

# LESE-PROBE

Essen ist in Italien eine ernste Sache. Kochen und Essen gehören zu den schönsten Ausdrucksformen der italienischen Kultur und spiegeln Geschichte und Traditionen des Landes auf lebendige Weise wider. Wie bei jeder Kunst geht es beim Kochen um Maße und Proportionen, um die harmonische Verschmelzung unterschiedlicher Elemente. Die Kochkunst verbindet uralte Traditionen mit moderner Innovation und entwickelt sich dank ihrer zentralen Stellung im italienischen Familienleben auch im 21. Jahrhundert konstant weiter. Mit Familie oder Freunden daheim, zu festlichen Anlässen, in einem schicken Restaurant oder einer bescheidenen Trattoria – für die Italiener ist Kochen immer gleichbedeutend mit gutem Essen, gutem Wein und guter Gesellschaft.

Aus Liebe zur Kochkunst ist Der Silberlöffel entstanden, der zwischen seinen Deckeln die allerbesten Rezepte italienischer Familien, Köchinnen und Köche birgt. Dies ist das Kochbuch, das die Italiener ihren Kindern vermachen, um ihnen das Können ihrer Eltern und Großeltern zu vermitteln. Es zeigt, wie man gesunde und leckere Mahlzeiten zubereitet, indem man zuerst die richtigen Zutaten wählt und dann den vielfältigen Rezepten folgt, die mal einfacher, mal komplizierter, aber immer klar und simpel erläutert sind. Deshalb ist Der Silberlöffel das erfolgreichste Kochbuch Italiens, das seinen angestammten Platz in jeder häuslichen Küche hat und das unzählige Bräute zur Hochzeit geschenkt bekommen.

... Lesen Sie im Buch weiter



# SCAMPI-SALAT MIT FEIGEN

## INSALATA DI SCAMPI E FICHI

## Für 4 Personen

Vorbereiten: 45 Min. Garzeit: 5 Min.

500 g Scampi

4 Eiertomaten, geschält, entkernt und grob gehackt

Saft von ½ Zitrone

Saft von 1/2 Grapefruit

1 Spritzer Tabasco

4 EL Olivenöl

1 Melone, halbiert und entkernt

4 frische Feigen, geschält

1 Bund Rucola

Salz und Pfeffer

In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Scampi darin 2–5 Minuten durchgaren. Abgießen, auslösen und beiseitestellen. Die Tomaten mit Zitronen- und Grapefruitsaft und Tabasco in eine Küchenmaschine geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Püree verarbeiten. Dieses in eine Schüssel geben und nach und nach das Öl unterrühren. Mit einem Melonen- oder Teelöffel ca. 40 kleine Kugeln aus dem Melonenfleisch ausstechen. Die Feigen mit einem angefeuchteten Messer vierteln. Vor dem Servieren den Rucola mittig auf vier Teller verteilen. Feigen, Scampi und Melonenkugeln strahlenförmig rundherum arrangieren. Die Sauce darübergeben und servieren.



# ORECCHIETTE MIT BROKKOLI

# ORECCHIETTE CON BROCCOLI

## Für 4 Personen

Vorbereiten: 45 Min. Garzeit: 15 Min.

800 g Brokkoli, in Röschen zerteilt

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 frische Chili, entkernt und gehackt

300 g Orecchiette

Salz

frisch geriebener Parmesan oder Pecorino-Käse, zum Servieren

Den Brokkoli in Salzwasser 5 Minuten kochen, dann abgießen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Chili 3 Minuten darin dünsten. Den Brokkoli zufügen und bei niedriger Temperatur 5 Minuten garen. Inzwischen die Orecchiette in einem großen Topf mit Salzwasser 10 Minuten kochen, bis sie al dente sind. Abgießen und mit dem Brokkoli mischen. Mit Parmesan oder Pecorino servieren. Der Brokkoli kann auch zusammen mit den Orecchiette gekocht werden. In diesem Fall alles zusammen abgießen, mit Olivenöl beträufeln und mit geriebenem Käse bestreuen.



# **VANILLEEIS**

## GELATO DI CREMA ALLA VANIGLIA

#### Für 6 Personen

Vorbereiten: 40 Min. plus Kühlen Garzeit: 20 Min.

750 ml Milch

25 g Vanillezucker

6 Eigelb

175 g feiner Zucker

Vanilleeis ist die Grundlage für viele andere Eiscremes. Die Milch in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und den Vanillezucker einrühren. Eigelb und Zucker in einem zweiten Topf schaumig rühren. Die heiße Milch nach und nach unter ständigem Rühren in die Eimischung gießen. Den leeren Milchtopf ausspülen und die Mischung in den sauberen Topf umfüllen. Ein Sieb auf eine große Schüssel setzen und diese neben den Herd stellen. Die Ei-Milch-Mischung bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Dabei ständig rühren, bis die Masse eindickt und auf einem Löffelrücken liegen bleibt. Die Creme darf nicht aufkochen. Vom Herd nehmen und durch das Sieb in die Schüssel gießen. Dann unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen. In den Kühlschrank stellen, bis sie vollständig abgekühlt ist, dann in die Eismaschine füllen und etwa 20 Minuten bzw. den Angaben des Herstellers folgend zu Eis weiterverarbeiten. Für eine reichhaltigere Eiscreme ersetzen Sie 250 ml Milch durch 250 ml Sahne.



JETZT IN IHRER BUCHHANDLUNG ERHÄLTLICH ODER ONLINE BESTELLEN

DER SILBERLÖFFEL 1500 Seiten, Hardcover € 39,95 (D) / € 41,10 (A) ISBN 978-3-8419-0118-7

echten italienischen Küche.



Scan

& Buy

Flexibel über Ihr Handy:
Mit dem Barcode-Scanner in
der Amazon.de App bestellen







www.edel.com





- · Der neue Stern am nordischen Kochhimmel
- · Der spannendste Newcomer unter den besten Köchen der Welt
- · Nachhaltige Spitzenküche aus Schweden

Magnus Nilsson Fäviken ca. 272 Seiten, Hardcover € 49,95 (D) / € 51,40 (A) ISBN 978-3-8419-0183-5



- · Das beste indische Kochbuch der Welt
- · 1000 Rezepte aus allen Regionen
- · Im bedruckten Leinenbeutel verpackt

Pushpesh Pant
Indien – Das Kochbuch
816 Seiten, Hardcover mit Tasche
mit zahlreichen Abbildungen
€ 39,95 (D) / € 41,10 (A)
ISBN 978-3-8419-0160-6

