

***Die Freude des jungen Goethe.
Die Italienische Reise gastronomisch erzählt***

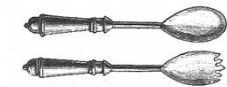
Im Gespräch mit

Laura Melara-Dürbeck

(I sapori del giovane Goethe. Ricette e pietanze dal Viaggio in Italia, Il Leone verde, 2021)

*Kennst du das Land, wo die Zitronen blühen,
Im dunklen Laub die Goldorangen glühen,
Ein sanfter Wind vom blauen Himmel weht,
Die Myrte still und hoch der Lorbeer steht?
Kennst du es wohl? Dahin! dahin
Möcht ich mit dir, o mein Geliebter, ziehn!*

(Mignons Lied, Johann Wolfgang von Goethe, 1782/1783)



Speisekarte

*Arancini di riso
(Sizilien)*

*Tagliatelle al ragù
(Bologna)*

*Polpo alla luciana
(Neapel)*

*Torta di pane o Nicolotta
(Venedig)*

Wann: Mittwoch, 30. Juni 2021, 19°° / Wo: Zoom-Veranstaltung



ARANCINI DI RISO

Ingredienti

per il ragù di carne (da prepararsi preferibilmente il giorno prima):

150 g di carne macinata di vitello, 150 g di carne macinata di manzo

1 cipolla piccola tritata finemente

100 g di piselli (preferibilmente freschi), 200 g di passata di pomodoro

1 bicchierino di vino bianco secco, brodo vegetale quanto basta

5/6 foglie di basilico spezzettate finemente sale e pepe, olio EVO

per la base dell'impasto di riso:

300 g di riso per risotti (tipo Arborio), brodo vegetale

1 cucchiaio di burro, 4-5 pistilli di zafferano

2 uova

100 g di parmigiano grattugiato (oppure 50 g di parmigiano e 50 g di pecorino)

1 mozzarella tagliata a dadini

per la frittura:

2 uova sbattute, farina, mollica di pane grattugiata

olio di semi di arachidi per friggere (1,5 l)

per decorare:

foglie di alloro

Fate bollire il brodo vegetale mettendone da parte qualche cucchiata in una ciotola: aggiungetevi i pistilli di zafferano e lasciate riposare. Versate il riso nel brodo, cuocetelo per circa 25 minuti. Poco prima di terminare la cottura aggiungete l'acqua con lo zafferano, dopo aver tolto i pistilli, continuando la cottura per altri 2-3 minuti. Il riso deve risultare leggermente scotto. Scolatelo, mettetelo in una ciotola, aggiungete il burro, mescolate e fatelo raffreddare.

Per il ragù di carne mettete in una padella antiaderente qualche cucchiata di olio e fate rosolare la cipolla. Quando sarà dorata, aggiungete le due carni macinate e fatele rosolare a fuoco vivo. Stemperate con un bicchiere di vino bianco, salate, pepate e aggiungete la passata di pomodoro con un po' di brodo vegetale. Fate cuocere a fuoco moderato per circa mezz'ora, aggiungete i piselli e continuate a cuocere per almeno mezz'ora. Il ragù a fine cottura deve risultare asciutto. Per ultimo aggiungete il basilico spezzettato. Quando il riso è freddo, aggiungete le uova, il parmigiano (eventualmente il pecorino), salate e impastate il tutto sino a ottenere un impasto ben compatto che lascerete riposare per almeno 30 minuti. Inumiditevi le mani per meglio lavorare il riso. Disponete una porzione di riso nel palmo della mano, appiattitela e, al centro, versate un cucchiaino di ragù e un dadino di mozzarella; quindi, con molta cura e attenzione, chiudete e, lavorando con ambedue le mani, formate una pallina. Continuate sino a quando non avrete finito il riso e il ragù. In una ciotola sbattete le restanti uova dopo averle salate. Passate gli arancini nella farina, poi nell'uovo sbattuto, quindi nel pangrattato e infine frigeteli in abbondante olio bollente. Gli arancini devono galleggiare nell'olio. Quando assumono un bel colore dorato, metteteli a scolare su carta assorbente da cucina per eliminare l'unto in eccesso. Poneteli su un piatto da portata decorando ogni arancino con una foglia di alloro che ricorderà le fronde degli aranci. Al meglio gli arancini si gustano tiepidi.



ARANCINI DI RISO

Zutaten

für die Fleischsauce (am besten am Vortag zubereiten)

150 g Kalbshackfleisch, 150 g Rinderhackfleisch

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

100 g Erbsen (vorzugsweise frisch) 200 g Tomatenpüree

1 kleines Glas trockener Weißwein, Gemüsebrühe nach Bedarf

5/6 fein gehackte Basilikumblätter, Salz und Pfeffer, Olivenöl extra vergine

für die Reismischung

300 g Reis für Risotto (Typ Arborio), Gemüsebrühe

1 Esslöffel Butter, 4-5 Safranstempel

2 Eier

100 g geriebener Parmesankäse (oder 50 g Parmesan und 50 g Pecorino)

1 Mozzarella in Würfel geschnitten

zum Braten:

2 geschlagene Eier, Mehl, geriebene Semmelbrösel

Erdnussöl zum Braten (1,5 l)

zur Dekoration

Lorbeerblätter

Bringen Sie die Gemüsebrühe zum Kochen und legen Sie ein paar Löffel davon in einer Schüssel beiseite: Geben Sie die Safranstempel dazu und lassen Sie sie ruhen. Gießen Sie den Reis in die Brühe und kochen Sie ihn für etwa 25 Minuten. Geben Sie kurz vor Ende der Kochzeit das Wasser mit dem Safran hinzu, nachdem Sie die Blütenstempel entfernt haben, und kochen Sie weitere 2-3 Minuten weiter. Der Reis sollte gut durchgekocht sein. Abtropfen lassen, in eine Schüssel geben, die Butter hinzufügen, mischen und abkühlen lassen.

Für die Fleischsauce geben Sie einige Esslöffel Öl in eine antihafbeschichtete Pfanne und braten die Zwiebel an. Wenn sie goldgelb sind, die beiden Hackfleischsorten hinzufügen und auf großer Flamme anbraten. Rühren Sie ein Glas Weißwein ein, salzen und pfeffern Sie und geben Sie das Tomatenpüree und etwas Gemüsebrühe hinzu. Bei mittlerer Hitze etwa eine halbe Stunde kochen, die Erbsen hinzufügen und mindestens eine halbe Stunde weiterkochen. Am Ende der Garzeit sollte die Sauce eingekocht sein. Geben Sie zum Schluss das gehackte Basilikum hinzu. Wenn der Reis kalt ist, fügen Sie die Eier, den Parmesankäse (eventuell Pecorino) und das Salz hinzu und kneten alles zu einem kompakten Teig, den Sie mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Befeuchten Sie Ihre Hände, um den Reis besser verarbeiten zu können. Eine Portion Reis in die Handfläche geben, flachdrücken und in die Mitte einen Teelöffel Fleischsauce und einen kleinen Mozzarella-Würfel geben; dann mit großer Sorgfalt vorsichtig schließen und mit beiden Händen eine Kugel formen. Fahren Sie fort, bis Sie den Reis und die Fleischsauce fertig verarbeitet haben. In einer Schüssel die restlichen Eier nach Zugabe von Salz verquirlen. Die Arancini erst im Mehl, dann im verquirlten Ei, dann in den Semmelbröseln wenden und zum Schluss in reichlich kochendem Öl ausbacken. Die Arancini müssen in dem Öl schwimmen. Wenn sie eine schöne goldene Farbe angenommen haben, lassen Sie sie auf Papiertüchern abtropfen, um überschüssiges Fett zu entfernen. Legen Sie sie auf eine Servierplatte und dekorieren Sie jeden Arancino mit einem Lorbeerblatt, das an die Zweige der Orangenbäume erinnert. Die Arancini werden am besten warm genossen.



TAGLIATELLE AL RAGÙ

Ingredienti

per la pasta:

300 g di farina 00
100 g di farina di semola di grano duro 4 uova
un po' di noce moscata
sale

per il ragù classico alla bolognese:

(ricetta depositata dalla delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina di Bologna presso la camera di Commercio di Bologna il 17 ottobre 1982)

300 g di polpa di manzo macinata (cartella o pancia o fusone di spalla o fusello)
150 g di pancetta di maiale
50 g di carota, 50 g di costa di sedano, 50 g di cipolla, 300 g di passata di pomodoro o pelati
1/2 bicchiere di vino rosso
1 bicchiere di latte intero
poco brodo
olio d'oliva o burro
sale e pepe

Tritate la pancetta finemente e rosolatela dolcemente con il trito di verdure in una padella con una noce di burro e un po' di olio. Aggiungete la carne macinata e mescolate, facendola rosolare e bagnandola col vino. Una volta che sarà evaporato, aggiungete la passata o i pelati, coprite, fate sobbollire lentamente per circa due ore aggiungendo, se occorre, del brodo. A fine cottura unite il latte, pepate e salate.

Nel frattempo preparate la pasta. Mischiate le due farine e versatele sulla spianatoia a forma di fontana. Al centro ponete le uova, un pizzico di sale e noce moscata. Con una forchetta mischiate gli ingredienti raccogliendo poco per volta con movimento rotatorio la farina ai lati. Procedete poi con le mani fino a totale raccolta della farina. Lavorate energicamente sino a ottenere un impasto sodo ma elastico. Mettetelo a riposare per almeno un'ora in luogo fresco. Stendete l'impasto col mattarello, come vuole la tradizione, o aiutandovi con la macchinetta per tirare la sfoglia. Il risultato è ugualmente ottimo. Otterrete delle strisce lunghe che lascerete asciugare leggermente prima di tagliarle.

Cuocete le tagliatelle in una pentola con abbondante acqua salata. Appena salgono in superficie, scolatele e versatele in un tegame in cui avrete messo a scaldare alcuni mestoli di ragù. Mescolate per insaporire e impiattate, aggiungendo abbondante ragù e parmigiano grattugiato.



TAGLIATELLE AL RAGU

Zutaten

für den Teig:

300 g Mehl 00

100 g Hartweizenmehl 4 Eier

ein wenig Muskatnuss

Salz

für die klassische Bolognese-Sauce:

(Rezept hinterlegt von der Bologneser Delegation der Italienischen Akademie der Kochkunst in der Handelskammer Bologna am 17. Oktober 1982)

300 g Rinderhackfleisch

150 g Schweinebauch

50 g Karotte, 50 g Staudensellerie, 50 g Zwiebel 300 g geschälte oder pürierte Tomaten

1/2 Glas Rotwein

1 Glas Vollmilch

ein wenig Gemüsebrühe

Olivenöl oder Butter

Salz und Pfeffer

Schneiden Sie den Speck klein und braten Sie ihn zusammen mit dem gehackten Gemüse in einer Pfanne mit einem Stück Butter und etwas Öl an. Fügen Sie das Hackfleisch hinzu und mischen Sie es, lassen Sie es braun werden und beträufeln Sie es mit Wein. Sobald sie verdampft ist, das Tomatenpüree oder die geschälten Tomaten zugeben und zugedeckt etwa zwei Stunden langsam köcheln lassen, bei Bedarf Brühe zugeben. Geben Sie am Ende der Garzeit die Milch, den Pfeffer und das Salz hinzu.

Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Nudeln vor. Mischen Sie die beiden Mehlsorten und formen sie eine Art Brunnen. In die Mitte geben Sie die Eier, eine Prise Salz und Muskatnuss. Mischen Sie die Zutaten mit einer Gabel, wobei Sie das Mehl nach und nach mit einer rotierenden Bewegung an den Seiten aufnehmen. Fahren Sie dann mit den Händen fort, bis das Mehl vollständig verarbeitet ist. Kräftig arbeiten, bis Sie einen festen, aber elastischen Teig erhalten. Lassen Sie ihn mindestens eine Stunde lang an einem kühlen Ort ruhen. Rollen Sie den Teig mit einem Nudelholz aus, wie es die Tradition vorschreibt, oder mit Hilfe der Maschine, um das Blatt zu ziehen. Das Ergebnis ist ebenso hervorragend. Sie erhalten lange Streifen, die Sie vor dem Schneiden etwas trocknen lassen.

Kochen Sie die Tagliatelle in einem Topf mit reichlich Salzwasser. Sobald sie an die Oberfläche steigen, lassen Sie sie abtropfen und geben sie in eine Pfanne, in der Sie ein paar Kellen Fleischsauce erhitzt haben. Zum Würzen umrühren und mit reichlich Fleischsauce und geriebenem Parmesan servieren.



POLPO ALLA LUCIANA

Ingredienti

- 1 polpo di circa 1 kg
- 500 g di pomodorini perini
- 2 spicchi d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo
- una cucchiata di capperi tritati
- 50 g di olive nere denocciate
- 1 pizzico di peperoncino, olio EVO, sale e pepe crostini di pane (a piacere)

Riempite una capiente pentola con acqua, salate e portate a ebollizione. Pulite e lavate sotto acqua fredda il polpo e poi immergetelo velocemente tre volte nell'acqua bollente. Abbassate la fiamma e lasciatelo cuocere per circa 30 minuti a fuoco moderato.

Nel frattempo sbollentate i pomodori, privateli dei semi e della buccia e riduceteli a dadolata. In un tegame aggiungete 3 cucchiari di olio e mettete a imbiondire uno spicchio d'aglio. Aggiungete il pomodoro a dadini, salate, pepate e fate cuocere per qualche minuto. Aggiungete quindi il polpo intero sgocciolato, coprite e continuate la cottura a fuoco basso per circa 40 minuti. Quindi aggiungete i capperi, le olive snocciate e il peperoncino. Fate restringere la salsa, tritate il prezzemolo e aggiungetelo al polpo. Correggete, se necessario, con sale e pepe.

Servite il polpo condendolo con abbondante sugo di cottura e accompagnandolo con qualche crostino di pane.



POLPO ALLA LUCIANA

Zutaten

- 1 Oktopus von etwa 1 kg
- 500 g Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen, 1 Zweig Petersilie
- ein Esslöffel gehackte Kapern
- 50 g entsteinte schwarze Oliven
- 1 Prise Chilischote, Olivenöl extra vergine, Salz und Pfeffer Croutons (nach Geschmack)

Füllen Sie einen großen Topf mit Wasser, Salz und bringen Sie es zum Kochen. Reinigen und waschen Sie den Oktopus unter kaltem Wasser und tauchen Sie ihn dann schnell dreimal in das kochende Wasser. Reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie das Ganze etwa 30 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

In der Zwischenzeit die Tomaten blanchieren, Kerne und Haut entfernen und in Würfel schneiden. Geben Sie 3 Esslöffel Öl in eine Pfanne und braten Sie eine Knoblauchzehe an. Fügen Sie die gewürfelte Tomate, Salz und Pfeffer hinzu und kochen sie ein paar Minuten lang. Den ganzen, abgetropften Oktopus dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten weitergaren. Fügen Sie dann die Kapern, entsteinten Oliven und die Chilischote hinzu. Lassen Sie die Sauce einkochen, hacken Sie die Petersilie und geben Sie sie zu den Tintenfischen. Mit Salz und Pfeffer, falls erforderlich, abschmecken.

Servieren Sie den Oktopus mit reichlich Sauce und ein paar Croutons dazu.



TORTA DI PANE O NICOLOTTA

Ingredienti

150 g di uvetta
100 ml di rum
1 stecca di vaniglia
1 l di latte
100 g di burro
200 g di zucchero
5 uova
200 g di pane bianco raffermo (vecchio di almeno 3 o 4 giorni)
buccia grattugiata di 1 limone non trattato
3 cucchiaini di pangrattato

Mettete l'uvetta in ammollo in mezzo bicchiere di rum. Bollite il latte, scioglietevi il burro, lo zucchero e aromatizzate con la cannella. Versate il tutto sul pane secco tagliato a pezzetti. Quando il pane ha assorbito il liquido, passatelo al setaccio per ottenere una crema uniforme. Sbattete le uova e aggiungetele al composto di latte assieme all'uvetta e alla scorza del limone. Mescolate e versate l'impasto in una tortiera imburrata e spolverizzata di pangrattato. Infornate a 160 °C per circa un'ora. Servite la torta preferibilmente tiepida o fredda.

*Viele Gäste wünsch' ich heut
Mir zu meinem Tische!
Speisen sind genug bereit,
Vögel, Wild und Fische.
Eingeladen sind sie ja,
Sieh mir, ob sie kommen!
Haben's angenommen.
Hänschen, geh' und sieh dich um!*

(Offne Tafel, Johann Wolfgang Goethe, 1813)



TORTA DI PANE O NICOLOTTA

Zutaten

150 g Rosinen
100 ml Rum
1 Vanillestange
1 l Milch
100 g Butter
200 g Zucker
5 Eier

200 g altbackenes Weißbrot (mindestens 3 oder 4 Tage alt)
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
3 Esslöffel Semmelbrösel

Weichen Sie die Rosinen in einem halben Glas Rum ein. Die Milch aufkochen, die Butter und den Zucker darin schmelzen und mit dem Zimt würzen. Gießen Sie das Ganze über das in Stücke geschnittene trockene Brot. Wenn das Brot die Flüssigkeit aufgesogen hat, passieren Sie es durch ein Sieb, um eine gleichmäßige Creme zu erhalten. Schlagen Sie die Eier auf und fügen Sie sie zusammen mit den Rosinen und der Zitronenschale der Milchmischung hinzu. Löffeln Sie die Masse und füllen Sie sie in eine gebutterte und mit Semmelbröseln bestreute Kuchenform. Bei 160 °C etwa eine Stunde lang backen. Servieren Sie den Kuchen vorzugsweise warm oder kalt.

*Viele Gäste wünsch' ich heut
Mir zu meinem Tische!
Speisen sind genug bereit,
Vögel, Wild und Fische.
Eingeladen sind sie ja,
Sieh mir, ob sie kommen!
Haben's angenommen.
Hänschen, geh' und sieh dich um!*

(Offne Tafel, Johann Wolfgang Goethe, 1813)