

Italienisches Büffet

FÜR 12 PERSONEN

- 1/ZUR BEGRÜSSUNG: NEKTARINENWEIN, CROSTINI
UND STAUDENSELLERIE MIT MASCARPONE
- 2/MELONE MIT SCHINKEN
- 3/GERÖSTETE PAPRIKASCHOTEN
- 4/KALTES KALBFLEISCH IN THUNFISCHSOSSE (VITELLO TONNATO)
- 5/GETROCKNETES RINDFLEISCH (BRESÀOLA)
- 6/MARINIERTE MÖHREN
- 7/KARAMEL-ZWIEBELN
- 8/AUBERGINEN MIT TOMATENSUGO
- 9/WEISSER BOHNENSALAT
- 10/REISSALAT
- 11/ TOMATEN UND MOZZARELLA
- 12/FRITIERTE ZUCCHINI
- 13/ZUM ESPRESSO: MANDELKUCHEN

Ein italienisches Büffet ist nicht nur an langen warmen Sommerabenden beliebt. Die klassischen Vorspeisen schmecken vorzüglich und sind außerdem perfekt vorzubereiten. Jeder nimmt sich dann ein bißchen von fast allem und setzt sich an den vorher gedeckten Tisch. Dazu darf natürlich gut gekühlter italienischer Weißwein (und Wasser) nicht fehlen. Alles wird kalt serviert und kann schon ein paar Tage vorher zubereitet werden. Ideal für Gastgeber, die ihr Fest zusammen mit Freunden entspannt genießen wollen.

1/NEKTARINENWEIN

5 vollreife Nektarinen, 1 Zitrone,
1/8 l Maraschino,
1 1/2 l gut gekühlter Roséwein.

Nektarinen und Zitrone waschen und in Spalten schneiden. In einen großen Glaskrug (oder Bowlengefäß) geben und mit Maraschino beträufeln. Etwa zwei Stunden lang abgedeckt kaltstellen. Kurz vor dem Servieren mit dem Roséwein aufgießen.

CROSTINI (GERÖSTETE BROTSCHNEIBEN)

1 Baguette, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl,
250 g Kirschtomaten, Basilikumblätter.

Das Baguette in fingerdicke Scheiben schneiden und beidseitig unterm Grill rösten. Die Scheiben mit Knoblauch einreiben und mit Öl beträufeln. Kleine Kirschtomaten darauf zerdrücken, mit Basilikumblättchen dekorieren. Heiß essen!

STAUDENSELLERIE MIT MASCARPONE X

1 Staudensellerie, je 150 g Mascarpone und
Gorgonzola.

Den Sellerie putzen und die holzigen Enden entfernen, eventuell Fäden abziehen. Mascarpone und Gorgonzola mit einer Gabel vermischen. Mit den Selleriestangen auf einem Teller anrichten.

2/MELONE MIT SCHINKEN X

1 Cantaloup-Melone, 150 g Parma-Schinken.
Pfeffermühle dazustellen.

1. Die gut gekühlte Melone in Spalten schneiden und entkernen. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen, damit es leichter gegessen werden kann.

2. Die Spalten mit dem Schinken auf einer Platte anrichten.

3/GERÖSTETE PAPRIKASCHOTEN X

2 rote und 2 gelbe Paprikaschoten,
1 Eßl. Zitronensaft, 4 Eßl. Olivenöl.

1. Die Paprikaschoten im Ganzen auf dem Backofenrost bei 250 Grad/Gas Stufe 5 etwa 30 bis 40 Minuten rösten, bis sie dunkelbraun sind und die Schale sich in großen Blasen abhebt.

2. Die Schoten mit einem kalten feuchten Tuch abdecken und etwas abkühlen lassen.

Haut abziehen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden und auf einem Teller verteilen.

3. Zitronensaft und Öl mit einer Gabel verschlagen und darüberträufeln. Bis zum Servieren kaltstellen.

**4/KALTES KALBFLEISCH
IN THUNFISCHSOSSE
(VITELLO TONNATO)**

1 kg mageres Kalbfleisch (Nuß), Salz, 1 Bund
Suppengrün, 1 Glas Weißwein (oder 2 Eßl.
Zitronensaft).

SOSSE: 4 Eigelb, je 1/8 l Olivenöl und feines
Sonnenblumenöl, Saft von 1 Zitrone, 2 Dosen
Thunfisch in Öl (à 210 g), 3 Anchovisfilets,
frisch gemahlener Pfeffer, 2 Eßl. Kapern.

1. Das Kalbfleisch in leicht gesalzenem Wasser mit grob zerkleinertem Suppengrün und Weißwein langsam zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und das Fleisch etwa eine Stunde und 30 Minuten bei leicht geöffnetem Topf ziehen (nicht kochen) lassen. Im Sud abkühlen lassen.

2. Für die Soße: Eigelb verrühren und das Öl in ganz dünnem Strahl unterrühren. Zitronensaft nach und nach dazugeben. Den Thunfisch mit dem Anchovisfilet im Mixer ganz fein pürieren. Dabei etwas von der Ölsoße (Mayonnaise) dazugeben, damit alles cremig und dickflüssig wird. Durch ein Sieb geben und mit der restlichen Soße verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Das Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit der Soße auf eine Platte schichten und mit Kapern bestreut servieren.

**5/GETROCKNETES RINDFLEISCH
(BRESÀOLA)**

75 g getrocknetes Rindfleisch (oder Bündner
Fleisch), frisch gemahlener Pfeffer,
Saft von 1 Zitrone, 5 Eßl. Olivenöl,
1/2 Zitrone zum Garnieren.

1. Das Fleisch mit Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Einige Stunden oder über Nacht ziehen und weichen lassen.

2. Das Fleisch mit Zitronenschnitzen auf einer Platte anrichten.

6/MARINIERTE MÖHREN

2 Bund junge Möhren, 2 Stangen Staudensellerie, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Lorbeerblätter, 1/4 Teel. getrockneter Oregano, 4 zerstoßene Pfefferkörner, etwa 1 Tasse milder Weinessig, 4-6 Eßl. Olivenöl.

1. Die Möhren schälen. Ganz in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. In etwa zehn Minuten bissfest kochen.

2. Inzwischen Sellerie, Zwiebel und Knoblauchzehe kleinschneiden und in eine tiefe Schale geben, in die die ganzen Möhren hineinpassen. Lorbeerblätter, Oregano, Pfeffer und Essig dazugeben. Die Möhren abgießen und sofort heiß in die Marinade legen.

3. Eine Stunde vor dem Servieren aus dem Sud nehmen und auf eine Servierplatte legen. Mit Olivenöl beträufeln.

7/KARAMEL-ZWIEBELN

500 g frische weiße Zwiebeln (ersatzweise Schalotten), 3 Eßl. Öl, etwas Salz, etwa 1/4 l Wein oder Orangensaft, 4 Eßl. Essig, 1 Teel. Zucker.

1. Die Zwiebeln schälen, das Grün abschneiden. Öl in einem flachen weiten Topf erhitzen (alle Zwiebeln sollten nebeneinander Platz haben). Die Zwiebeln mit etwas Salz bestreut darin leicht anbraten.

2. Wein, Essig und Zucker dazugeben. Einmal aufkochen lassen und dann 15 Minuten bei etwas geöffnetem Topf köcheln lassen. Danach kräftiger kochen, bis die Flüssigkeit fast eingekocht und ein Karamelsirup entstanden ist. Die Zwiebeln herausnehmen. Mit dem Karamelsirup beträufeln und abkühlen lassen.

8/AUBERGINEN MIT TOMATENSUGO

3 mittelgroße Auberginen (à etwa 300 g), Salz, 2 Knoblauchzehen, 6 Eßl. Sonnenblumenöl, 1/2 l pürierte Tomaten, frisch gemahlener Pfeffer.

1. Die Auberginen waschen und in etwa drei Zentimeter große Stücke schneiden. Mit Salz bestreut etwa eine Stunde »schwitzen« lassen. Anschließend mit kaltem Wasser abspülen und trockentupfen.

2. Die Knoblauchzehen hacken. Öl in einer großen Pfanne (Durchmesser etwa 30 Zentimeter) stark erhitzen. Die Auberginen darin rundherum braun braten. Das überschüssige Öl auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

3. Die Knoblauchzehen in der Pfanne unter Wenden hellbraun anbraten. Pürierte Tomaten dazugeben. Salzen, pfeffern, einmal aufkochen lassen und dann unter die Auberginen mischen. Abkühlen lassen.

9/WEISSER BOHNENSALAT

2 Dosen dicke weiße Bohnen (à 580 g), 1 Dose Thunfisch in Öl (210 g), 1 rote Zwiebel, 1 Bund glatte Petersilie, 4 Eßl. Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, eventuell etwas Weinessig oder Zitronensaft.

1. Bohnen abgießen und abtropfen lassen. Den Thunfisch mit einer Gabel zerpfücken, die Zwiebel in Streifen schneiden. Die Petersilie grob zerhacken.

2. Alles mit dem Öl unter die Bohnen mischen und ein paar Stunden durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer, eventuell auch etwas Weinessig oder Zitronensaft, abschmecken.

10/REISSALAT

160 g Reis, Salz, 3 Anchovisfilets, 2 hartgekochte Eier, 2 Eßl. Kapern, 100 g Oliven – schwarz und grün, 150 g gekochter Schinken, 1 (oder 2) vollreife Tomate, 4 Eßl. Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer.



at
evtl.
Bohnen
Salami
Salbei
Salat



1. Den Reis in reichlich leicht gesalzenem Wasser etwa zwölf Minuten kochen, gut abtropfen lassen.

2. Anchovisfilets kalt abspülen, hartgekochte Eier, Kapern und entsteinte Oliven grob zerschneiden. Den Schinken würfeln und die entkernten Tomaten kleinschneiden. Alles unter den körnigen, abgekühlten Reis mischen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

ABWANDLUNG

Statt Schinken kann auch sehr gut Thunfisch verwendet werden.

11/TOMATEN UND MOZZARELLA

5 vollreife Tomaten, 300 g Mozzarella, frisches Basilikum, frisch gemahlener Pfeffer, 5 Eßl. Olivenöl.

1. An den Tomaten den Stengelansatz heraus schneiden. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden.

2. Abwechselnd dachziegelartig mit Basilikumblättern auf einer Platte anrichten. Pfeffer darüber mahlen, mit Olivenöl beträufeln.

TIP

Nur würzige, vollreife Tomaten und bestes, kaltgepresstes Olivenöl verwenden.

12/FRITIERTE ZUCCHINI

300 g kleine feste Zucchini, Salz, etwa 1/8 l Sonnenblumenöl, 1/2 Teel. getrockneter Oregano, 1 Knoblauchzehe, 3 Eßl. Weissig.

1. Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz bestreut etwa eine Stunde »schwitzen« lassen. Dabei den Teller schräg stellen, damit die sich bildende Flüssigkeit gleich abfließen kann.

2. Die Zucchini scheiben abspülen und sorg-

fältig trockentupfen, am besten zwischen Geschirrhandtüchern.

3. Öl in einer tiefen Pfanne (Durchmesser etwa 30 Zentimeter) stark erhitzen und die Zucchini scheiben darin goldgelb fritieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und in eine Schüssel füllen. Zerriebenen Oregano und Knoblauchscheiben darüber streuen und mit Essig beträufeln.

4. Abgedeckt einige Stunden oder über Nacht stehen lassen.

13/ZUM ESPRESSO: MANDELKUCHEN

150 g abgezogene Mandeln, 150 g Zartbitterschokolade, Schale von 1 Zitrone, Fett und Semmelmehl für die Form, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 g Zucker, Puderzucker.

1. Mandeln und Schokolade im Blitzhacker fein mahlen. Zitronenschale dünn abschälen und fein hacken. Eine flache Form von etwa 24 Zentimetern Durchmesser fetten und mit dem Semmelmehl austreuen.

2. Die Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit dem Zucker weißcremig schlagen. Zitronenschale, Mandeln und Schokolade darunter rühren. Den Eischnee locker darunter ziehen.

3. Den Teig in die Form füllen. In den auf 175 Grad/Gas Stufe 2 vorgeheizten Backofen schieben und 45 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. In schmale Stücke schneiden.

Dazu passen, außer Espresso natürlich, Grappa, Amaretto oder Sambuca.

AUSSERDEM: *frisch aufgebackenes – am besten italienisches – Brot (etwa 200 g pro Person) und eventuell etwas Salami und Pecorino-Käse.*

PLANUNG

Zwei Tage vorher:

▲ Das Kalbfleisch für Vitello Tonnato kochen und in der Brühe abkühlen lassen.

▲ Paprikaschoten rösten, abziehen und marinieren.

▲ Möhren kochen und marinieren.

▲ Karamel-Zwiebeln fertig zubereiten.

Am Vortag:

▲ Auberginen fertig zubereiten.

▲ Reis kochen.

▲ Mandelkuchen backen.

▲ Zucchini fritieren und marinieren.

▲ Das getrocknete Rindfleisch marinieren.

Vier Stunden vor dem Essen:

▲ Reissalat fertig zubereiten.

▲ Bohnensalat fertigstellen.

▲ Thunfischsoße zubereiten, das Fleisch schneiden.

▲ Mascarpone und Gorgonzola verrühren. Selleriestangen putzen; kaltstellen.

▲ Nektarinen mit Maraschino beträufeln; kaltstellen.

▲ Möhren aus dem Sud nehmen und anrichten; mit Olivenöl beträufeln.

30 Minuten vor dem Essen:

▲ Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden und mit Basilikum anrichten; mit Öl beträufeln.

▲ Melone in Spalten schneiden und mit dem Schinken anrichten.

▲ Kalbfleisch mit Thunfischsoße anrichten; mit Kapern bestreuen.

▲ Selleriestangen mit Mascarpone-Creme anrichten.

▲ Crostini zubereiten. Anschließend Brot aufbacken.

▲ Den Wein über die Nektarinen gießen.