

Rossella Razza Del Vacchio

Herbst – genussvolle Zeit der Ernte!

Bocconcini mit Trauben und Gorgonzola

Zutaten:

16 große weiße Trauben
80 g Gorgonzola
80 g gehackte Pistazien
80 g streichfähiger Frischkäse
(z.B. Philadelphia)

Zubereitung:

Trauben waschen und trocknen. Gorgonzola und Frischkäse mischen und cremig rühren. In einer Pfanne die gehackten Pistazien kurz anrösten. Auskühlen lassen. Trauben in die Creme tauchen und mit Pistazien überziehen. Im Kühlschrank mindestens eine Stunde kühl stellen.



Crosfini mit Pilzen



Zutaten:

1 Baguette
400 g Pilze
Geräucherter Käse
Petersilie
1 Knoblauch Zehe
1 Glas Weißwein
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Pilze waschen und schneiden. In einer Pfanne Knoblauch im Olivenöl hell anrösten. Pilze und Weißwein dazugeben. Sobald der Wein eingekocht ist, salzen und pfeffern, dann die gehackte Petersilie dazugeben.

Die Baguette schneiden und tosten. Auf einem Teller die Brote anrichten und mit den Pilzen belegen.

Alternative: Die eine Hälfte der gedünsteten Pilze mixen und auf das Brot streichen und die zweite Hälfte als Garnierung darauf legen.

Alle Fotos Rebecca del Vacchio

Kürbisgnocchi mit Tomatensoße oder Gorgonzola und Speck

Zutaten für 4 Personen:

250 g Kürbis z.B. Hokkaido
2 Kartoffeln mehlig kochend
200-250 g Mehl plus extra
Mehl für die Arbeitsfläche
2 Eier
100 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Für die Soße:

250 g reife Tomaten
½ Zwiebel
2 EL Olivenöl
Basilikum
Salz
250 g Gorgonzola
100 g Sahne
100 g Parmesan geriebene
100 g Speck Würfel
Pfeffer

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, ggf. schälen (Hokkaido muss nicht geschält werden) und entkernen. In ca. 2 cm große Stücke schneiden und in einen Topf geben.

2-3 EL Wasser hinzufügen und bei geschlossenem Deckel in ca. 20-25 Min. weich garen. Überschüssiges Wasser abgießen.

Die Kartoffeln samt Schale in einem kleinen Topf ebenfalls in 20-25 Min. garen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Anschließend schälen und zerkleinern, dann zum Kürbis geben. Beides mit dem Pürierstab zu einer Mousse pürieren.

Mehl, Eier, 50 g geriebenen Parmesan und 1 TL Salz zum Kürbis-Kartoffelmousse geben. Zunächst mit einem Holzlöffel verrühren, anschließend mit den Händen verkneten, bis sich der Teig zu einer Kugel formen lässt. Ist er zu feucht und klebrig, einfach noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.

Eine Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Folie wickeln und in 4



gleich große Stücke teilen. Nacheinander jedes Stück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle mit ca. 2 cm Durchmesser rollen. Anschließend jede Rolle in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und jedes Stück vorsichtig über die bemehlte Rückseite einer Gabel rollen.

Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Sieden bringen und Gnocchi einlegen. Die Gnocchi sind fertig, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Tomatensoße: Olivenöl und geschnittene Zwiebeln einer großen Pfanne anrösten. Dann die geschnittenen Tomaten dazu geben und kurz kochen lassen. Wenn die Tomaten weich sind salzen. Jetzt die Hälfte der Gnocchi dazugeben und mit Parmesan und Basilikum abschmecken.

Gorgonzolasoße: Speck ohne zusätzliches Fett in einer Pfanne anrösten. Danach Gorgonzola und Sahne dazu geben und cremig rühren. Mit Pfeffer und Parmesan abschmecken und die restlichen Gnocchi dazugeben.

Süßkartoffeln-Zwiebel-Tarte

Zutaten für 26 cm Durchmesser:

200 g Mehl
3 Eier
100 g kalte Butter
800 g Süßkartoffeln
2 rote Zwiebeln
200 ml Sahne
40 g Parmesan geriebene
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Mehl mit 1 EL Salz in eine Schüssel geben und mit Butter in Stücken bröselig mischen, dann 1 Ei dazugeben und rasch mit den Händen zu einem Mürb-

teig kneten. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten rasten lassen.

Währenddessen die Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden.

Backrohr auf 180° C vorheizen. Eine Tortenform mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Teig auf einer Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen und in die Form



geben. Mit einer Gabel mehrere Male einstechen.

Die restlichen 2 Eier mit Rahm, Parmesan, Salz und Pfeffer quirlen. Süßkartoffeln und Zwiebeln in die Form hinlegen

und mit dem Eieguss übergießen.

Im Backrohr 35 bis 40 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und der Guss gestockt ist. Lauwarm servieren.

Tartellette mit Birne, Ricotta und Schokolade

Mürbteig:

180 g Butter
135 g Zucker
3 Dotter
40 g Kakao
260 g Mehl
1 Prise Salz

Füllung:

300 g Ricotta (kein Topfen!)
50 g Zucker
150 g Birnen

Ganache:

250 g dunkle Schokolade
200 g Süßrahm
50 g Butter
1 Prise Salz



Zubereitung:

Zuerst den Mürbteig vorbereiten: Butter noch kalt mit Zucker schaumig rühren. Die Dotter einzeln dazu mischen und danach das Mehl. Im Kühl-

schränk mindestens 2 Stunden rasten lassen.

Füllung: Ricotta mit Zucker mischen, die Birnen in kleine Würfel schneiden und zum Ricotta dazugeben.

Backrohr auf 180° C aufheizen. Die Backform (26 cm Durchmesser) einfetten, den Mürbteig einlegen, mit einer Gabel einstechen und die Ricottafülle darüber geben. Bei 180° C ca. 35 Minuten backen und danach auskühlen lassen.

Für die Ganache die Schokolade klein schneiden, den Süßrahm erwärmen und mit der Schokolade verrühren, bis die Schokolade cremig geworden ist, dann die Butter dazu geben.

Die Ganache soll etwas auskühlen, bevor sie auf die Tarte gegeben wird. Die Tarte dann im Kühlschrank rasten lassen, sie soll aber vor dem Servieren mindestens 15 Minuten Zimmertemperatur erreichen, damit die Ganache wieder cremig wird.



Feigen Chutney

Zutaten für 4 Gläser:

1 kg Feigen
2 Zwiebeln
350 g Zucker
300 g Balsamicoessig
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schneiden und mit 2 Löffel Wasser köcheln. Jetzt die geschnittenen Feigen dazu geben und ca. 10 Minuten weiterköcheln. Essig, Salz und Pfeffer dazugeben und ca. 90 Minuten kochen bis das Chutney cremig wird.

Währenddessen die Gläser in kochendem Wasser sterilisieren. Noch heiß in die Gläser geben, umdrehen und bis am nächsten Tag auskühlen lassen.

Gutes Gelingen!