelibuey-Lammroulade mit Steinpilzduxelles auf Feigensauce garniert mit Kartoffelkristallen

### Zutaten

#### Für die Pelibuey-Roulade

1 Schulter vom Pelibuey-Lamm  
Gelburguer (Dosierung je nach Masse)  
100 g Lammleber  
5 g Paprika (süß)  
3 g Paprika (scharf)  
30 g Rotweinessig  
80 g Weißwein  
10 g Knoblauch  
1 Lorbeerblatt  
3 g Kreuzkümmel  
3 g frischen Thymian  
3 g frischen Oregano  
3 g Kochsalz  
60 g Olivenöl

#### Für das Steinpilzduxelles

5 g Knoblauch  
5 g Petersilie  
10 g Schalotten  
50 g Steinpilze  
5 g Schwarzer Pfeffer  
100 g Mascarpone  
2 g hydratisierte Gelatine  
5 g Salz

#### Für die Kartoffelkristalle

300 g schwarze Kartoffeln  
Etwas Salz und Olivenöl  
1 l Wasser  
35 g Kartoffelstärke  
10 g Reismehl



450 g Kartoffelbrühe  
Stiefmütterchen-Blüten  
Olivenöl zum Frittieren

#### Für die Feigensauce

150 g Lammfleischbrühe  
80 g Feigenbrei  
5 g Salz

#### Für die Kaktusfeigensauce

10 g Marmelade aus Kaktusfeigen  
21 g Eigelb  
3 g Salz  
5 g Oregano  
100 g Butterschmalz

#### Für die Garnierung

15 g Karotten  
15 g Gurken  
15 g Schalotten  
15 g Tomaten  
10 g Radieschen  
Salz/Pfeffer  
Salbeipulver

## Zubereitung

### Steinpilzduxelles

In einer Pfanne Schalotten, Knoblauch, Steinpilze und Petersilie anbraten. Kurz vor dem Ende der Zubereitung den Mascarpone und die hydratisierte Gelatine hinzufügen. Der Masse eine zylindrische Form verleihen, in eine sehr dünne Folie rollen und einfrieren.

### Salmorejo

Die Lammleber mit Knoblauch anbraten. Alle Zutaten mit einem Mixer pürieren.

### Pelibuey-Roulade

Die Lammschulter entbeinen und den Knochen beiseitelegen. Die Schulter reinigen, in kleine Stücke schneiden und mahlen. Die Masse in die Salmorejo geben und 24 Stunden ruhen lassen. Mit dem Gelburguer mischen, um die Steinpilzduxelles wickeln und dem Ganzen eine zylindrische Form verleihen.

In Backpapier einwickeln und bei 120 °C 30 Minuten lang im Ofen backen. Das Backpapier entfernen, die Roulade in Lammfett einwickeln und mit einem Küchenbrenner flambieren.

### Kartoffelkristalle

Die Kartoffeln waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Mit einem Messer 4 nicht zu tiefe Linien in jede Kartoffel schneiden. Die Kartoffeln mit dem Salz, dem Öl und 1 l Wasser in einen Topf geben und 25-30 min kochen. Das Wasser filtern, auffangen und die Kartoffeln beiseitelegen. Die Kartoffelbrühe 8 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.



Die abgekühlte Kartoffelbrühe mit der Kartoffelstärke und dem Reismehl vermischen, bei schwachem Feuer erhitzen und mit einem Schneebesen schlagen, so dass die Stärke sich in der Brühe auflöst und sich eine gelatineartige Konsistenz bildet. Vom Feuer nehmen.

Die Masse in chipsförmigen Teilen auf ein Blech geben, mit Blüten verzieren und 8 Stunden lang in einem Trockner trocknen.

Sobald die Chips trocken sind, in einem Topf Öl auf 130-140 °C erhitzen und die Chips darin 2-3 Sekunden lang frittieren.

### Feigensauce

Die Lammfleischbrühe erwärmen. Mit dem Feigenbrei vermischen, bis die gewünschte Konsistenz entsteht.

### Kaktusfeigensauce

Das Eigelb in eine Schüssel geben und im Wasserbad erhitzen. Butterschmalz unter ständigem Rühren langsam dazugeben. Oregano und Marmelade hinzufügen.

### Garnierung

Die Karotten blanchieren, die Tomaten abbrühen und zu einer Concassée verarbeiten.

Alles zu einer feinen Brunoise schneiden und würzen.





## Nachspeise

# SÄCHSISCHE EIERSCHECKE

### Zutaten

#### Für die Quarkmasse

750 g Magerquark  
170 g Zucker  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
2 Eier

#### Für den Eierteig

5 Eiweiß  
100 g Zucker  
375 ml Milch  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
5 Eigelb  
40 g Butter

### Zubereitung

#### Quarkmasse

Quark, Zucker, Puddingpulver und die Eier in einer Schüssel verrühren und die Masse in eine eingefettete Springform geben und glatt streichen.

#### Eierteig

Eiweiß mit Zucker steif schlagen. 100 ml Milch mit Puddingpulver und Eigelb verrühren. Restliche Milch aufkochen und das angerührte Puddingpulver einrühren, aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Butter unterrühren. Den Pudding unter die Eiermasse heben.

Eiermasse auf der Quarkmasse verteilen und glattstreichen. Bei 180 °C für ca. 50-60 Minuten im Ofen backen.



## Nachspeise

# STROSCIA

(Süßer Fladen)

Ursprung und Besonderheiten der "Stroscia"

Dies ist ein typisches Dessert aus Pietrabruna in der Provinz Imperia. Einst wurde diese Süßigkeit von jeder Familie für das Fest des Schutzheiligen zubereitet, heute kann man sie das ganze Jahr über finden. Der Begriff "strosciare" bedeutet im ligurischen Dialekt „brechen“, „reißen“. In der Tat kann dieser flache Kuchen nicht in Scheiben geschnitten werden, sondern man muss ihn mit den Händen brechen.

### Zutaten für 2 Portionen

#### Für den Teig

500 g Mehl  
150 g Zucker  
ein halbes Glas Wermut  
oder Marsalawein  
ein halbes Päckchen  
Backpulver  
250 ml extra natives Olivenöl  
100 g gehackte Mandeln  
oder Zucker  
zum Bestreuen



## Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken, dann Zucker, Likör, Backpulver und Öl hineingeben und sorgfältig kneten. Den Teig in zwei Teile teilen und kreisförmig knapp 2 cm dick ausrollen.

Zwei Backformen mit Olivenöl einfetten und bemehlen oder mit Backpapier auslegen, den Teig darauf legen und mit den Fingerkuppen leicht drücken.

Die Oberfläche mit reichlich Mandeln oder Zucker bestreuen.

Den Backofen auf 180 °C erhitzen und 30 bis 40 Minuten backen.

Der Kuchen ist fertig, wenn er gut riecht und eine schöne goldene Farbe angenommen hat.

Mit einem Zahnstocher in den Teig stechen, ist er trocken, ist der Kuchen fertig.

Wenn er etwas feucht ist, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken.

Er ist lange Zeit haltbar und eignet sich fantastisch für einen Snack und begleitet von einer „Englischen Creme“ oder „Eierlikörcreme“ (flüssiger gemacht, mit nur 50-70 g Mehl) sogar für ein Mittagessen

Köstlich auch mit Ricotta- oder Mascarpone-Creme und Himbeersauce



## #Appetit auf Europa

ist ein länderübergreifendes Kochprojekt mit Deutschschüler\*innen von Gastronomie- und Hotelfachschulen aus Belgien, Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien im Rahmen der

**ZUKUNFTSWERKSTATT EUROPA 2021/22**

## Konzept, Gesamtkoordination Goethe-Institut Turin:

Maria-Antonia de Libero (Projektidee,-Entwicklung, Leitung)

Externe Mitarbeit: Sarah Litterscheid

## Design, Gestaltung:

Priscilla Jamone (Cover)

Benedetta Knight (Layout)

## Bildnachweis:

Alle Abbildungen sind, wenn nicht anders angegeben, von den Schüler\*innen der Gastronomie- und Hotelfachschulen selbst erstellt worden.

## Copyright © Goethe-Institut Turin

*Alle Rechte vorbehalten*

[www.goethe.de/zukunftswerkstatt-europa](http://www.goethe.de/zukunftswerkstatt-europa)

