

Edith Kneifl

GEHEIMES VENEDIG

Ein genussvoller Roman

LICHTBLICK BUCHVERLAG
Ing. Wolfgang Steinmetz

172 Seiten | 21 x 21 cm | Cover 2,4 mm Pappe
Leineneinband | Rücken silbergeprägt | über 270
Farbfotografien von W. Steinmetz
Erscheinungstermin Dezember 2007 | Euro [A] 19,80
ISBN 978-3-9502307-1-0

REZEPTe

Aus dem Lokal

„Osteria Cicchetteria Al Pesador“
San Polo 125/126, 30125 Venezia

Scampi al lardo di collonata con fagioli cannellini

Rezept von Milo Rodigero

Zutaten für die Scampi:

20 Scampi
20 Scheiben Kübelspeck (sehr fetter, weißer Speck
– “lardo di collonata”)
1 Knoblauchzehe
Olivenöl extra-vergine
Salz

Zutaten für die weißen geschmorten Bohnen:

400 g frische, ausgelöste, weiße Bohnen
oder 300 g getrocknete (für 12 Stunden
eingeweichte) Bohnen
1 weiße Zwiebel
3 Schalotten
6 Rispentomaten
2 Scheiben durchwachsener Speck
oder geräucherter Bauchspeck
1 Zweigchen Rosmarin
Olivenöl extra-vergine
Salz

Zubereitung:

Die Scampi waschen, schälen (die Köpfe jedoch nichtablösen) und den Darm (“schwarzer Magenfaden”) entfernen, danach die Scampi in den Speckscheiben einwickeln. Einen Schuss Öl erhitzen und den Knoblauch und die Scampi auf beiden Seiten anbraten.

In der Zwischenzeit die Bohnen mit der feingeschnittenen Zwiebel ca. 2 Stunden schmoren, dann erkalten lassen.

5 cl Öl erhitzen und die geschnittenen Schalotten und den in Streifen geschnittenen Speck andünsten. Die Bohnen, die in Würfel geschnittenen Tomaten und den Rosmarin dazugeben und für ca. 5 Minuten bei hoher Flamme weiterbraten. Mit Salz abschmecken.

Die Bohnen auf dem Teller in zylindrischer Form anrichten, die Scampi darauf verteilen und mit Rosmarin garnieren.



Edith Kneifl

GEHEIMES VENEDIG

Ein genussvoller Roman

LICHTBLICK BUCHVERLAG
Ing. Wolfgang Steinmetz

172 Seiten | 21 x 21 cm | Cover 2,4 mm Pappe
Leineneinband | Rücken silbergeprägt | über 270
Farbfotografien von W. Steinmetz
Erscheinungstermin Dezember 2007 | Euro [A] 19,80
ISBN 978-3-9502307-1-0

REZEPTe

Aus dem Sternerestaurant
„MET im Hotel Metropole“
Riva degli Schiavoni 4149, 30122 Venezia

Rombo cotto alla griglia con royal e funghi porcini

Rezept von Corrado Fasolato

Zutaten:

4 Steinbuttfiletts (à ca. 100 g)
300 g Steinpilze
10 g Öl
200 g Milch
6 Eigelb
Salz & Pfeffer
300 g Wasser
50 g weißes Polentamehl
3 g Olivenöl extra-vergine
20 g Zucker

Zubereitung:

Für die Royalsauce die Eigelb mit der Milch, Salz und Pfeffer gut vermischen und in 4 tiefe Teller aufteilen. Die Teller bei 90°C ca. 1 Std. ins Rohr stellen, danach heraus nehmen und warm halten.

Die Pilze putzen, halbieren und in der Pfanne mit einem Schuss Olivenöl schmoren, salzen und pfeffern.

Das Wasser zum Kochen bringen, das Olivenöl und das Polentamehl mit dem Schneebesen einrühren und zugedeckt 1 Stunde kochen. Die flüssige Polenta 1 cm dick in einen Behälter streichen und erkalten lassen. Danach Kreise mit einem Durchmesser von 5 cm ausstechen. Die Polentascheiben mit Zucker bestäuben und in einer Pfanne karamellisieren.

Die Fischfilets grillen und dabei darauf achten, dass sie noch nicht ganz durch sind.

Die Pilze auf der Royalsauce verteilen, darüber die Polentascheiben und zuletzt die Steinbuttfiletts verteilen. Mit einem Schuss Olivenöl beträufeln.



Edith Kneifl

GEHEIMES VENEDIG

Ein genussvoller Roman

LICHTBLICK BUCHVERLAG
Ing. Wolfgang Steinmetz

172 Seiten | 21 x 21 cm | Cover 2,4 mm Pappe
Leineneinband | Rücken silbergeprägt | über 270
Farbfotografien von W. Steinmetz
Erscheinungstermin Dezember 2007 | Euro [A] 19,80
ISBN 978-3-9502307-1-0

REZEPTE

Aus der Cioccolateria
„VizioVirtù“
Sestiere San Polo 2898A, 30125 Venezia

Mousse al caramello

Rezept von Mariangela Penzo

Zutaten:

470 g Karamell-Kuvertüre
440 g frische Sahne
geschlagene Sahne

Zubereitung:

Die Sahne zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf eine Temperatur von 30°C abkühlen lassen, danach die Sahne vorsichtig in die Schokolade geben und energisch verrühren bis die Masse glänzend und geschmeidig ist.

Darauf achten, dass nicht zuviel Luft mit untergerührt wird, deshalb besser keine Schneebesen verwenden!

Vorsicht – durch die verschiedenen Kuvertüre-Qualitäten kann es mit der Menge Probleme geben oder dass der Überzug zu fettig wird. Soviel Sahne zugeben, dass die Ganache (= süße Creme) glänzend und geschmeidig wird.

Die Ganache auf 28 - 30°C bringen und die geschlagene Sahne begeben.

In einen Behälter mit Ausguss geben, in entsprechende Förmchen füllen und nach Belieben verzieren.

