

WEIHNACHTSMENÜ NR. 1: *Schlemmen auf Italienisch*

Die italienische Küche erfreut sich nicht nur im Sommer besonderer Beliebtheit. Mit unserem mediterran angehauchten 3-Gänge-Menü zeigen wir, wie köstlich Italienisches auch zur Weihnachtszeit schmecken kann. La bella italia!

WEIHNACHTSMENÜ NR. 1 – ITALIENISCH

VORSPEISE

Steinpilz-Latte-macchiato
mit Rosmarin-Grissini

HAUPTSPEISE

Conchiglioni mit Gorgonzola-Walnuss-Füllung und gebackenen Honig-Feigen

DESSERT

Ricotta-Schokoladen-Nocken mit gebratener Ananas

→ DAS KÖNNEN SIE VORBEREITEN:

VORSPEISE

- Grissini (ggf. kurz vor dem Servieren im Backofen aufbacken)
- Sirup und Pilzsuppe (s. Schritt 2)

HAUPTSPEISE

- Nudelfüllung

DESSERT

- Ricotta-Schokoladen-Creme
- Ananas

VORSPEISE

Steinpilz-Latte-macchiato mit Rosmarin-Grissini

raffiniert

Für 4 Portionen

Latte macchiato: 20 g getrocknete Steinpilze ♦ 100 ml dunkler Balsamico-Essig ♦ 200 ml roter Traubensaft ♦ 70 g Zwiebeln ♦ 1 Knoblauchzehe ♦ 200 g braune Champignons ♦ 1 EL Bratöl ♦ 400 ml Gemüsebrühe ♦ 100 g Sahne ♦ Salz ♦ schwarzer Pfeffer ♦ 300 ml Milch ♦ **Grissini:** ½ P. Pizzateig aus dem Kühlregal à 400 g ♦ 4 Zweige Rosmarin ♦ 2 EL Olivenöl ♦ 1 EL grobes Meersalz ♦ **Außerdem:** Backpapier ♦ 4 Latte-macchiato-Gläser oder andere schlanke, hohe Gläser à 300 ml ♦ **Auf Wunsch:** 4 Trinkhalme

1. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Für den Latte macchiato ca. 18 g Steinpilze in Schüssel geben, mit 300 ml heißem Wasser übergießen und ca. 60 Minuten einweichen. Inzwischen für die Grissini Pizzateig mit Papier entrollen, auf Arbeitsfläche legen und Teig quer in 8 ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Streifen mit den Händen zu ca. 20 cm langen Rollen formen. Rosmarin kalt abbrausen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Jeweils 2 Teigrollen miteinander verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Öl einpinseln und mit Meersalz und Rosmarin bestreuen. Grissini ca. 17 Minuten goldbraun backen und auf Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Inzwischen für den Latte macchiato Essig und Traubensaft in Topf geben und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze im offenen Topf sirupartig einkochen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Champignons putzen, mit feuchtem Tuch säubern und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Steinpilze in Sieb abgießen, dabei Einweichwasser auffangen. Steinpilze gut ausdrücken und grob hacken. In großem Topf Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 3 Minuten anschwitzen. Pilze zugeben und 2 Minuten unter Rühren anbraten. 200 ml Einweichwasser zufügen und Brühe angießen. Ca. 10 Minuten im geschlossenen Topf bei kleinster Hitze köcheln lassen. Sahne zur Pilzbrühe geben und aufkochen. Suppe fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

3. Milch erwärmen und mit Milchaufschäumer oder Schneebesen schaumig aufschlagen. Sirup in Gläser verteilen und darauf die Pilzsuppe geben. Mit Milchschaum bedecken. Restliche Steinpilze im Blitzhacker oder Mörser fein zerkleinern und über Milchschaum streuen. Steinpilz-Latte-macchiato mit je 1 Rosmarin-Grissini und auf Wunsch mit Trinkhalm servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + 30 Minuten Wartezeit

Pro Portion: ca. 432 kcal, 1810 kJ, 10 g EW, 40 g KH, 25 g F, 3 BE

AUCH LECKER: Sollten Sie keinen frischen Rosmarin haben, wälzen Sie den Grissini-Teig vor dem Backen in einer Mischung aus getrocknetem Rosmarin und Meersalz.