



risotto avvolto nella foglia di bieta con ragù bianco di coniglio al finocchietto, lenticchie, pomodorini e timo limonato

## **MANGOLD-RISOTTO-PÄCKCHEN MIT KANINCHENRAGOUT**

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**500 g Kaninchenfleisch**

**40 g Lardo** (ital. Speck)

**2 Zweige wildes Fenchelkraut**

**Salz und Pfeffer**

**ca. 16 EL Olivenöl**

**2 Zweige Rosmarin**

**1 Zweig Salbei**

**20 g schwarze Pfefferkörner**

**150 ml Weißwein**

**1,4 l Gemüsebrühe**

**100 g braune Linsen** (z. B. Castelluccio)

**90 g Zwiebeln**

**120 g Staudensellerie**

**2 Zweige Zitronenthymian**

**60 g Schweinebacke**

**400 g Risottoreis**

**50 g Butter**

**100 g Parmesan, gerieben**

**8 große Mangoldblätter**

**150 g Datteltomaten**

**1 Zweig Oregano**

*Weinempfehlung*

**Sangiovese Selezione  
del Fondatore, Castello  
delle Regine, Umbrien**

Kaninchenfleisch mit Lardo und wildem Fenchel spicken, salzen und pfeffern.

Fleisch mit 6 EL Olivenöl, 1 Rosmarinzwig, Salbei und Pfefferkörnern in einen Bräter geben. Im 180° heißen Backofen insgesamt 40 Minuten braten. Nach 20 Minuten mit Weißwein ablöschen, 400 ml Gemüsebrühe zugießen und fertig schmoren. Anschließend das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden. Bratensaft durch ein Sieb gießen, dabei auffangen und beiseitestellen.

Inzwischen die Linsen nach Packungsanweisung bissfest garen. Vom Kochwasser ca. 100 ml auffangen und beiseitestellen. Zwiebeln schälen und klein hacken. Staudensellerie putzen, waschen und fein schneiden.

1 l Brühe erhitzen. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Staudensellerie, je 1 Rosmarin- und Zitronenthymian-Zweig, die Hälfte der gekochten Linsen und die Schweinebacke andünsten, mit dem Linsenkochwasser ablöschen. Reis zugeben und glasig andünsten. Nach und nach immer nur so viel heiße Brühe zugießen, dass der Reis gerade bedeckt ist. Mit einem Kochlöffel gelegentlich rühren. Der Reis ist fertig, wenn er bissfest gegart ist. Zum Schluss Butter, Parmesan, Kaninchenfleisch und 4 EL Bratensaft untermischen.

Mangoldblätter blanchieren. 4 Mangoldblätter in wenig heißem Olivenöl warm halten. Die übrigen Blätter in Streifen schneiden. Datteltomaten waschen und klein würfeln. In einer Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen. Mangoldstreifen, Tomatenwürfel, 1 Oreganozweig und die übrigen Linsen darin kurz andünsten. Den Reis in die warmen Mangoldblätter wickeln.

Etwas Bratensaft auf die Teller geben. Mangoldpäckchen darauflegen. Mit der Linsen-Tomaten-Mischung und dem übrigen Zitronenthymian anrichten. Nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.



zuppa di ortaggi autunnali con galletti e scorfano al finocchietto

## **HERBSTLICHE GEMÜSESUPPE MIT PFIFFERLINGEN UND DRACHENKOPFFILET**

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**80 g getrocknete Kichererbsen**  
**grobes Meersalz**  
**100 g Porree**  
**2 Drachenkopffische** (ca. 500 g)  
**2 Kartoffeln**  
**360 ml Olivenöl**  
**Salz und Pfeffer**  
**70 g Staudensellerie**  
**100 g rote Zwiebeln**  
**2 Knoblauchzehen**  
**25 g Schweinebacke am Stück**  
**1 Lorbeerblatt**  
**3 Zweige Rosmarin**  
**60 g Parmesan, gerieben**  
**200 g Pfifferlinge**  
**1 EL Essig**  
**1 TL Pfefferkörner**  
**1 Zweig wildes Fenchelkraut**  
**150 g Datteltomaten**

*Weinempfehlung*

**Bianco Breg Anfora,  
Gravner, Friaul**

Die Kichererbsen 12 Stunden in lauwarmem Wasser mit 1 EL grobem Meersalz einweichen, anschließend abgießen. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Anschließend blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Fische waschen, putzen, filetieren und entgräten. Karkassen aufbewahren. Kartoffeln schälen. Mit Kichererbsen 1 Stunde in kochendem Wasser mit 100 ml Olivenöl garen, evtl. salzen und pfeffern. Kartoffeln herausnehmen und klein würfeln. Kichererbsen durch ein Sieb abgießen, dabei 100 ml Kochsud auffangen. Staudensellerie waschen, putzen und entfädeln. Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe schälen, alles klein schneiden. Mit Porree und Schweinebacke in einer Pfanne in 100 ml heißem Olivenöl 10 Minuten andünsten. Karkasse und Lorbeerblatt zugeben und 15 Minuten weiterdünsten. Kichererbsen in 50 ml Olivenöl mit 1 Rosmarinzwig und gewürfelten Kartoffeln andünsten. Salzen und pfeffern. Alles zum Gemüse geben. Karkasse, Lorbeer, Rosmarin und Schweinebacke entfernen. Alles mit Parmesan im Mixer zu einer sämigen Suppe pürieren. Das beiseitegestellte Kichererbsenwasser unterrühren. Die Pilze gründlich putzen. Essig, 1 EL grobes Salz, 1 Knoblauchzehe, Pfefferkörner und 20 ml Olivenöl aufkochen, Pilze 5 Minuten darin ziehen lassen. Unter fließend kaltem Wasser 2 Minuten abkühlen und gut abtropfen lassen. Pilze in einer Pfanne mit 50 ml Olivenöl, 2 Rosmarinzwigen erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Filets mit dem Fenchelkraut in 40 ml Olivenöl zuerst auf der Hautseite anbraten, dann wenden und fertig braten. Tomaten waschen und klein schneiden. Fisch salzen und pfeffern, Tomaten zugeben und kurz mitbraten. Die Suppe in Suppentellern anrichten. Nach Belieben Lorbeerblätter in die Mitte legen und je 1 Fischfilet mit Tomatenstückchen darauflegen. Pfifferlingen dazugeben und nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.



suprema di coscia di faraona alle castagne con tortino di patate e funghi porcini

## **PERLUHN MIT KASTANIENSAUCE UND KARTOFFEL-STEINPILZEN-TÖRTCHEN**

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**1 kg Perlhuhn**  
**600 g Esskastanien**  
**50 g Zwiebel** (z. B. Tropea)  
**2 Knoblauchzehen**  
**30 g Staudensellerie**  
**150 ml Olivenöl**  
**60 g Speck**  
**2 Zweige Rosmarin**  
**2 Zweige Salbei**  
**Salz und Pfeffer**  
**80 ml Rotwein**  
**400 ml Gemüsebrühe**  
**80 g Wiesenchampignons**  
**1 Zweig wildes Fenchelkraut**  
**1 Lorbeerblatt**

*Kartoffel-Steinpilz-Törtchen*

**4 mittelgroße Kartoffeln**  
**Salz**  
**350 g Steinpilze**  
**2 Knoblauchzehen**  
**4 Zweige Thymian**  
**80 ml Olivenöl**  
**50 g Butter**  
**Pfeffer**  
**100 g Parmesan, gerieben**

*Weinempfehlung*

**Amarone della Valpolicella Mazzano,  
Masi, Venetien**

Perlhuhn putzen, waschen, trocken tupfen. Erst die Keulen von der Brust, dann die Brust vom Knochen lösen. Karkassen zerkleinern. Die Kastanien im Ofen rösten. Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen. Sellerie waschen, putzen. Zwiebel und Sellerie klein schneiden. In einem Bräter 100 ml Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Speck, Sellerie, 1 durchgepresste Knoblauchzehe, je 1 Rosmarin- und Salbeizweig und Karkasse andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten dünsten. Mit 50 ml Rotwein ablöschen, 250 ml Gemüsebrühe zugießen und weitere 20 Minuten köcheln lassen. 300 g geröstete Kastanien schälen. Pilze putzen und klein würfeln. Beides in den Bräter geben und weitere 10 Minuten bei kleiner Hitze kochen; wenn nötig noch etwas Gemüsebrühe zugießen. Am Ende der Garzeit die Karkasse, Speck, Rosmarin und Salbei entfernen und den Rest im Mixer fein pürieren. 50 ml Olivenöl erhitzen. Perlhuhnschenkel und -brüste mit 1 Knoblauchzehe, je 1 Rosmarin- und Salbeizweig, Fenchelkraut und Lorbeer anbraten, salzen und pfeffern. 30 ml Rotwein zugießen und einkochen lassen, restliche Gemüsebrühe zugießen und das Fleisch fertig garen. Keulen 40 Minuten und Perlhuhnbrüste 15 Minuten garen. Auf Tellern mit der Kastaniensauce und Kartoffeltörtchen (*Zubereitung unten*) anrichten. Mit den übrigen gerösteten Kastanien garnieren.

*Kartoffel-Steinpilz-Törtchen*

Kartoffeln schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser vorsichtig in ca. 10 Minuten garen, damit sie nicht zerbrechen. Geputzte Steinpilze in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Pilze mit Knoblauch und 2 Thymianzweigen in 50 ml Olivenöl und Butter anbraten. Salzen und pfeffern. Kartoffelscheiben auf der Arbeitsfläche in 4 Portionen auslegen, mit Parmesan bestreuen, mit Pilzscheiben belegen und mit Thymianblättchen bestreuen. Vorgang wiederholen und mit einer Schicht Kartoffeln und Parmesan abschließen. Die Törtchen mit restlichem Olivenöl beträufeln. Auf Backpapier legen und im 180° heißen Ofen 10 Minuten backen.



torta paradiso con mousse al cioccolato e rhum

## **PARADIESTÖRTCHEN MIT SCHOKO-MOUSSE UND VANILLE-NUSS-SAUCE**

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

**100 g Butter, weich**

**120 g Zucker**

**150 g Bitterschokolade**

**100 ml Milch**

**5 g Vanillezucker**

**4 Eier, getrennt**

**200 g Mehl**

**25 g Backpulver**

**50 ml Rumlikör**

*Schokoladen-Mousse*

**370 g Bitterschokolade**

**270 g Eiweiß**

**200 g Zucker**

**50 ml Rumlikör**

**200 g Sahne**

*Vanille-Nuss-Sauce*

**½ Vanilleschote**

**150 g Milch**

**100 g Sahne**

**150 g Haselnusskerne, fein gehackt**

**6 Eigelb**

**70 g Zucker**

*Weinempfehlung*

**Marsala Morsi di Luce,**

**Floria, Sizilien**

Butter und Zucker cremig schlagen. Schokolade hacken und mit der Milch über dem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und die Butter-Zucker-Mischung und Vanillezucker einrühren. Eigelbe nacheinander unterrühren. Mit dem Holzlöffel weiterrühren und dabei nach und nach das gesiebte Mehl, Backpulver und den Likör unterrühren, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Eiweiß steif schlagen. Den Eischnee unterheben. Eine runde Tortenform (ca. Ø 35 cm) buttern und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Form füllen und im 160° heißen Ofen 20 Minuten backen.

Teig aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. 8 Kreise (à Ø 5 cm) ausstechen und beiseitelegen. Den übrigen Teig mit Mousse (**Zubereitung unten**) bestreichen und weitere Kreise ausstechen.

Auf jedem Teller 2 bis 3 Lagen Mousse-Kreise zu einem Türmchen schichten, mit den beiseitegelegten Kreisen abschließen. Vanille-Nuss-Sauce (**Zubereitung unten**) auf die Teller geben und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

*Schokoladen-Mousse*

Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Schokolade vom Herd nehmen. Likör sowie Eischnee vorsichtig unterheben, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die kalte Schokomasse heben. 1 Stunde im Kühlschrank kühl stellen.

*Vanille-Nuss-Sauce*

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Beides mit Milch, Sahne und Haselnüssen aufkochen. Eigelbe mit Zucker in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad cremig schlagen. Die Milch-Nuss-Mischung durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Milch unter ständigem Rühren in dünnem Strahl zu der Eigelbcreme gießen und weitere 10 Minuten über dem Wasserbad aufschlagen. Die Sauce darf nicht kochen. Über Eiswasser kalt schlagen.