



# VENEDIG

*Fünf Tage. Vier Nächte. Drei Gerichte. Ein Aperitif.*



# VENEDIG

*Fünf Tage. Vier Nächte. Drei Gerichte. Ein Aperitif.*





16 A +++ 16 B +++

APRIL 2002





Basilica San Marco  $\frac{30}{IV}$   
02

→ → →

# BELLINI

## BELLINI-COCKTAIL (4 Personen)

*120 ml Püree von weißen Pfirsichen*

*400 ml Prosecco*

*Ein erfrischender, fruchtiger Proseccocktail für jede Gelegenheit.*

*Dieser Klassiker stammt von Guiseppe Cipriani aus Harry's Bar in Venedig.*

In vier gut gekühlte Gläser gleichmäßig das im kältesten Teil des Kühlschranks gelagerte Fruchtpüree verteilen. Es muß von weißen Pfirsichen stammen, die möglichst nicht maschinell püriert, sondern zuerst durch den Fleischwolf gedreht und anschließend durch ein Sieb passiert werden. Dann wird pro Drink mit 100 ml Prosecco im Verhältnis 1:3 aufgegossen. Wenn man das Fruchtpüree für diesen Drink selbst herstellt und es gerät zu wenig süß, so kann man ohne weiteres mit 1 - 2 Teelöffeln Zuckersirup nachhelfen.



MAI 2008





CORTE SCONTA



30  
IV  
62

Campo  
S. Giacomo  
da l'orio



„Die Comtessa ist nicht zu Hause, my Colonel“, sagte er.  
„Man meint, Sie würden sie bei Harry finden.“

„Man findet alles auf der Welt bei Harry.“

„Jawohl, my Colonel. Ausgenommen vielleicht das Glück“.

„Ich werde auch das dort finden, verflucht noch mal...“



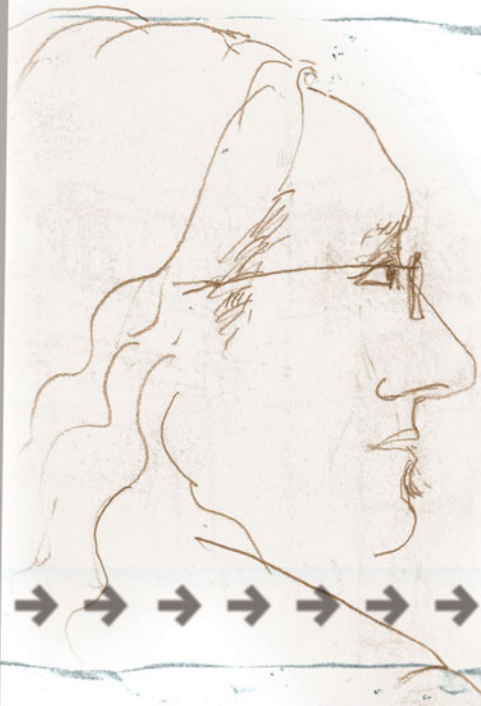
# SPAGHETTI CON GLI SCAMPI IN BUSERA

- 4 Scampi
- 4 tb Olivenoel
- 2 Knoblauchzehen; fein gehackt
- 1 tb Petersilie; fein gehackt
- 2 tb Semmelbrösel
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 2 dl Trockener Weisswein
- 4 tb Tomatenpueree

SPAGHETTI CON GLI SCAMPI IN BUSERA: das Gericht stammt ursprünglich aus Venedig. Dort bereitete man es in einem speziellen Topf mit Siebeinsatz zu, der »Busera« genannt wurde.

Die Scampi der Länge nach aufschlitzen und den Darm entfernen. In einer Pfanne das Olivenöl langsam erhitzen, die Knoblauchzehen und die Petersilie darin andünsten. Semmelbrösel einstreuen, mit Salz und Lorbeerblatt würzen. Die Scampi (mit der Schale) hineingeben und mit einem Spritzer Weißwein abloeschen. Dann den restlichen Wein aufgießen, das Tomatenpüree einruehren und ein wenig einkochen lassen. So viel Wasser aufgießen, bis die Scampi bedeckt sind. Einkochen lassen, bis die Scampi gar sind und die Sauce schön sämig wird. Nachsalzen und mit den al dente gekochten Spaghetti servieren.

30  
IV  
02



1  
V  
02



# CAPELANTE GRATINATE

## GRATINIERTER JACOBSMUSCHELN (4 Personen)

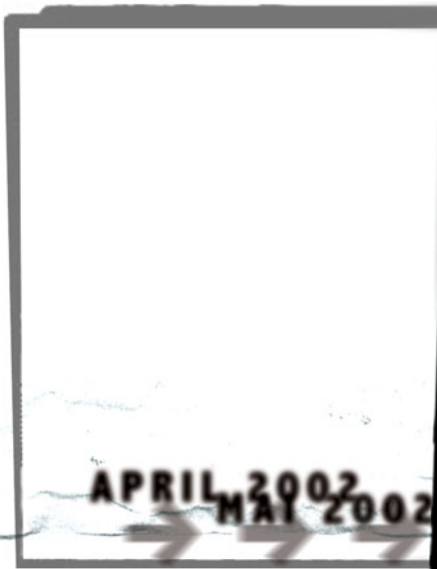
- 8 *Jacobsmuscheln mit rotem Cocktail (Eiersack)*
- 2 *EL Olivenöl*
- 1 *feingehackte Knoblauchzehe*
- 1 *Spritzer Zitronensaft*
- 1 *EL feingehackte Petersilie*
- Salz und Pfeffer aus der Mühle*
- 4 *EL Paniermehl*
- 2 *EL geriebener Parmesan*
- 4 *Butterflöckchen oder etwas Olivenöl*

DEN GRILL VORHEIZEN. Die Jacobsmuscheln unter fließendem kaltem Wasser gut reinigen und trockentupfen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin den Knoblauch kurz anschwitzen. Mit einem Spritzer Zitronensaft ablöschen und auf kleiner Flamme die Petersilie sowie die Jacobsmuscheln hinzufügen. Dann die Hitze erhöhen und die Muscheln einige Sekunden anbraten, bis sie milchigweiß sind.

Jeweils zwei Jacobsmuscheln in ein Gratinierförmchen oder besser in eine Jacobsmuschelschale umfüllen und mit dem Petersilie-Knoblauch-Saft aus der Pfanne begießen. Jetzt erst salzen und pfeffern. Paniermehl mit geriebenem Parmesan vermischen, über die vier Förmchen, bzw. Muscheln gleichmäßig verteilen und jeweils mit einem Butterflöckchen abschließen. Die Förmchen bzw. Muscheln unter den vorgeheizten Grill stellen und dort etwa 1 Minute gratinieren. Heiß servieren.

CAPELANTE GRATINATE

GRATINIERTER JACOBSMUSCHELN



+++ 21 A +++ 21 B +++

APRIL 2002  
MAY 2002





# VENEDIG.

Maßstab 1: 13 250.



MAI 2002

CANAL DI F...



# ÜBERBACKENES HECHTRAGOUT MIT PILZEN

*nach Art des Freiherrn von Goethe*

1 kg	<i>Frische Miesmuscheln</i>
600 g	<i>Hechtfilet</i>
1	<i>Zitrone; den Saft davon</i>
60 g	<i>Altbackenes Weißbrot</i>
100 g	<i>Pflanzencreme</i>
100 ml	<i>Milch</i>
2	<i>Eier</i>
2	<i>Frische Kräuter; gehackt -Kerbel, Dill, Petersilie, Estragon</i>
100 g	<i>Frische Morcheln</i>
200 ml	<i>Trockenen Weißwein</i>
	<i>Salz, weißer Pfeffer</i>

DIE MUSCHELN WERDEN GEPUTZT, gewaschen und in Salzwasser gegart. Nur geschlossene Muscheln zum Garen verwenden. Nach dem Garen nur die geöffneten Muscheln verarbeiten. Die Muscheln aus der Schale lösen und den Bart entfernen. Das Fischfilet wird in daumenbreite Stücke geschnitten und mit Salz und Zitronensaft mariniert.

Das grob geschrotete, altbackene Weißbrot wird mit der Hälfte der Pflanzencreme und der Milch auf dem Feuer zu einer sämigen Sauce verrührt. Vom Feuer genommen, wird die Sauce mit den verquirlten Eigelben legiert sowie mit den gehackten Frischkräutern verfeinert.

Abgeschmeckt wird mit Salz und weißem Pfeffer. Eine feuerfeste Form wird mit der restlichen Pflanzencreme gefettet. Man gibt die marinierten Fischstreifen hinein, übergießt sie mit dem Weißwein, bestreut diese mit den gehackten Morcheln und bestreicht alles mit der dicken Sauce.

Im vorgeheizten Ofen gratiniert man alles bei 180°C etwa 30 min. Kurz vor dem Ende der Garzeit legt man die Muscheln im Kranz um das Ragout und überbackt sie ebenfalls noch kurz. Dazu reicht man ofenwarmes Baguettebrot.

I  
IV  
02



→ → → → →

GOETHE LIESS SICH VON FISCHEN SEHR BEGEISTERN. Da es Meeresfische in seiner Thüringer Heimat selten gab, beeindruckten ihn auf seinen Italienreisen besonders die bunten Märkte mit den Meeresfischen. In Venedig war Goethe vom Fischmarkt besonders überwältigt.

Aber auch die heimischen Süßwasserfische wurden in Goethes Küche gern verarbeitet. Schon im Kochbuch von Goethes Grossmutter fallen viele Fischrezepte auf, die auf den großen Fischreichtum der damaligen Flüsse deuten.

© 2002  
[www.Librito.de](http://www.Librito.de)