



GENUSSMEILE

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Bella Venezia: Italien zum Verlieben

Inhalt

Italien von seiner köstlichsten Seite....	1
Ideenreiches „andar per ombre“	2
Venezianisches Küchenlatein.....	3
Noch mehr Italien aus dem Facettenreich.....	3
REZEPTE	
REZEPT: Sarde in saor	4
REZEPT: Arancini-Reisbällchen.....	5
REZEPT: Ricotta-Zitronen-Teigtaschen.....	6
REZEPT: Tramezzini al tonno.....	7
REZEPT: Himmlischer Panettone.....	8
REZEPT: Bellini.....	9
Tipps zum Nachlesen, Nachreisen & Nachshoppen.....	10
Vorschau.....	10

Italien von einer seiner köstlichsten Seiten

Ich weiß nicht, warum, aber jahrelang war mir Venedig viel zu touristisch. So sehr, dass ich mich weigerte hinzufahren – trotz der schönen Bilder, der tollen Schilderungen und unterschwelligem Neugier.

Bis mir eine Freundin zu Weihnachten Donna Leons „Acqua Alta“ schenkte. Als ich las, wie bei Hochwasser Stege aufgebaut werden, über die

die Leute dann balancieren müssen, war meine Neugier nicht mehr zu zügeln. Allerdings musste ich mich bis zu diesem denkwürdigen Erlebnis noch gedulden, denn meine ersten beiden Besuche waren viel zu sonnenreich.

Erst im dritten Anlauf durfte auch ich mich über Stege über dem Hochwasser drängen, den Einheimischen in wenig stilvollen Gummistiefeln

beim Waten durchs Wasser zusehen und mich endlich wie Commisario Brunetti in Acqua Alta fühlen.

Viel Spaß bei den kulinarischen Ausflügen nach Bella Venezia und alles Gute im neuen Jahr wünscht

Andrea



Ideenreiches „andar per ombre“ – Auf einen Drink gehen

Diese Sitte weiß ich besonders zu schätzen: nach der Arbeit oder auch einfach so trifft man sich mit Freunden in einer Osteria auf ein Gläschen Wein und ein paar Häppchen. Man zieht von Lokal zu Lokal und testet und genießt. Dieser nette Brauch hat den Vorteil, dass auch Winteraufenthalte in Venedig kein Problem sind, denn man wärmt sich schließlich nach ein paar Metern bereits im nächsten Lokal auf!

Einfallsreich sind sie, die Italiener! Das müssen sie in Venedig wohl auch sein, denn angesichts der vielen Kanäle und Brücken ist beispielsweise jeglicher Transport beschwerlich.

So kommt es, dass Weihnachtsbäume, Post, Lieferungen, Marktwaren und auch Särge per Boot transportiert werden. Die Feuerwehr rückt ebenfalls per Boot an, nur für den armen Briefträger, der mit der gesamten Post Unmengen an

Treppen und Brücken bezwingen muss, hat man noch keine Lösung gefunden.

Ich lasse mich am liebsten durch die Stadt treiben, was auch, aber nicht nur an meinem unterentwickelten Orientierungssinn liegt. Angesichts der vielen, sehr ähnlichen Brücken, Häuser und Gassen versagt hier leider auch oft mein fotografisches Gedächtnis, wodurch ich schon zahllose leere Kilometer zurückgelegt habe.



Wenn die Füße müde werden, gibt es zwei Möglichkeiten, beide sehr verlockend:

1) Einkehren in einer urigen Osteria (siehe oben) oder einem noch urigeren Báculo, einer Weinbar, mittlerweile allesamt strenge Nichtraucherlokale oder

2) Bootfahren auf einem der Vaporetti, am besten mit einer Tageskarte, sodass man ein- und aussteigen kann, wo es einem gerade Spaß macht. Während man sich auf den Booten unter die Einheimischen mischt, kann man die Leute und die Stadt beobachten und ein wenig rasten und sich mit den wichtigen Fragen des Lebens befassen: Wo geht's hier zur nächsten Osteria?



Das venezianische Küchenlatein

Arancia candita: Kandierte Orangen, wie sie häufig offen angeboten werden. Sehr lecker!

Baccalá mantecato: Stockfischmus, oft auf kleinen Brötchen als Häppchen gereicht. Einer der vielen Gründe, dem „andar per ombre“ zu frönen und einen Vergleich der verschiedenen Lokale anzustellen.

Bácaro: Eine Weinbar, oft sehr urig und untouristisch. Man trinkt sein Gläschen günstig direkt an der Bar.



Baci in gondola: Ein „Kuss in der Gondel“ ist ein mit köstlicher Schokocreme zusammengesetztes Merinugegebäck (siehe Foto).

Bellini: Auch der Bellini ist sehr beliebt: eine feine Mischung aus Pfirsichsaft und Prosecco, erfunden von Cipriani in Harry's Bar. Siehe Rezept auf Seite 9.

Biscotti: Haben keine Ähnlichkeit mit unseren Biskotten und bezeichnen generell Kekse.

Erbe: Nichts für geldgierige Nachfolger, sondern Kräuter, wie sie gerne frisch in den Speisen verarbeitet werden.

Menù turistico: Achtung! Diese dreigängigen Menüs klingen oft verlockend günstig, sind aber meistens eher lieblos zubereitetes Einerlei.

Ombre: Wörtlich „Schatten“, in Verbindung mit „andar per ombre“, auf einen Schatten gehen, eine gute Idee, um ein Häppchen und ein Gläschen zu nehmen!

Ossi venezia: Dabei handelt es sich um Kleingebäck aus Zucker, Kakao, Mehl, Butter und Mandeln.

Spritz: Der Spritz ist der typische venezianische Aperitiv; er wird mit Weißwein, einem Schluck Aperol und Mineralwasser, oft im Rahmen einer Happy Hour, serviert.



Tonno: Anders als der Name vermuten lässt, einfach nur Tunfisch, wie er in unzähligen Variationen zubereitet wird.

Zaleti: Gelbe Maiskekse mit Rosinen aus dem Veneto.

Zuppa: Ein häufiger falscher Freund, denn dies ist keine Suppe, sondern vielmehr ein Dessert auf Kuchenbasis.

Zuppa Inglese: Ein dem Tiramisu ähnliches Dessert bestehend aus Biskotten, die mit Alkohol beträufelt werden, und kandierten Früchten.

Noch mehr Italien aus dem Facettenreich

Italienisch inspirierte Kochideen gibt es auch online im Facettenreich. Über den umfassenden REZEPTINDEX auf www.facettenreich.at > **Kulinarik** > **Bonusrezepte** > **REZEPTINDEX** oder über **Kulinarik** > **Bonusrezepte** > **Euro-**

pa > **Italien** gelangt man zu vielen italienisch angehauchten Speisen. Darunter ist auch das geniale, unbeaufsichtigte Pesto-Risotto aus dem Backrohr, ein feiner Raddichio-Dip oder ein Salat mit gegrillter Zuckermelone,

Pecorino-Käse und knusprigen Brotwürfeln. Dann wären da noch Dinge wie grüner Spargel mit Pecorino-Käsesauce oder eine Rucola Salsa. In diesem Sinne: Buon appetito! Lang lebe Bella Italia!



Pesto-Risotto aus dem Backrohr



Radicchio-Dip – auch für Tramezzini



Zuckermelonen-Salat auf Rucola



Sarde in saor – Eingelegte Sardinen mit gebratener Polenta

Diese eingelegten Sardinen gehören für mich genauso zu Venedig wie die Tramezzini. Sobald ich auf Tramezzini und Sardinen eingekehrt bin, fühle ich mich angekommen.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Sardinen

12 Sardinen (ca. 450g, küchenfertig, also ohne Kopf, Innereien und Schuppen)
50 ml Olivenöl
Etwas Mehl

Für die Marinade

50 ml Olivenöl
2 Zwiebeln
3 Lorbeerblätter
4 EL Weißweinessig
Saft einer halben Zitrone
100 ml Weißwein
1 EL schwarze Pfefferkörner

Für die Polentaschnitten

0,8 l Wasser
1 TL Salz
Streuwürze
Muskatnuss
250 g Polenta fix
3-4 TL Butter

ZUBEREITUNG

Für die Marinade die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Olivenöl erhitzen und die Zwiebelringe mit den Lorbeerblättern auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten weich dünsten. Bevor die Zwiebeln Farbe annehmen, Essig, Zitronensaft und Weißwein einrühren, Pfefferkörner zugeben und vom Herd nehmen.

Die küchenfertigen Sardinen gut abspülen und trocken tupfen. Salzen, in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abschütteln. In heißem Olivenöl von jeder Seite 2 Minuten braten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Boden einer Schüssel mit der Marinade bedecken, die Hälfte der Fische einlegen, mit Marinade übergießen und die restlichen Fische einlegen. Restliche Marinade darübergießen. 2 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Für schnell zubereitete Polentaschnitten Salzwasser aufkochen. Streuwürze und geriebene Muskatnuss zugeben. Polenta fix langsam einrühren und bei geringer Hitze 1-2 Minuten einkochen lassen. Die eingedickte Polentamasse in Alufolie zu einer festen Rolle formen und 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Rolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit etwas zerlassener Butter von beiden Seiten knusprig anbraten. Mit den Sardinen servieren.





Arancini di riso – Frittierte Reisbällchen mit Tomatendip

Der Hit auf jedem Buffet sind diese frittierten Reisbällchen mit einem Kern aus Gorgonzola oder anderem Käse. Ihrer orange-gelben Farbe verdanken sie ihren – wie ich finde irreführenden – Namen „Arancini“.

ZUTATEN

Für 6 Portionen

Für die Reisbällchen

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Rosmarinnadeln
- 3 EL Olivenöl
- 250 g Risottoreis
- 700 ml Gemüsebrühe

Für den Tomatendip

- 300 g Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- Ein paar getrocknete Chilischoten
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL brauner Zucker
- 50 g Gorgonzola
- Semmelbrösel zum Panieren
- Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Für die Reisbällchen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. Reis und Rosmarin zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

Für den Tomatendip Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und schälen. Tomaten würfelig schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Tomaten gemeinsam mit den Chilischoten darin anbraten. Tomatenmark, Essig und Zucker unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chilischoten entfernen und auskühlen lassen.

Gorgonzola in 1 cm große Würfel schneiden. Aus der Reismasse 12-15 Bällchen formen und je 1 Käsewürfel in die Mitte einarbeiten. Brösel in einen tiefen Teller geben und die Bällchen darin wälzen. Frittieröl erhitzen und die Bällchen darin braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit dem Dip servieren.

Tipp: Diese Reisbällchen eignen sich übrigens hervorragend zur Verwertung von Risotto-Resten!





Ricotta-Zitronen-Teigtaschen

Köstliche hausgemachte Teigtaschen mit einer feinen Ricotta-Zitronen-Fülle sind mir bis heute in bester Venedig-Erinnerung geblieben.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Teig

150 g Mehl
6 Dotter
Etwas Salz

Für die Füllung

200 g Ricotta
30 g geriebener Parmesan
Etwas Zitronenzeste
Salz
Pfeffer

Zum Servieren

Rucola-Salat
Zitronenscheiben
Etwas gehobelter Parmesan

ZUBEREITUNG

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen und die Dotter einarbeiten. Teig auf einer bemehlten Fläche kneten, bis er elastisch ist. In Folie gewickelt 30 Minuten rasten lassen.

Die Zutaten für die Füllung verrühren. Teig dünn ausrollen und mit Teigtaschenausstechern die Hüllen ausstechen. Je einen Teelöffel Füllung darauf geben. Teigtaschen zuklappen und Ränder gut festdrücken. In kochendem Wasser je nach Größe der Teigtaschen 5-10 Minuten kochen.

Mit etwas Rucola, Zitronenscheiben und gehobeltem Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

*Praktische Gerätschaft zum
Ausstechen, Füllen und
Verschließen der Teigtaschen!*





Tramezzini al tonno – Tramezzini mit Tunfischcreme

In Venedig anzukommen, bedeutet für mich, mich in einem kleinen Lokal mit möglichst wenigen Touristen (besonders leicht geht das beispielsweise im Januar) niederzulassen und meine ersten Tramezzini zu verdrücken. Dazu ein Gläschen Wein und die venezianischen Tage können beginnen!

ZUTATEN

Für 4 Tramezzini

1 Dose Tunfisch natur
 Etwas Petersil
 1 EL Majonäse
 1 EL Crème fraiche
 1 EL Magertopfen
 Ein paar Kapern
 1 TL Zitronensaft
 4 Salatblätter
 4 Scheiben Tramezzinibrot

ZUBEREITUNG

Tunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel zerteilen. Petersil waschen und fein hacken. Kapern hacken.

Majonäse, Crème fraiche und Topfen in einer Schüssel verrühren. Tunfisch, Petersil und Kapern unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Salatblätter waschen, trocknen und halbieren. Brote diagonal zerschneiden. Mit je einem Salatblatt belegen und mit Tunfischcreme bestreichen. Zweite Brotscheibe daraufsetzen und leicht andrücken. Bis zum Verzehr mit einem feuchten Geschirrtuch bedeckt aufbewahren, am besten aber sofort genießen!





Himmlischer Panettone mit roten Früchten, Nougat und weißer Schoko

Kein Venedig-Urlaub ohne Panettone! Diesen Eindruck bekommt man jedenfalls unabhängig davon, zu welcher Jahreszeit man nach Bella Venezia kommt. Umso mehr natürlich in der Vor- und Nachweihnachtszeit, denn dann ist die Sortenvielfalt unübertroffen.

ZUTATEN

Für 6 kleine Panettone-Küchleins

Für den Teig

150 ml Fastenmilch
25 g Butter
225 g Mehl
40 g Staubzucker
11 g Germ
Etwas Orangenzeste
25 g Nougat
25 g weiße Schokolade, gehackt
25 g getrocknete Cranberries
25 g getrocknete Erdbeeren
25 g getrocknete Kirschen

Zum Bestreichen

Etwas Dotter
1 TL Wasser

ZUBEREITUNG

Milch und Butter in einem Topf bei geringer Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Auskühlen lassen. Mehl und Zucker in einer Schüssel verrühren. Germ hineinbröckeln. Einen Teil der Milchemischung zugeben und gut einrühren, bis sich die Germ aufgelöst hat. Restliche Milchemischung und Orangenzeste unterrühren. Mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten (relativ weichen) Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen erheblich vergrößert hat.

Nougat und weiße Schokolade hacken und im Tiefkühler fest werden lassen. Rote Früchte hacken. Teig noch einmal mit den Knethaken durchrühren. Rote Früchte unterrühren. Nougat und weiße Schoko unterrühren. Teig in die Silikonförmchen füllen und zugedeckt noch einmal 15-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen erheblich vergrößert hat.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen und Panettone auf der zweituntersten Stufe 10-15 Minuten backen. Mit einer Mischung aus Dotter und etwas Wasser bepinseln und noch einmal 5 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und genießen! (Diesen letzten Schritt lasse ich manchmal auch aus, wenn die Panettone schon dunkel genug geworden sind.)

Tipp: Ich bewahre Nougat, Schoko-Chips und Trockenfrüchte auf Vorrat im Tiefkühler auf, sodass ich diese bei Bedarf nur mehr herausnehmen und abwiegen muss – und sie nicht so schnell verderben!





Bellini – Der Kuldrink aus Harry's Bar

Auch wenn ich bislang kein Häkchen vor „Harry's Bar besuchen“ auf meiner kulinarischen Wunschliste setzen kann: mit Bellini kenne ich mich aus. Dieses Getränk ist untrennbar mit vielen Erinnerungen an lustige Stunden mit lieben Freundinnen verbunden und umso mehr wert, selbst gemixt zu werden.

ZUTATEN

Pro Glas

30 ml Pfirsichpüree (aus weißen Pfirsichen oder Fertigprodukt)
100 ml Prosecco

ZUBEREITUNG

Gläser vorkühlen. Pfirsiche schälen und pürieren. Nach Originalanleitung darf man das aber nie mit dem Pürierstab oder Standmixer tun, sondern sollte einen Fleischwolf dafür verwenden. Danach durch ein Sieb streichen. Kalt stellen.

Pfirsichpüree in die Gläser geben und mit gut gekühltem Prosecco auffüllen.

Tipp: Wenn die Pfirsiche keinen intensiven Eigengeschmack haben, kann man das Pfirsichpüree mit etwas Pfirsichlikör (oder Peach Brandy) und Zitronensaft abzuschmecken.

Wusstet Ihr...

... dass der Bellini Anfang der 1940er Jahre von Cipriani in Harry's Bar in Venedig kreiert wurde?

... sich Cipriani die Inspiration von einem italienischen Maler namens Giovanni Bellini holte, dessen Bilder stets in zarten Rosatönen erstrahlten?



Tipps zum Nachlesen, Nachreisen & Nachshoppen

Venedig ist immer wieder eine Reise wert, daher hier mein persönliches Best-of.

SEHEN

Inseln Murano & Burano

Eine Bootsfahrt mit dem Vaporetto ist immer gut, insbesondere zu den beiden Inseln Murano & Burano. Besonders Burano ist von den Touristenmassen ziemlich verschont und umso typischer.

Peggy Guggenheim Museum

Das Peggy Guggenheim Museum liegt idyllisch am Wasser, hat einen überwucherten Garten und wechselnde Ausstellungen – und sehr viel Flair!

Marktbesuch

Frühmorgens auf dem Gemüse- und Fischmarkt westlich der Rialto-Brücke geht es noch richtig authentisch zu. Einfach früh aufstehen und unters einheimische Volk mischen!

Lido von Venedig

Ein Bootsausflug auf den Lido von Venedig gehört für mich zu jedem Venedigbesuch dazu. Während des gemütlichen Strandspaziergangs werden sogar im Winter Kindheits-erinnerungen wach! Danach kehre ich am liebsten auf eine heiße Schokolade ein, in der, typisch Italien, der Löffel von selbst steht.

Ausflug an den Brenta-Kanal

Wer mit dem Auto angereist ist und ein paar Tage erübrigen kann, ist mit einem Ausflug an den Brenta-Kanal gut beraten. Dort findet man beeindruckende Villen von Andrea Palladio und anderen Architekten des 16. Jahrhunderts. Teilweise aber nur im Sommer geöffnet!

ESSEN

Harry's Bar:

www.harrysbarvenezia.com

Berühmte, aber leider sündteure Bar mit dem berühmten Bellini-Drink, den man einmal im Leben wohl hier versucht haben muss!



SHOPPEN

Coin & Coin Casa: www.coin.it & www.coincasa.it

Eine Filiale der italienischen Kaufhauskette COIN findet man auch in Venedig. Meine Lieblingsabteilung: die Heimartikel im Coin Casa!

LESEN

Harry's Bar Kochbuch: Dieses Buch von Arrigo Cipriani mit Bildern und Rezepten aus der berühmten Bar versprüht Venedig-Flair und macht Lust, sofort loszufahren!

Donna Leon: Die Krimis rund um Commisario Brunetti sind legendär. Besonders gefällt mir „Acqua Alta“ (Brunettis fünfter Fall), denn wer einmal selbst bei Hochwasser über die Stege am Markusplatz balanciert ist, kann sich mit diesem Krimi schnell ins nasse Venedig zurückversetzen.

FILM

The Tourist, 2010

Reichlich Venedig-Flair sollte auch der kürzlich ins Kino gekommene Action-Thriller „The Tourist“ verbreiten, der fast zur Gänze in Venedig gedreht wurde. Johnny Depp als amerikanischer Tourist und Angelina Jolie als Interpol-Agentin an interessanten Schauplätzen!

In der nächsten GENUSSMEILE: Miami Vice zum Essen

Soeben bin ich von meinen Weihnachts- und Silvesterurlaub aus dem sonnigen Florida zurückgekehrt. Im Koffer nicht nur viele nette Mitbringsel, sondern auch jede Menge kulinarische Fundstücke!

Die nächste GENUSSMEILE mit Rezepten und Reisetipps aus Florida erscheint am 12. Februar 2011, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen gibt es online unter: *Kulinarik > Bonusrezepte > Rezeptindex!*



IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andrea@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at >
Bestellen

