

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Daniele Corona**

**2021 - 2024**

**37 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 26. Dezember 2024.

# Inhalt

Parmesan-Spätzle . . . . .	1
Gefüllte Paccheri mit Lachs-Tatar, Tomaten-Zwiebelsud . . . . .	2
Doraden-Filet auf Peperonata-Gemüse . . . . .	3
Risotto mit Blutorange, Endivie und Lachs-Tatar . . . . .	4
Gratinierte Lachs-Schnecken mit Zuckerhut-Salat . . . . .	5
Lachs-Tagliatelle mit Zitronen-Soße . . . . .	6
Lachs-Involtino mit Wirsing . . . . .	7
Piccata vom Zander auf Gemüse-Caponata . . . . .	8
Spaghetti aglio e olio mit Löwenzahn . . . . .	9
Antipasti-Variationen . . . . .	10
Spaghetti all'assassina mit Burrata . . . . .	12
Nudelschnecke mit Bärlauch-Ricotta-Füllung . . . . .	13
Pasta Mista mit Blumenkohl . . . . .	14
Risotto mit Walnüssen, Birne und Gorgonzola . . . . .	15
Spaghetti mit Ofenpaprika-Creme und Aubergine . . . . .	16
Risotto Primavera mit Rhabarber-Salat . . . . .	17
Sizilianischer Nudel-Salat . . . . .	18
Risotto mit Hokkaido-Kürbis und Radicchio . . . . .	19
Parmigiana-Törtchen mit Parmesan-Creme . . . . .	20
Garganelli mit Saubohnen, Schmorzwiebeln und Pecorino . . . . .	21
Tagliatelle mit Entenkeulen-Ragout und Orange . . . . .	22
Maispouarden-Brust, Ricotta-Käse und Rucola-Salat . . . . .	23
Involtini mit Parmaschinken und Mozzarella . . . . .	24
Sauerbraten italienisch mit Parmesan-Spätzle . . . . .	25
Kalb-Schnitzel, Pfifferlinge, Kartoffeln, grüne Bohnen . . . . .	26

Vitello Tonnato mit Bohnen-Salat . . . . .	27
Maultaschen Mare e Monti . . . . .	29
Fregola Sarda mit Miesmuscheln . . . . .	31
Oktopus-Salat . . . . .	32
Rigatoni mit Reh-Ragout und Preiselbeeren . . . . .	33
Fregola Sarda mit Speck, Petersilien-Wurzel, Kompott . . . . .	34
Linguine mit gebratener Salsiccia und Nusscreme . . . . .	35
Pasta all Amatriciana . . . . .	36
Gratinierte Crespelle mit Ricotta-Spinat und Schinken . . . . .	37
Cassone Romagnolo . . . . .	38
Orecchiette mit wildem Brokkoli, Salsiccia, Ricotta . . . . .	39
Pesto Linguine mit Spargel-Schinken-Gr?stl . . . . .	40
<b>Index</b>	<b>41</b>

# Parmesan-Spätzle

## Für 4 Personen

50 g Parmesan	500 g Weizenmehl, 405	4 Eier
250 ml Mineralwasser	Salz	80 g Butter
1 Prise Muskat		

Für die Spätzle den Parmesan fein reiben. Das Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Parmesan und Mineralwasser zugeben. Alles mit einem Kochlöffel verrühren und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben.

Sobald die Spätzle gar sind, steigen sie an die Wasseroberfläche. Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Daniele Corona am 09. November 2022

# Gefüllte Paccheri mit Lachs-Tatar, Tomaten-Zwiebelsud

## Für den Lachs:

0,5 Bund Basilikum	500 g Lachsfilet mit Haut, Sushi	2 EL Meersalz, fein
3 EL brauner Zucker	1 Zitrone	1 Limette
2 EL Olivenöl	Pfeffer	Salz

## Für die Pasta:

300 g Paccheri, Röhrennudeln	Salz	2 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig	0,5 Bund Basilikum	30 g Kapern

Für den gebeizten Lachs Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die abgezupften Stängel für den Sud beiseite legen.

Das Lachsfilet mit kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen und auf einen Teller legen.

Meersalz und brauner Zucker vermischen und damit das Lachsfilet von beiden Seiten gut einreiben, mit Basilikumblättern bedecken. Mit Frischhaltefolie den Lachs sorgfältig abdecken und ca. 4-6 Stunden (ggf. auch schon am Vortag) in den Kühlschrank geben.

Die Erbsen in einem Topf mit kochendem Wasser 2 bis 3 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und Tomaten in grobe Würfel schneiden.

Für den Sud die Hälfte der Zwiebeln schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kapern abtropfen lassen, den Sud auffangen.

In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, die fein geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Die Hälfte der Erbsen, den Kapernsud, die Kapern, die Tomaten und beiseite gelegten Basilikumstängel zugeben. Die Gemüsebrühe angießen und aufkochen. Mit je einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen und alles ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Paccheri-Nudeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser nahezu al dente kochen, dann abschütten, auf ein Backblech geben, mit der Hälfte vom Olivenöl und Essig beträufeln, durchmischen und abkühlen lassen.

Für die marinierten Zwiebeln die restlichen Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit den restlichen Erbsen und Essig in eine Schüssel geben, mit etwas Salz und Zucker würzen, gut vermischen und ziehen lassen.

Den gebeizten Lachs aus dem Kühlschrank nehmen und erneut unter kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben. Von der Limette den Saft auspressen. Die Haut vom Lachsfilet ablösen. Das Lachsfilet mit einem scharfen Messer in feine Stücke schneiden, diese dann mit dem Messer nochmals gut durchhacken.

Den gehackten Lachs in eine Schüssel geben. Zitronenabrieb, Limettensaft, Olivenöl, etwas Pfeffer und Salz darauf geben und vorsichtig umrühren.

Den gekochten Sud durch ein feines Sieb passieren, nochmals einige Minuten leicht köcheln lassen, dann abschmecken.

Basilikum für die Pasta abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Die vorgekochten Nudeln mit dem Lachstatar füllen (mit Hilfe eines kleinen Löffels oder einem Spritzsack mit Lochtülle).

Die gefüllten Nudeln in tiefen Tellern in der Mitte kreisförmig aufstellen. Marinierte Zwiebel und Erbsen, restliche Kapern und frische Basilikumblätter obenauf anrichten. Mit dem heißen Sud übergießen, ein wenig Olivenöl darüber tröpfeln und servieren.

Daniele Corona am 17. Juni 2024

## Doraden-Filet auf Peperonata-Gemüse

### Für 4 Personen

4 Stängel Basilikum	1 große Zwiebel	1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote	1 grüne Paprikaschote	1 rote Chilischote
500 g Kartoffeln, festk.	5 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
20 g Zucker	50 ml Weißweinessig	400 g Pelati-Tomaten
100 g schwarze Oliven	Salz	4 Doradenfilets mit Haut
Pfeffer	20 g Weizenmehl, 405	

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Paprikaschoten waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, dann Paprika in grobe Stücke schneiden.

Chili waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, den Knoblauch mit der Schale andrücken und mit den Zwiebelscheiben zugeben, kurz andünsten. Paprikastücke und Kartoffelwürfel zugeben und alles zusammen ca. 4 Minuten andünsten.

Das Gemüse im Topf mit Zucker bestreuen, mit Essig ablöschen und diesen kurz etwas einkochen lassen.

Dann die Pelati-Tomaten, Chili und Oliven zugeben und alles gut vermengen. Mit Salz würzen und die Hälfte der Basilikumblätter hinzugeben.

Das Gemüse zugedeckt ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

In der Zwischenzeit die Fischfilets waschen, abtrocknen, noch evtl. vorhandene Gräten ziehen.

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite ganz leicht mit Mehl bestäuben.

In einer beschichteten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, darin die Fischfilets zunächst auf der Hautseite goldbraun anbraten, dann wenden und bei milder Hitze auf der Fleischseite noch wenige Minuten fertigaren.

Die Hälfte der restlichen Basilikumblätter unter das Gemüse mischen, abschmecken und auf Tellern anrichten.

### Tipp:

Das Peperonata-Gemüse kann je nach Vorliebe warm oder kalt serviert werden.

Die gebratenen Fischfilets mit der Hautseite nach oben auf dem Gemüse anrichten, einige Tropfen Olivenöl darüber träufeln und mit Basilikum garnieren.

Daniele Corona am 03. Mai 2024

# Risotto mit Blutorange, Endivie und Lachs-Tatar

## Für 4 Personen

3 Blutorangen	1 l Gemüsebrühe	300 g Risotto-Reis
1 Zweig Thymian	1 Endiviensalat	200 g Lachsfilet
$\frac{1}{2}$ Bio-Limette	4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 rote Zwiebel	3 Stiele Estragon
100 g Mascarpone		

Von den Orangen 2 Stück halbieren und den Saft auspressen.

Übrige Orange dick schälen, sodass die weiße Haut vollständig entfernt wird.

Orangenfilets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten ausschneiden und auslösen. Filets in Stücke schneiden und beiseite stellen.

Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen.

in einem mittleren Topf erhitzen. Den Reis darin ohne Fett langsam anrösten. Mit dem Orangensaft ablöschen. Den Saft kurz einkochen lassen, dann den Reis mit soviel heißer Brühe aufgießen, dass er gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Thymianzweig abbrausen, trocken schütteln und zum Reis geben. Reis bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 10-15 Minuten köcheln lassen. Dabei nach und nach mit weiterer heißer Brühe aufgießen, sodass der Reis stets mit knapp mit Flüssigkeit bedeckt gart.

In der Zwischenzeit den Salat verlesen, waschen, abtropfen lassen und die zarten Blätter in mundgerechte Stücke zerpfeifen, Salat in eine Schüssel geben.

.Dickere helle Blatttrippen und Strunk des Salats in feine Streifen schneiden und beiseite stellen.

Lachsfilet kurz kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen und mit einem großen scharfen Messer in sehr feine Würfel schneiden oder grob hacken.

Limette heiß abwaschen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben. Limette auspressen.

Lachstatar und 1 EL Olivenöl verrühren. Etwas Salz, Pfeffer, Limettensaft und -schale zugeben, vorsichtig umrühren und abschmecken.

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden.

Restliches Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zwiebelringe und Orangenfiletstückchen zum Salat in die Schüssel geben und alles vorsichtig vermengen.

Estragon abbrausen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.

Hälfte Estragon fein schneiden.

Nach etwa 15 Minuten Garzeit die fein geschnittenen Endivienabschnitte und Estragon unter das Risotto rühren. Alles nochmals kurz köcheln lassen, bis der Reis mit noch leichtem Biss gegart ist.

Dann den Topf vom Herd nehmen. Mascarpone (ist hier eine Butter- Alternative) zugeben und unterrühren, sodass ein cremiger Risotto entsteht. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto auf Teller verteilen und leicht flachstreichen.

Marinierten Endiviensalat mittig darauf anrichten. Mit zwei Löffeln aus dem Lachstatar Nocken formen und auf dem Salat anrichten. Risotto mit restlichem frischem Estragon garnieren.

Daniele Corona am 16. Februar 2024

# Gratinierte Lachs-Schnecken mit Zuckerhut-Salat

## Für 4 Personen

2 EL Pinienkerne	1 Zuckerhutsalat (600 g)	1 Bio-Zitrone
800 g Lachsfilet	Salz	Pfeffer
1 EL weiche Butter	3 Zweige Thymian	1/2 Bund Schnittlauch
1 Knoblauchzehe	80 g Semmelbrösel	120 ml Olivenöl
2 Bio-Orangen	50 ml Weißweinessig	1 EL Honig
1 rote Zwiebel	3 Stiele Blattpetersilie	4 grüne Oliven
2 EL Rosinen		

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Zuckerhut putzen, in feine Streifen schneiden, dann gut waschen und trocken schleudern.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die Lachsseite unter kaltem Wasser waschen und mit einem sauberen Tuch abtupfen, noch evtl. vorhandene Gräten der Lachsseite zupfen. Dann der Länge nach ca. 1 cm dicke Lachsstreifen schneiden. Die Lachsstreifen salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft säuern.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Pinsel leicht mit Butter bestreichen.

Thymian und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln. Vom Thymian die Blättchen abzupfen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Knoblauch schälen und fein reiben.

Die Lachsstreifen zu 4 gleich großen Schnecken aufrollen und auf das Backblech legen.

In einer Schüssel die Semmelbrösel mit etwa 1/3 vom Olivenöl, Thymian, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren und die Masse gleichmäßig auf den Lachsschnecken verteilen. Den Backofen auf 240 Grad Oberhitze vorheizen.

Für das Dressing Orangen heiß abbrausen, trocken reiben. Eine der Orangen dick schälen, sodass das Weiße mit entfernt wird. Orange in feine Würfel schneiden. Die andere Orange halbieren und den Saft auspressen.

In einer Schüssel Orangensaft, Orangwürfel, Weißweinessig, Honig und restliches Olivenöl vermischen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Oliven fein hacken.

Oliven, Zwiebelstreifen, Petersilie, geröstete Pinienkerne und Rosinen zum Orangendressing geben. Salatstreifen zugeben, alles gut vermengen und mindestens 10 Minuten durchziehen lassen.

Das Backblech mit den Lachsschnecken in den vorgeheizten Backofen schieben. Je nach Dicke des Filets die Lachsschnecken ca. 5-7 Minuten garen.

Vor dem Servieren den Salat nochmals abschmecken.

Zuckerhutsalat in der Tellermitte anrichten. Die gegarten Lachsschnecken vorsichtig mit einem Pfannenwender auf oder neben den Salat heben. Etwas abgeriebene Zitronenschale darüber streuen und genießen.

Daniele Corona am 29. September 2023

# Lachs-Tagliatelle mit Zitronen-Soße

## Für 4 Personen:

200 g Fenchel	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	Salz	1 Bio-Zitrone
Pfeffer	2 EL Olivenöl	100 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt	400 g Sahne	400 g Tagliatelle
200 g Räucherlachs		

Fenchel putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Den Thymian abrausen und trocken schütteln.

In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen.

Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen. Etwas Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Die Fenchelstreifen mit Salz und Pfeffer würzen und ein paar Tropfen Zitronensaft marinieren.

### **Tipp:**

Wer mag kann etwas fein geschnittenes Fenchelgrün untermischen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Weißwein und dem Saft einer halben Zitrone ablöschen und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen.

Den Thymianzweig und das Lorbeerblatt mit in die Pfanne geben, die Sahne angießen und um die Hälfte einkochen lassen.

Sobald das Salzwasser kocht, die Nudeln darin bissfest kochen.

Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden.

Die gekochten Nudeln abschütten und direkt in die Pfanne mit dem Saucenansatz geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

Die Tagliatelle 1-2 Minuten in der Sahne mitkochen lassen. Die Hälfte der Räucherlachsstreifen zugeben und alles schwenken.

Zum Anrichten die Nudeln als eine Art Nest aufdrehen und auf Teller geben, den restlichen Lachs und den Fenchelsalat auf den Nudeln verteilen. Mit Zitronenabrieb verfeinern.

Daniele Corona am 10. März 2023

## Lachs-Involtino mit Wirsing

4 große Wirsingblätter	Salz	2 Zweige Thymian
4 EL schwarze Oliven	4 EL Olivenöl	500 g Lachsfilet
Pfeffer	400 g Petersilienwurzeln	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	4 EL Butter	300 g Sahne
400 ml Gemüsebrühe	1 Bio-Orange	

Wirsingblätter in einem Topf kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren. Dann abgießen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Den dicken Strunk mit dem Messer abschneiden, dann die Blätter leicht plattieren.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und von einem Zweig die Blättchen abstreifen.

Oliven grob schneiden, mit den Thymianblätter und 1 EL Olivenöl im Mixer zerkleinern.

Lachsfilet in vier gleichgroße Stücke schneiden, salzen und pfeffern.

Die Fischstücke mit der Oliventapenade bestreichen und wie eine Kohlroulade im Wirsingblatt einwickeln.

Petersilienwurzeln putzen, waschen, schälen und kleinschneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einem Topf 1 EL Olivenöl und 2 EL Butter erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Knoblauch und Petersilienwurzeln hinzugeben. Mit Sahne und Brühe leicht bedecken, aufkochen und dann ca. 20 Minuten leicht köchelnd garen.

Die Petersilienwurzeln inklusive Flüssigkeit zu einer feinen Creme pürieren.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Orangen halbieren und den Saft auspressen.

Die Petersilienwurzeln mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer backofengeeigneten Pfanne restliches Olivenöl erhitzen. Wirsing-Involtini darin von allen Seiten anbraten.

Anschließend mit der Pfanne ca. 7 Minuten im Ofen fertig garen.

Pfanne wieder auf den Herd stellen, die Involtini wenden. Restliche Butter und den Thymianzweig in die Pfanne geben und das Bratfett aus der Pfanne mit einem Löffel langsam über die Involtini träufeln.

Etwas Orangensaft mit in die Pfanne geben und zu einer leichten Sauce einkochen.

Petersilienwurzelcreme auf Tellern anrichten. Die Fischroulade anlegen und mit der Sauce beträufeln.

Daniele Corona am 27. Januar 2023

## Piccata vom Zander auf Gemüse-Caponata

### Für 4 Personen

<b>Für den Fisch:</b>	1/2 Bund glatte Petersilie	80 g Pecorino
4 Bio-Eier	80 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer
800 g Zanderfilet	30 g Weizenmehl, Type 405	3 EL Olivenöl
<b>Für das Gemüse:</b>	1 rote Paprika	1 Zucchini
2 Stangen Staudensellerie	1 Aubergine	2 Strauchtomaten
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
2 EL Rohrzucker	1 EL Tomatenmark	50 ml Weißweinessig
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Stängel Basilikum
1 EL Kapern, eingelegt	Salz	Pfeffer
<b>Zusätzlich:</b>	2 Bund Rucola	Salz
2 EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamico	

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Pecorino fein reiben.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Pecorino, Semmelbrösel und die Petersilie zugeben und zu einer cremigen Masse vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Eimasse mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Gemüse Paprika, Zucchini, Staudensellerie, Aubergine und Tomaten abwaschen und putzen. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zucchini, Staudensellerie, Aubergine und Tomaten ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch in Streifen schneiden.

In einem Topf mit Olivenöl zuerst die Paprika mit Zwiebel und Staudensellerie anbraten, danach die Aubergine, Zucchini und den Knoblauch hinzugeben und ebenfalls mit anbraten.

Gemüse mit Zucker bestreuen, Tomatenmark hinzugeben gut verrühren und mit Weißweinessig ablöschen.

Rosmarin, Thymian und Basilikum abbrausen und trocken schütteln.

Tomatenwürfel, Kapern, Rosmarin-, Thymian- und Basilikumzweig hinzugeben und alles langsam weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Zander abwaschen, abtrocknen und entgräten. Zanderfilet in Portionsstücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Jeweils eine Fischseite leicht mit Mehl bestäuben und mit einem Löffel die vorbereitete Eimasse gleichmäßig darüberstreichen.

Eine backofengeeignete Pfanne mit Olivenöl erhitzen (oder eine Auflaufform mit Olivenöl einstreichen und kurz im Ofen erhitzen.) Die Fischfilets mit der bestrichenen Seite nach unten in die heiße Pfanne legen und für etwa ca. 7 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

In der Zwischenzeit Rucola abbrausen und trocken schütteln.

Rucola in eine Schüssel geben, leicht salzen, Olivenöl, Balsamico darüber geben, vermischen.

Die Pfanne mit den Fischfilets aus dem Ofen nehmen und diese wenden (nicht mehr anbraten).

Die Kräuterzweige aus dem Gemüse nehmen. Das Gemüse abschmecken.

Zum Anrichten jeweils etwas Gemüse auf Teller geben und die Fischfilets mit der Kruste nach oben darauf geben. Marinierten Rucola locker überstreuen und servieren.

Daniele Corona am 27. Mai 2022

# Spaghetti aglio e olio mit Löwenzahn

## Für 4 Personen

1 Bund Löwenzahn	3 Knoblauchzehen	1 Bund Blattpetersilie
2 Chilischote	100 g Pankobrösel	150 ml Olivenöl
4 Sardellenfilets	Salz	Pfeffer
400 g Spaghetti		

Das Kraut unter kaltem Wasser gut abwaschen und abtropfen lassen.

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. 3 abgezapfte Petersilienstängel beiseitelegen. Die Petersilienblätter in feine Streifen schneiden.

Die Chilischoten abwaschen, abtrocknen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. (Getrocknete Chili einfach nur zerbröseln.) In einem Topf die Panko-Brösel mit 2/3 vom Olivenöl vorsichtig anrösten.

Die Sardellenfilets fein hacken und mit in den Topf geben. Sobald die Brösel goldbraun und knusprig sind, den Topf vom Herd nehmen und etwa 1/3 der geschnittenen Petersilie untermischen. Die Brösel mit Salz und Pfeffer würzen.

Spaghetti in einem großen Topf in gesalzenem kochendem Wasser bissfest kochen.

Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchscheiben und die beiseitegelegten Petersilienstängel darin vorsichtig anbraten. Sie dürfen nicht dunkel werden, da sonst das ganze Gericht bitter werden würde.

Dann die Petersilienstängel entfernen und den vorbereiteten Mönchsbart mit in die Pfanne geben und ca. 4-5 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Chilischoten dazugeben.

Die gegarten Spaghetti abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen.

Die heißen Spaghetti in die Pfanne mit den Mönchsbart geben, restliche Petersilienstreifen hinzugeben und alles schön unter ständigem Schwenken miteinander vermischen. Etwas Nudelwasser hinzufügen, durch die Stärke im Kochwasser wird die Sauce leicht cremig.

Spaghetti auf einen Teller anrichten und mit der Brösel Schmelze großzügig bestreuen.

Hinweis: Im Süden Italiens war die Brösel-Schmelze früher auch Parmesnersatz.

Daniele Corona am 21. März 2022

# Antipasti-Variationen

## Für 4 Personen:

### Toskanischer Brotsalat:

200 g Weißbrot vom Vortag	2 EL Olivenöl	200 g reife Tomaten
1 rote Spitzpaprika	1 Stängel Staudensellerie	1 Stängel Frühlingslauch
1 Knoblauchzehe	4 Sardellen in Öl	1/2 Bund Basilikum
1 Büffel-Mozzarella (125 g)	2 EL Kapern (mit Flüssigkeit)	4 EL Balsamico-Essig
6 EL Olivenöl, kalt gepresst	Salz	Pfeffer
1 Bio-Zitrone		

### Auberginen-Creme:

2 Auberginen	80 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	80 g schwarze Oliven	80 g getrock. Öl-Tomaten
1 Knoblauchzehe	2 Stängel Basilikum	50 g Parmesan
4 EL Balsamico		

### Salat von Ofenzwiebel und Paprika:

4 rote Spitzpaprika	4 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
3 Stängel glatte Petersilie	1 EL Honig	4 EL Olivenöl
3 EL weißer Balsamico	Salz	Pfeffer

### Toskanischer Brotsalat:

Das Brot in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomaten waschen, abtrocknen, den Strunk entfernen und Tomaten in Würfel schneiden.

Paprika waschen, abtrocknen, das Kerngehäuse entfernen und Paprika in Würfel schneiden.

Staudensellerie waschen, abtrocknen, schälen und in feine Scheiben schneiden.

Frühlingslauch waschen, putzen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Sardellen in feine Streifen schneiden.

Basilikum abbrausen, trocken, schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Tomaten, Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch, Knoblauch, Sardellen und Basilikum in eine Schüssel geben.

Den Mozzarella vorsichtig zupfen, zusammen mit den Kapern und mit den abgekühlten Brotwürfeln zum Gemüse in der Schüssel geben, alles vorsichtig vermengen.

Balsamico und Olivenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Den Brotsalat zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen. 11. Vor dem Anrichten etwas frisch abgeriebene Zitronenschale zum Salat geben, untermischen und den Salat nochmals abschmecken.

### Auberginen-Creme:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Auberginen abwaschen, abtrocknen, halbieren und das Fruchtfleisch einritzen.

Auberginenhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine flache Auflaufform oder auf ein Backblech geben. Die Schnittflächen mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, bis sie goldbraun und weich gegart sind.

In der Zwischenzeit die Oliven und getrockneten Tomaten fein hacken.

Knoblauch schälen und fein schneiden.

Basilikum abbrausen, trocken, schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Parmesan fein reiben.

Das Fruchtfleisch der weich gegarten Auberginen auskratzen, klein hacken und in eine Schüssel

geben. Gehackte Tomaten, Oliven, Knoblauch, Parmesan und Basilikum zugeben.  
Nach und nach Balsamico und restliches Olivenöl untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auberginencreme eignet sich perfekt für Bruschetta und als Beilage für Fisch- und Fleischgerichte. Man kann sie warm und kalt genießen.

**Salat von Ofenzwiebel und Paprika:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Paprika abwaschen und abtrocknen.

Ungeschälte Zwiebeln und Paprika auf ein Backblech geben und ca. 30 Minuten im Ofen garen, bis die Zwiebeln weich sind und die Haut der Paprika braune Blasen bekommen hat.

Evtl. die Zwiebeln etwas länger garen.

Von den Paprika die Schale abziehen. Dazu am besten die heißen Paprika, direkt nachdem sie aus dem Ofen genommen wurden mit einem feuchten sauberen Geschirrtuch abdecken und so ein paar Minuten stehen lassen.

Das Kerngehäuse der geschälten Paprika entfernen und Paprika in Streifen schneiden.

Die weich gegarten Zwiebeln aus der Schale lösen und achteln.

Paprika und Zwiebeln in eine Schüssel geben.

Knoblauch schälen, fein schneiden und zugeben.

Petersilie abbrausen, trocken, schütteln, die Blätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und ebenfalls zum lauwarmen Gemüse geben.

Dann Honig, Olivenöl und Balsamico zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig untermengen. Den Salat 30 Minuten durchziehen lassen.

Daniele Corona am 21. Juni 2021

# Spaghetti all'assassina mit Burrata

## Für 4 Personen

Salz	100 g Tomatenmark	2 Knoblauchzehen
2 Chilischoten	100 ml Olivenöl	300 g passierte Tomaten
400 g Spaghetti	2 Kugeln Burrata (à 125 g)	

In einem Topf 2 Liter leicht gesalzenes Wasser aufkochen und das Tomatenmark einrühren, sodass eine leichte Tomatenbrühe entsteht.

Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Chilischoten putzen, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Chili darin vorsichtig anbraten, bis der Knoblauch goldbraun ist. Passierte Tomaten zugeben und unter gelegentlichem Schwenken einige Minuten köcheln lassen.

Spaghetti längs in die Pfanne einlegen und in der Öl-Saucenmischung kräftig anbraten (dabei ruhig mutig sein und keine Angst haben, dass die Nudeln anbrennen).

Sobald die Spaghetti gut angeröstet sind, Pasta vorsichtig wenden.

Dann jeweils mit etwas kochender Tomatenbrühe auffüllen (wie bei einem Risotto) und die Brühe jeweils wieder einkochen lassen. Spaghetti gelegentlich wenden und unter weiterer Zugabe von Brühe mit noch leichtem Biss (al dente) garen.

Sobald die Nudeln al dente sind und keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist, Nudeln auf vorgewärmten Teller anrichten.

Burrata abtropfen lassen, zerzupfen und auf den Spaghetti anrichten.

### Hinweis:

Das Gericht stammt aus Apulien. Der Burrata, ein milder cremiger Filatatkäse mit mildsäuerlichem milchigem Geschmack, neutralisiert die Schärfe der Chili und gibt dem Gericht feine Frische.

Daniele Corona am 25. Oktober 2024

# Nudelschnecke mit Bärlauch-Ricotta-Füllung

## Für 4 Personen

### Für den Nudelteig:

4 Eier	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz
300 g Weizenmehl, 405	100 g gemahl. Hartweizengrieß	

### Für die Füllung:

50 g Bärlauch	1 EL Olivenöl	50 g Parmesan
2 Eier	400 g Ricotta	4 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

### Für die Gratinier-Sauce:

200 g Parmesan	300 g Sahne	Pfeffer
----------------	-------------	---------

### Für das Pesto:

25 g Pinienkerne	100 g Bärlauch	25 g Parmesan
1/2 TL Salz	100 ml Olivenöl	

Für den Teig Eier, Olivenöl und 1 Prise Salz in der Küchenmaschine mit den Knethaken (Teigmaschine) kurz vermischen, dann das Mehl und Hartweizengrieß nach und nach hinzufügen und unterkneten. Den Teig 5-7 Minuten geschmeidig kneten, bis er sich leicht von der Schüsselwand löst.

Den Teig aus der Rührschüssel nehmen, von Hand glatt kneten. Teig dann zur Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Bärlauch gut waschen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, den Bärlauch zugeben und kurz dünsten. Aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und dann klein hacken.

Parmesan fein reiben.

Die Eier trennen. Eiweiß beiseitestellen. Eigelbe mit Ricotta, Parmesan und Bärlauch in eine Schüssel geben und gut vermischen. Zunächst nur die Hälfte der Semmelbrösel zugeben und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ist die Masse noch zu feucht, restliche Semmelbrösel untermischen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Für die Gratinier-Sauce den Parmesan fein reiben.

Die Sahne in einem Topf aufkochen, dann den Topf vom Herd ziehen und den Parmesan langsam einrühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Mit Pfeffer würzen.

Mit einer Nudelmaschine den Teig sehr dünn ausrollen und in 30 x 10 cm große Rechtecke schneiden.

Die Ricotta-Masse der Länge nach auf die Nudelrechtecke aufspritzen. Die Teigränder oben und unten mit Eiweiß bepinseln und einrollen, so dass ein ca. 30 cm langer dünner Cannelloni entsteht. Die Enden zusammendrücken, damit keine Füllung auslaufen kann.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die langen Cannelloni zu Schnecken aufrollen, das Ende jeweils mit Eiweiß bepinseln, damit es anklebt.

Eine große flache Auflaufform mit Olivenöl auspinseln und die Nudelschnecken eng aneinander liegend einlegen. 2/3 der Gratinier-Sauce darüber gießen. Nudelschnecke im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten goldgelb garen.

In der Zwischenzeit für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Bärlauch gut waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.

Parmesan fein reiben.

Geröstete Pinienkerne in einen Mixer geben und zerkleinern, geschnittenen Bärlauch, Parmesan,

Salz und Olivenöl zugeben und zu einem cremigen Pesto mixen.

Die gegarten Cannelloni-Schnecken auf Teller geben, mit etwas zurück behaltener Sauce beträufeln, etwas Pesto darüber geben und servieren.

Daniele Corona am 22. März 2024

## Pasta Mista mit Blumenkohl

### Für 4 Personen

1 großer Blumenkohl	70 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	2 EL Weißweinessig	4 EL Pinienkerne
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	150 ml trockener Weißwein	250 g Sahne
250 ml Gemüsebrühe	400 g kurze Nudeln, gemischt	100 g Parmesan
100 g Mascarpone		

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Blumenkohl vom Stunk und den äußeren Blättern befreien, unter kaltem Wasser abbrausen und abtrocknen. Dann den Blumenkohl halbieren.

Eine Hälfte in eine Auflaufform legen und mit Olivenöl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen. In den vorgeheizten Backofen geben und ca. 20 Minuten garen, bis der Blumenkohl schön goldbraun ist.

Die zweite Blumenkohlhälfte nochmals halbieren. Ein Stück in feine Scheiben hobeln, das andere in kleine Stücke schneiden.

Die Blumenkohlscheiben in eine Schüssel geben. 3 EL Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer zugeben, locker vermischen und etwas ziehen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Blumenkohlstücke darin anbraten. Zwiebel, Knoblauch und den Thymianzweig zugeben und alles anschwitzen.

Dann mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

Sahne und etwas Gemüsebrühe zugeben und alles langsam ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Blumenkohl weich ist. Evtl. noch etwas Gemüsebrühe angießen, damit die Sauce nicht zu trocken wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald der Blumenkohl ganz weich ist, den Thymianzweig entfernen, die Mischung fein pürieren und wieder in die Pfanne geben.

Inzwischen die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen.

Den Blumenkohl aus dem Ofen in kleine Stücke schneiden und nochmals abschmecken.

Parmesan fein reiben.

Die bissfesten Nudeln abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen.

Die Nudeln in die Sauce geben und durchschwenken. Bei Bedarf etwas vom Kochwasser zugeben. Mascarpone, Parmesan und Petersilie untermischen.

Die Nudeln auf Teller verteilen. Mit Pinienkernen, gebackenem und mariniertem Blumenkohl anrichten und servieren.

Daniele Corona am 10. November 2023

# Risotto mit Walnüssen, Birne und Gorgonzola

## Für 4 Personen

20 g Walnusskerne	100 g Knollensellerie	1 Birne (fest, knackig)
800 ml Gemüsebrühe	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
250 g Risottoreis	100 ml trockener Weißwein	1 Lorbeerblatt
60 g Butter	1 EL Honig	100 ml Birnensaft
1 Bio-Orange	Salz	Pfeffer
50 g Parmesan	100 g Gorgonzola	2 TL Kakao-Pulver

Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend abkühlen lassen.

Sellerie schälen, waschen und in feine, ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Birne abwaschen, evtl. schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Birnenviertel in 5 mm große Würfel schneiden.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, die geschnittene Schalotte darin anschwitzen, Reis hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, das Lorbeerblatt hinzugeben.

Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Dann nach und nach mit heißer Brühe aufgießen. Der Reis sollte stets leicht mit Flüssigkeit bedeckt sein. Unter ständigem Rühren den Reis leicht köchelnd ca. 20 Minuten bissfest garen.

In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen und Sellerie- und Birnenwürfel darin anbraten.

Honig hinzugeben und leicht goldbraun karamellisieren lassen. Mit Birnensaft ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale direkt in die Pfanne zu den Birnen reiben und untermischen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmesan fein reiben und den Gorgonzola in grobe Stücke schneiden.

Sobald das Risotto bissfest ist, den Topf vom Herd nehmen. Das Lorbeerblatt entfernen und nach und nach Gorgonzola, Parmesan und die restliche Butter unter das Risotto rühren, bis eine schön cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto auf Teller verteilen und leicht verstreichen. Die Birnen- und Selleriewürfel auf dem Risotto verteilen. Die Walnüsse mit der Hand über dem Risotto gleichmäßig zerbröseln.

Mit einem Teesieb das Kakaopulver über den Teller sieben und alles servieren.

Daniele Corona am 13. Oktober 2023

# Spaghetti mit Ofenpaprika-Creme und Aubergine

## Für 4 Personen:

4 rote Paprikaschoten	1 große Aubergine	Salz
Pfeffer	100 ml Olivenöl	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	15 g getrock. Öl-Tomaten	4 Zweige Basilikum
100 ml Gemüsebrühe	2 EL Weißweinessig	400 g Spaghetti
100 g Doppelrahm-Frischkäse		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Paprikaschoten und Aubergine abwaschen und abtropfen lassen.

Aubergine der Länge nach halbieren, die beiden Schnittflächen mit einem Messer einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1/3 vom Olivenöl beträufeln.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Paprikaschoten, Auberginenhälften und Zwiebel in der Schale darauf verteilen. In den heißen Backofen schieben und 25-30 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und halbieren.

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein hacken.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Sobald die Aubergine goldbraun und weich gegart ist, kann das Blech mit dem Gemüse aus dem Backofen nehmen.

Gegarte Paprikaschoten mit einem feuchten sauberen Geschirrtuch abdecken und Paprika etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

Auberginenfruchtfleisch aus der Schale lösen, fein hacken und mit gehackten getrockneten Tomaten mischen.

Basilikum in Streifen schneiden und die Hälfte davon mit etwas Salz, Pfeffer und der Hälfte vom restlichen Olivenöl (etwa 30 ml) dazugeben und alles gut vermischen.

Gegarte Paprikaschoten schälen, halbieren und das Kerngehäuse austreichen. Gegarte Zwiebel aus der Schale lösen.

Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen.

Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Essig, restliches Olivenöl und Basilikum in einen Mixer geben und alles fein pürieren.

Mit der Gemüsebrühe verdünnen.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten biss fest kochen.

Gekochte Spaghetti abbeißen, in eine Schüssel geben. Die Paprikacreme untermischen und die Spaghetti auf Tellern anrichten.

Mit zwei Löffeln Nocken aus der Auberginenmasse formen und diese auf die Spaghetti geben.

Den Stracchino in einer Schüssel verrühren und mit einem Löffel auf den Spaghetti verteilen. Nach Belieben mit Basilikumblättern verfeinern.

Daniele Corona am 07. Juli 2023

# Risotto Primavera mit Rhabarber-Salat

## Für 4 Personen

1 Bund Frühlingszwiebeln	100 g Karotten	100 g Zucchini
1 Bund grüner Spargel	2 getrocknete Tomaten	100 g TK-Erbesen
1 l Gemüsebrühe	200 g Risottoreis	250 ml Weißwein, trocken
1 Stange Rhabarber	1/2 Zitrone	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	1 Stängel frische Minze
100 g griech. Joghurt	3 Bärlauch-Blätter	100 g Parmesan
100 g Butter		

Frühlingszwiebeln putzen, waschen, abtropfen und in feine Ringe schneiden. Karotten putzen, schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Zucchini putzen, waschen und ebenfalls in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden.

Getrocknete Tomaten fein schneiden.

Erbesen in eine Schüssel geben und antauen lassen.

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Einen Stieltopf erwärmen und den Risottoreis darin kurz anrösten, mit Weißwein ablöschen und mit etwas heißer Gemüsebrühe aufgießen, der Reis sollte leicht mit der Brühe bedeckt sein. Den Reis unter ständigem Rühren zunächst 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen nach und nach etwas heiße Brühe nachgießen.

Nach ca. 15 Minuten Garzeit schrittweise die Gemüse zugeben, dabei die Gemüse mit der längsten Garzeit zuerst. Zunächst Karotten, ca. 5 Minuten später den Spargel, 2 Minuten später Zucchini, dann 1 Minute später Frühlingszwiebel, Trockentomaten und Erbsen. Dabei immer wieder umrühren und evtl. erneut mit Brühe aufgießen. Risotto noch kurz köcheln lassen, bis es bissfest ist.

In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, schälen, mit einem scharfen Messer in feine Rauten schneiden.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

Rhabarberstücke mit 2 EL Olivenöl, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren.

Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Joghurt mit Salz, Pfeffer und der Minze abschmecken.

Bärlauch gut abwaschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

Parmesan fein reiben.

Sobald das Risotto bissfest gekocht ist, den Topf vom Herd nehmen und langsam die kalte Butter, Parmesan und den frischen Bärlauch unterheben. Risotto abschmecken.

Risotto auf Teller anrichten und etwas flachstreichen. Rhabarbersalat und den MinzJoghurt als Topping darauf anrichten.

Daniele Corona am 21. April 2023

# Sizilianischer Nudel-Salat

## Für 4 Personen

2 Ochsenherztomaten	1 EL Pinienkerne	250 g Mozzarella
400 g Röhrennudeln	Salz	6 schwarze Oliven
2 Knoblauchzehen	4 Stängel Basilikum	50 g Parmesan
1 EL Kapern	Pfeffer	100 ml Olivenöl, kalt gepresst

Die Tomaten abwaschen, abtrocknen, den Strunkansatz entfernen und die Tomaten in kleine (etwa 5 mm) Würfel schneiden.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Mozzarella abtropfen lassen.

Die Nudeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen.

In der Zwischenzeit die Oliven fein hacken. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Parmesan fein reiben.

Tomatenwürfel, Kapern, Oliven, Knoblauch und Pinienkerne in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl zugeben und alles vorsichtig vermengen.

Mozzarella und 2/3 der Basilikumblätter in die Schüssel zupfen und leicht unterheben.

Die Nudeln abschütten und direkt zu den anderen Zutaten in der Schüssel geben.

Parmesan überstreuen und alles vermischen.

Den Nudelsalat auf Tellern anrichten, mit restlichem Basilikum verzieren und möglichst lauwarm genießen.

Daniele Corona am 05. August 2022

# Risotto mit Hokkaido-Kürbis und Radicchio

## Für 4 Personen:

### Für den Risotto:

250 g Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
5 g frischer Ingwer	1 Zweig Thymian	1 l Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl	1 TL Currypulver	250 g Risottoreis
125 ml Weißwein trocken	1 Lorbeerblatt	40 g Parmesan
1/2 Bio-Zitrone	40 g kalte Butter	Salz
Pfeffer	4 Amarettini-Kekse	

### Für den Salat:

2 EL Kürbiskerne	1 EL Puderzucker	2 EL Kürbiskernöl
100 g Radicchio	100 g Hokkaido-Kürbis (ohne Kerne)	2 EL weißer Balsamico
1 TL Honig	Salz	Pfeffer

Für das Risotto den Kürbis abwaschen und mit der Schale in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Ingwer schälen, den Thymianzweig abbrausen.

In einem Topf die Gemüsebrühe erhitzen.

In einem weiteren Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und Kürbiswürfel darin anschwitzen. Knoblauch hinzugeben, mit dem Currypulver bestäuben, den Reis einrühren und glasig dünsten. Dann mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein aufgenommen wurde, nach und nach mit der heißen Gemüsebrühe auffüllen. Thymianzweig und Lorbeerblatt hinzugeben, den Ingwer fein reiben und ebenfalls hinzugeben.

Unter ständigem Schwenken oder Rühren, das Risotto langsam gar köcheln.

In der Zwischenzeit Parmesan fein reiben. Zitrone heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen.

Für den Salat in einer Pfanne ohne Fett die Kürbiskerne anrösten, mit Puderzucker bestäuben, diesen kurz karamellisieren lassen, mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl verfeinern.

Dann die Kerne auf Küchenpapier geben und abkühlen lassen.

Radicchio putzen, waschen, abtropfen und in feine Streifen schneiden.

Das Kürbisstück abwaschen, schälen und dann mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Kürbis- und Radicchio-Streifen in einer Schüssel vermengen.

Balsamico, etwas Kürbiskernöl, Honig, Salz und Pfeffer zugeben und untermischen.

Sobald der Reis nach etwa 18-20 Minuten mit noch leichtem Biss (al dente) gegart ist, das Lorbeerblatt und den Thymianzweig entfernen. Die kalte Butter zugeben und unterrühren. Dann Parmesan zugeben, ebenfalls unterrühren und alles zu einem cremigen Risotto vermischen.

Das Risotto mit Salz, Pfeffer, Zitronen- Abrieb und einem Spitzer Zitronensaft würzen.

Das cremig Risotto auf Tellern anrichten. Den Salat in feinen Häufchen auf das Risotto setzen. Mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl verfeinern. Die Amarettini-Kekse zerstoßen und darüber streuen.

Daniele Corona am 18. Oktober 2021

## Parmigiana-Türmchen mit Parmesan-Creme

### Für 4 Personen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	200 ml Olivenöl
1 kg Schälto­maten (Dose oder Glas)	2 Auberginen, mittelgroß	Salz
Mehl	Pfeffer	1 Bund Basilikum
200 ml Sahne	200 g Parmesan	200 g Mozzarella
1 EL heller Balsamico-Essig		

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.

2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten.

Tomaten zugeben, untermischen und alles etwa 1 Stunde sacht köcheln und offen einkochen lassen. Zwischendurch öfter durchrühren.

Währenddessen die Auberginen putzen, waschen und trocken tupfen.

Auberginen in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen.

Die Auberginenscheiben etwa 30 Minuten ruhen lassen, sodass etwas Wasser austritt.

Auberginen mit einem sauberen Geschirrtuch oder Küchenpapier trocken tupfen.

Etwa 100 ml Olivenöl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen.

Die Auberginenscheiben in Mehl wenden, überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Die Scheiben im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Auberginen auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Einige Blätter fein schneiden.

Die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Basilikum abschmecken.

Für das Basilikum-Öl Basilikumblätter, bis auf einige für die Garnitur, grob hacken, in einen hohen Mixbecher geben und mit etwas Olivenöl bedecken. Alles durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Parmesansauce Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, Topf vom Herd ziehen.

Die Hälfte vom Parmesan unter die heiße Sahne rühren und cremig schmelzen lassen.

Sauce nicht mehr kochen! Mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken.

Mozzarella trocken tupfen und in feine Stücke zupfen.

Die Parmigiana wird als Türmchen serviert. Dazu jeweils eine Auberginenscheibe auf Teller verteilen, mit etwas Tomatensauce bedecken, gleichmäßig jeweils etwa 1 EL geriebenen Parmesan darüber streuen. Mit etwas zerzupftem Basilikum und Mozzarella belegen. Übrige Zutaten nach und nach in gleicher Folge aufschichten, bis die gewünschte Höhe erreicht ist.

Für die Garnitur übrige Basilikumblättchen mit übrigem Olivenöl, Balsamico, etwas Salz und Pfeffer marinieren. Auf den Parmigiana-Türmchen verteilen.

Jeweils etwas Parmesancreme und Basilikumöl auf und neben die Parmigiana träufeln.

Kann als Snack auch kalt serviert werden. Z. B. gegrillte Focaccia oder knusprige Bruschetta dazu reichen.

Daniele Corona am 16. August 2021

# Garganelli mit Saubohnen, Schmorzwiebeln und Pecorino

## Für 4 Personen

2 rote Zwiebeln	350 g große grüne Bohnenkerne	1 Knoblauchzehe
50 g getrock. Tomaten	1 getrocknete Chilischote	40 ml Olivenöl
150 ml Gemüsebrühe	3 Zweige Minze	Salz
40 g kalte Butter	350 g Garganelli	100 g ital. Hartkäse
Pfeffer		

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die ungeschälten Zwiebeln in eine flache Auflaufform setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten weich schmoren.

In der Zwischenzeit von den grünen Bohnenkernen die feste Außenhaut entfernen. Die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Die getrocknete Chilischote im Mörser zerdrücken bzw. zerbröseln.

Die weich geschmorten Zwiebeln aus dem Ofen nehmen, schälen und in Streifen schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin anschwitzen.

Zwiebeln, zerbröselte Chilischote, getrocknete Tomaten und die Bohnenkerne zugeben, kurz andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, alles etwas einkochen lassen.

Die Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Für die Pasta in einen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Minze und kalte Butter zur Bohnenpfanne dazugeben. Ein Drittel davon in einen Topf geben, mit dem Mixstab fein pürieren und warmhalten. Den Rest in der Pfanne beiseite stellen.

Garganelli im kochenden Salzwasser ca. 7 Minuten bissfest kochen.

In der Zwischenzeit 2/3 vom Hartkäse fein reiben für den Käsechip, den Rest des Käses in feine Streifen hobeln.

Den fein geriebenen Käse auf ein Stück Backpapier streuen und frisch gemahlene Pfeffer darauf geben.

Eine flache Pfanne vorheizen, das Backpapier mit dem Käse einlegen, den Käse nochmal mit Backpapier bedecken. Den Käse unter dem Backpapier schmelzen lassen, dabei einmal mit dem Papier wenden.

Dann aus der Pfanne nehmen und den Käsechip auskühlen lassen, dann in Stücke brechen.

Bohnenpfanne wieder auf den Herd geben. Bissfest gekochte Pasta abschütten und zu den Bohnen in der Pfanne geben, (evtl. Kochwasser dazu geben) mit Salz und Pfeffer gegebenenfalls nachwürzen und noch kurz durchziehen lassen.

Die pürierte Bohnensauce in die Mitte des Tellers geben. Die Nudeln auf der Bohnensauce anrichten, mit Käsestreifen und -chips darüber streuen.

Daniele Corona am 27. Januar 2021

# Tagliatelle mit Entenkeulen-Ragout und Orange

## Für 4 Personen

4 Entenkeulen (à 300 g)	2 Zwiebeln	1 Möhre
150 g Knollensellerie	1 EL Butterschmalz	1 EL Tomatenmark
500 ml trockener Rotwein	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter	1 Sternanis	Salz
Pfeffer	500 ml Geflügelbrühe	2 Orangen
2 TL Rohrzucker	4 getrock. Pflaumen	1 TL Speisestärke
400 g Tagliatelle	80 g Parmesan im Stück	

Entenkeulen abbrausen und gründlich trocken tupfen.

Zwiebeln schälen. Möhre und Knollensellerie putzen und schälen. Zwiebel, Möhre und Sellerie in Würfel schneiden.

Butterschmalz in einem weiten ofenfesten Topf erhitzen. Die Entenkeulen darin, ggf. in Portionen, goldbraun anbraten. Keulen dann aus dem Topf nehmen, beiseitestellen.

Möhren-, Zwiebel und Selleriewürfel im Bratfett der Keulen unter Wenden anbraten.

Tomatenmark zum Gemüse geben und alles unter weiterem Rühren anrösten.

Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und kräftig einkochen lassen.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Kräuterzweige mit Lorbeerblättern und Sternanis in den Fond geben. Mit Salz und Pfeffer würzen Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Entenkeulen leicht mit Salz und Pfeffer würzen, in den Fond geben und so viel Brühe angießen, dass sie gerade mit Flüssigkeit bedeckt sind. Topf schließen, in den heißen Backofen schieben und etwa 1,5 Stunden im Ofen schmoren. Zwischendurch 12 mal wenden und ggf. noch etwas Brühe nachgießen.

Sobald das Fleisch der Entenkeulen zart gegart ist, die Keulen aus dem Fond heben.

Haut und Knochen vom Fleisch lösen. Fleisch in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.

Den Saucenfond durch ein Sieb passieren.

Orangen halbieren und den Saft auspressen.

In einer großen Pfanne den Rohrzucker leicht karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen und den Saft etwa um die Hälfte einkochen lassen.

Die Pflaumen in Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Entensauce zugießen.

Die Sauce offen bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen. Sauce abschmecken.

Nach Belieben die Stärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, zur Sauce geben und kurz sacht köcheln lassen und die Sauce binden.

Das Entenfleisch unter die Sauce mischen und erhitzen.

Inzwischen in einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung mit noch leichtem Biss (al dente) garen.

Nudeln abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen, und kurz abtropfen lassen.

Nudeln dann zum Entenragout geben und alles gut durchschwenken. Gegebenenfalls etwas vom aufgefangenen Nudelwasser untermischen.

Ragout mit Nudeln auf vorgewärmten Tellern verteilen. Parmesan z. B. mit einem Sparschäler fein hobeln und über das Gericht streuen.

Daniele Corona am 15. Dezember 2023

# Maispoularden-Brust, Ricotta-Küchlein und Rucola-Salat

## Für 4 Personen

100 g Parmesan	1 Bio-Zitrone	2 Stängel Basilikum
300 g Ricotta	1 Ei	3 EL Mehl
Salz	Pfeffer	1 Prise Muskat
1 Stange Staudensellerie	50 g getrock. Öl-Tomaten	1 EL Pinienkerne
3 EL Olivenöl, kalt gepresst	1,5 EL Balsamico (gereift)	1 TL Honig
4 Maispoulardenbrustfilets	Olivenöl	100 g Rucola
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Knoblauchzehe
50 g kalte Butter		

Parmesan fein reiben. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Ricotta in eine Schüssel geben und mit dem Ei, Basilikum, 3 EL vom geriebenen Parmesan, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zitronenabrieb verrühren. Diese Masse eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Staudensellerie putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Kalt gepresstes Olivenöl mit Balsamico, 1 Spritzer Zitronensaft und Honig in einer Schüssel verrühren. Staudensellerie, Tomatenstreifen und Pinienkerne untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, diese Marinade zur Seite stellen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Poulardenbrüste abspülen, gut trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Poulardenfilets darin auf der Hautseite anbraten und sacht goldbraun braten.

Die Poulardenfilets in der ofenfesten Pfanne (oder mit dem Bratfett in eine Auflaufform umgesetzt) im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten fertig garen.

In der Zwischenzeit Rucola verlesen, abbrausen und gut trocken schütteln. Rosmarin und Thymianzweig abbrausen und trocken schütteln.

Für die Ricotta-Küchlein in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen.

Mit einem Esslöffel kleine Häufchen von der Ricotta-Masse in die Pfanne geben und leicht flach drücken, die Ricotta-Taler von beiden Seiten goldbraun braten. Dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die gegarten Poulardenbrüste aus dem Ofen nehmen, vorsichtig in der Pfanne wenden, eine angedrückte ungeschälte Knoblauchzehe, Rosmarin- und Thymianzweig sowie kalte Butter zugeben und das Fleisch in der Pfanne bei kleiner Hitze etwa 1 Minute schwenken. Dabei immer mit einem Esslöffel das Bratfett über das Fleisch schöpfen.

Rucola und Ricotta-Küchlein auf Tellern anrichten, die Poulardenbrüste aufschneiden und anlegen. Die Marinade nochmal verrühren und über den Rucola geben, ebenfalls etwas Marinade über die Küchlein träufeln. Mit restlichem Parmesan bestreut servieren.

Daniele Corona am 22. März 2021

## Involtini mit Parmaschinken und Mozzarella

### Für 4 Personen:

#### Für die Röllchen:

2 Stängel Basilikum	100 g Mozzarella	4 Kalbsschnitzel
Salz	Pfeffer	4 Scheiben Parmaschinken
80 g Weizenmehl, 405	3 EL Olivenöl	1 EL Butter
1 Zweig Thymian	250 ml trockner Weißwein	

#### Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe	1 Sardellenfilets, in Öl	1 EL Olivenöl
350 ml passierte Tomaten	1 kleine getrocknete Chili	1 TL Oregano, getrocknet
Salz	Pfeffer	1 EL schwarze Oliven
1 EL Kapern		

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Stücke zupfen.

Die Kalbsschnitzel mit einem Fleischklopfer dünn plattieren und mit wenig Salz und etwas Pfeffer würzen.

Auf jede Fleischscheibe eine Scheibe Parmaschinken legen. Gezupften Mozzarella und ein paar Basilikumblätter in die Mitte legen. Die Fleischscheiben wie Rouladen aufwickeln und mit Küchengarn binden oder einem Zahnstocher fixieren.

Für die Sauce den Knoblauch schälen und fein schneiden. Sardellen klein hacken.

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Sardellen darin anschwitzen. Passierte Tomaten, getrocknete Chili und Oregano hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Kalbsröllchen mehlieren, überschüssiges Mehl abklopfen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischröllchen darin goldbraun anbraten. Butter und Thymianzweig in die Pfanne geben und mit Weißwein ablöschen.

Kalbsröllchen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten sacht schmoren.

Für die Sauce die Oliven klein schneiden und mit den Kapern in die Tomatensauce geben, alles noch ein paar Minuten köcheln lassen.

Die Fleischpfanne vom Herd nehmen, den Deckel abnehmen. Den in der Pfanne entstandenen Bratenfond mit einem Esslöffel öfter über die Fleischröllchen träufeln und kurz ruhen lassen.

Die Sauce abschmecken, auf Teller geben. Die Fleischröllchen halbieren und in die Tellermitte in die Sauce setzen.

Mit restlichem Basilikum garnieren. Dazu schmecken z. B. in Butter geschwenkte Bandnudeln.

Daniele Corona am 16. Juni 2023

# Sauerbraten italienisch mit Parmesan-Spätzle

## Für 4 Personen

1 kg Kalbstafelspitz	500 ml Rotwein	200 ml dunkler Balsamico
1 Zwiebel	300 g Karotten	80 g Knollensellerie
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
60 ml Olivenöl	2 Lorbeerblätter	3 EL Tomatenmark
500 ml Fleischbrühe	Salz	Pfeffer
1 EL Speisestärke	2 EL Wasser	

## Für die Brösel:

40 g Weißbrotsciben	2 EL Olivenöl
---------------------	---------------

## Für die Spätzle:

50 g Parmesan	500 g Weizenmehl, 405	4 Eier
250 ml Mineralwasser	Salz	80 g Butter
1 Prise Muskat		

Das Fleisch muss 24 Stunden marinieren.

Das Fleisch in eine tiefe Auflaufform oder Schale legen, Rotwein und Balsamico angießen, so dass das Fleisch mit der Flüssigkeit bedeckt ist und zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Am Zubereitungstag Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Karotten und Sellerie waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch schälen und halbieren.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln.

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtrocknen. Die Marinade beiseite stellen.

In einem Bräter die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, das Fleisch zugeben und rundherum darin scharf anbraten. Anschließend das Fleisch aus dem Bräter nehmen.

Restliches Olivenöl in den Bräter geben. Karotten, Sellerie, Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten.

Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter hinzugeben. Tomatenmark unterrühren und kurz anbraten. Dann mit der Rotwein-Balsamico-Marinade ablöschen.

Das Fleisch wieder in den Bräter zum Gemüse und der Flüssigkeit legen und die Fleischbrühe angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Sauerbraten zugedeckt ca. 2 Stunden im vorgeheizten Ofen schmoren, dabei etwa alle 30 Minuten den Braten wenden.

Für die Brösel-Schmälze die Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln, in eine kleine Auflaufform geben und mit in den Backofen geben. Das Brot ein paar Minuten goldbraun und knusprig rösten. Dann wieder aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Spätzle den Parmesan fein reiben. Das Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Parmesan und Mineralwasser zugeben. Alles mit einem Kochlöffel verrühren und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben.

Sobald die Spätzle gar sind, steigen sie an die Wasseroberfläche. Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Sobald das Fleisch weich geschmort ist, den Bräter aus dem Ofen nehmen. Den Braten herausnehmen, die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf abpassieren und etwas einkochen lassen.

Speisestärke mit Wasser anrühren, unter die eingekochte Flüssigkeit rühren und zu einer Sauce

abbinden und abschmecken.

Den Braten in Scheiben schneiden und in die fertige Sauce legen.

Die abgekühlten knusprigen Brotscheiben fein zerbröseln.

Für die Spätzle Butter in einer Pfanne erhitzen. Spätzle darin kurz schwenken, mit Salz und Muskat abschmecken.

Fleischscheiben auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen. Die Spätzle dazu reichen und mit den Bröseln bestreuen.

Daniele Corona am 09. November 2022

## Kalb-Schnitzel, Pfifferlinge, Kartoffeln, grüne Bohnen

### Für 4 Personen

200 g grüne Bohnen	200 g Kartoffeln	Salz
250 g frische Pfifferlinge	4 Stängel glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
2 Frühlingszwiebeln	5 EL Olivenöl	Pfeffer
50 ml Sherry-Essig	12 Kalbsrückenscheiben à 80 g	100 g Weizenmehl (Type 405)
200 ml trockener Weißwein	2 Bio-Zitronen	100 g Butter

Die Bohnen putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 5 mm große Würfel schneiden.

In einem Topf gesalzenes Wasser aufkochen und die Bohnen und Kartoffelwürfel darin ca. 7 Minuten weichkochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Pfifferlinge putzen, je nach Größe evtl. halbieren.

Petersilie und Thymian abbrausen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pfifferlinge darin kräftig anbraten.

Dann die Frühlingszwiebeln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Essig ablöschen. Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen.

Für das Fleisch in einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen.

Die Fleischscheiben evtl. zusätzlich dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Scheibchen dann in Mehl wenden, überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Die Fleischscheiben im heißen Öl in der Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten.

Den Thymianzweig zugeben, mit Weißwein ablöschen. Den Wein sacht etwas einkochen lassen.

Die Zitronen heiß abwaschen, trocken tupfen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Zitronenschale und -saft mit in die Fleischpfanne geben. Die Butter zugeben und unter leichtem Köcheln schmelzen, bis eine leicht cremige Sauce entsteht; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer weiteren Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und das Kartoffel-Bohnen-Gemüse darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die gebratenen Pfifferlinge und Petersilie zugeben, alles vermengen und abschmecken.

Die Fleischscheiben und Sauce auf Tellern verteilen, das Gemüse dazu geben und alles anrichten.

Daniele Corona am 01. Juli 2022

# Vitello Tonnato mit Bohnen-Salat

## Für 4 Personen

### Für das Vitello Tonnato:

600 g falsches Filet vom Kalb	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Möhre	1 Stängel Staudensellerie	Salz
Pfeffer	80 ml Olivenöl	150 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	1 Dose Thunfisch
4 Sardellenfilets	0,5 Bio-Zitrone	2 Eigelb, extrafrisch
50 ml heller Balsamico-Essig	3 EL Kapern	

### Für den Salat:

120 g weiße Champignons	350 g zarte grüne Bohnen	Salz
1 Zweig Bohnenkraut	40 ml Olivenöl	20 ml heller Balsamico-Essig
1 TL Honig	Pfeffer	

### Zusätzlich:

4 EL Kapern

Das Fleischstück 1 Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur zugedeckt liegen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel, Knoblauch und Möhre schälen und würfeln.

Staudensellerie abwaschen und ebenfalls würfeln.

Für den Salat Pilze putzen. Dann die Hüte abtrennen, für den Salat beiseite legen. Stiele zum gewürfelten Gemüse geben.

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

1/3 vom Olivenöl in einem kleinen Bräter erhitzen. Das Fleisch darin rundum scharf anbraten, dann aus dem Bräter heben.

Zwiebel-, Möhren-, Knoblauch-, und Selleriewürfel sowie die Champignonstiele im Bratfett goldbraun anrösten. Mit Weißwein ablöschen, die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen.

Dann mit Gemüsebrühe auffüllen, das Lorbeerblatt hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das angebratene Fleischstück in den Schmorfond einlegen. Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben.

Das Fleisch etwa 1,5 - 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von ca. 56 Grad garen.

Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Thunfischsauce den Thunfisch aus der Dose auf ein Sieb geben und abtropfen lassen, Sardellenfilets kurz unterm kalten Wasser abspülen und auf einem Küchenpapier trocknen.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

Thunfisch, Sardellen, Eigelbe, Balsamico und Kapern mit Lake in einem Mixer zu einem Püree mixen. Anschließend das restliche Olivenöl langsam dazu gießen, dabei kurz mixen und den Zitronensaft dazugeben.

Einige Esslöffel des Bratenfonds, der sich beim Garen gebildet hat und ein paar geschmorte Gemüsestücke ebenfalls mit in den Mixer geben und alles zu einer cremigen Sauce pürieren.

Falls die Sauce zu dicklich ist, noch einige Löffel von dem Bratensaft zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat die Bohnen putzen, waschen und abtropfen lassen.

In einem Topf in wenig kochendem Salzwasser die Bohnen etwa 7 Minuten zugedeckt dünsten. Bohnen dann abgießen, sofort in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Bohnen nach Belieben der Länge nach halbieren, sodass man die Hülsenkammern sieht.

Die Champignonhüte mit einem Tuch oder Küchenpinsel putzen, nach Belieben, die oberste

Schicht abschälen und ggf. dunklere Lamellen entfernen. Pilzhüte zunächst in feine Scheiben schneiden, anschließend in feine Stifte schneiden.

Das Bohnenkraut abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Bohnen und Champignons mischen, die gezupften Bohnenkrautblätter hinzufügen und mit Olivenöl, Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer vorsichtig mischen.

Das abgekühlte Fleisch mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.

Die Fleischscheiben flach auf Teller auslegen. Die Thunfischsauce darüber träufeln. Mit Kapern garnieren und den Bohnensalat dazu servieren.

Daniele Corona am 19. Juli 2021

# Maultaschen Mare e Monti

## Für 4 Personen

### Für den Teig:

4 Eier	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz
300 g Weizenmehl, 405	100 g Semolino (gemahl. Hartweizengrieß)	

### Für die Füllung:

300 g Putenbrustfilet	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 g Champignons	1 Bund Blattpetersilie	100 g junger Spinat
1 Bio-Zitrone	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	500 g Garnelen, geschält	50 g Sahne, gekühlt

### Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 g Champignons
4 EL getrock. Tomaten	1 EL grüne Oliven	1 Zweig Thymian
2 EL Olivenöl	250 ml trockener Weißwein	1 EL Kapern
500 ml Fleischbrühe	3 Stängel glatte Petersilie	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Zusätzlich:

1 Ei

Für den Teig Eier, Olivenöl und 1 Prise Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, den Knethaken verwenden und kurz vermischen, dann das Mehl und Semolino nach und nach hinzufügen und 5-7 Minuten gut kneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit der Hand glatt kneten. Den Teig abgedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung das Putenbrustfilet klein schneiden und kurz ins Tiefkühlfach geben.

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die Pilze putzen und fein schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Pilze zugeben und anbraten. Spinat und Blattpetersilie hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Alles gut vermischen.

Sobald der Spinat zusammengefallen ist, alles in ein Sieb geben, gut abtropfen und abkühlen lassen.

Die Garnelen in kleine Stücke schneiden.

Die angefroren Putenfleischstückchen mit der Sahne, etwas Salz und Pfeffer in einen Cutter geben und zu einer feinen Farce mixen.

Die Farce mit den Garnelen und der Pilz-Spinatmasse gut miteinander vermischen.

Tipp: Falls die Masse zu feucht ist, kann man 1-2 EL Semmelbrösel untermischen.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Streifen, Knoblauch fein schneiden.

Die Pilze putzen und fein schneiden. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden, Oliven fein hacken. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen. Zwiebelstreifen, Knoblauch und Champignons darin anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen.

Die Streifen der getrockneten Tomaten, gehackte Oliven, Kapern und Thymian dazugeben. Die

Hälfte der Brühe zugeben und etwas einkochen lassen. Dann die restliche Brühe zugeben und alles ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit mit der Nudelmaschine den Nudelteig zu dünnen Bahnen ausrollen.

Die Nudelbahnen der Länge nach dünn mit der Füllung bestreichen, dabei einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen.

Das Ei verquirlen und den Teigrand damit bestreichen. Den bestrichenen Nudelteig der Länge nach von der Fleischseite her aufrollen und den Teigrand gut andrücken. Die Roulade in schräge Stücke (bzw. Maultaschen) schneiden.

In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Die Maultaschen hineingeben und im siedenden Wasser ca. 8-10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden.

Sauce nochmals erwärmen, die Petersilie untermischen, die kalte Butter unterrühren.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Maultaschen aus dem Wasser heben, direkt in die Sauce geben, kurz mitköcheln.

Maultaschen und Sauce anrichten.

Daniele Corona am 31. Januar 2024

# Fregola Sarda mit Miesmuscheln

## Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen	600 g frische Miesmuscheln	4 EL Olivenöl
180 ml Weißwein	1 Zwiebel	300 g Fregola Sarda
1 Chilischote, getrocknet	400 g Pelati-Tomaten	Salz
Pfeffer	500 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Bio-Zitrone		

Knoblauch schälen und andrücken.

Die Muscheln gründlich mit kaltem Wasser abspülen, dabei darauf achten, dass die Schalen geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und entsorgen.

In einer Pfanne mit hohem Rand (und passendem Deckel, ersatzweise Topf) die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, den Knoblauch zugeben und leicht bräunen.

Dann die Muscheln zugeben, den Weißwein angießen und den Deckel auf die Pfanne geben. Die Muscheln hin und wieder umrühren und die Pfanne leicht schütteln. Muscheln einige Minuten zugedeckt dünsten, bis sich alle Muscheln geöffnet haben.

Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und entsorgen.

Muscheln aus der Pfanne nehmen, die entstandene Kochflüssigkeit abseihen und beiseite stellen. Miesmuscheln aus den Schalen lösen und beiseite stellen. Nur einige wenige Muscheln in der Schale belassen zum späteren Garnieren.

Für die Fregola Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einem hohen Topf restliches Olivenöl erhitzen, Zwiebel zugeben und anschwitzen.

Fregola und Chili zugeben, kurz mit anschwitzen.

Dann mit den Pelati-Tomaten ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Gemüsebrühe zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten einkochen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Nach und nach immer wieder eine Kelle von der Muschelkochflüssigkeit zugeben und unter Rühren weitere ca. 5 Minuten wie ein Risotto unter Rühren köcheln lassen.

Zuletzt die ausgelösten Muscheln zugeben, noch ca. 2 Minuten köcheln.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Petersilie und Zitronenabrieb untermischen und abschmecken.

Muschel-Fregola anrichten und mit den gekochten Muscheln in der Schale garnieren.

Daniele Corona am 23. September 2022

# Oktopus-Salat

## Für 4 Personen:

Salz	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Karotte	2 Stangen Staudensellerie	2 Lorbeerblätter
1 Oktopus (1,5 kg)	600 g Kartoffeln, vorw. festk.	100 g Oliven
100 g getroc. Öl-Tomaten	1 Chilischote	1 Bund glatte Petersilie
2 Bio-Zitronen	100 ml Olivenöl	Pfeffer

In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen.

Zwiebel, eine Knoblauchzehe und Karotte schälen. Staudensellerie waschen.

Lorbeerblätter mit Karotte, Zwiebel, Knoblauchzehe und der Hälfte vom Staudensellerie ins kochende Wasser geben.

Den Oktopus am Kopf halten und die Tentakel 4-5 mal ins kochende Wasser tunken, bis sie sich kräuseln. Danach den ganzen Oktopus ins Wasser legen und ihn ca. 1 Stunde langsam köcheln lassen.

Dann den Topf vom Herd ziehen und den Oktopus 30 Minuten im warmen Wasser ziehen lassen. Anschließend aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Das Kochwasser noch nicht abgießen, fürs Dressing beiseitestellen.

Die Kartoffeln gut waschen, schälen und in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden.

Kartoffelwürfel in einen Topf geben, mit Wasser aufgießen, leicht salzen und ca. 15 Minuten weich garen. Dann abgießen und auskühlen lassen.

Abgekühlten Oktopus putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Oliven und getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.

Übrigen Knoblauch und Staudensellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und mit in die Schüssel geben.

Chili abwaschen, der Länge nach halbieren die Kerne austreichen, Chili fein schneiden, ebenfalls in die Schüssel geben.

Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden, auch in die Schüssel geben und alles gut vermengen.

Die Zitronen heiß abwaschen abtrocknen und etwas Schale fein abreiben. Zitronen halbieren und den Saft auspressen.

In einen hohen Mixbecher Olivenöl, Zitronenschale und- saft geben. Ca. 150 ml vom Oktopus-Kochwasser abnehmen und zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab zu einem Dressing mischen.

Oktopus- und Kartoffelwürfel zu den fein geschnittenen Zutaten in der Schüssel geben, das Dressing an angießen, alles gut vermengen, nochmals abschmecken und servieren.

Daniele Corona am 05. August 2024

# Rigatoni mit Reh-Ragout und Preiselbeeren

## Für 4 Personen

100 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	100 g Möhren
100 g Petersilienwurzel	800 g Rehkeule (ohne Knochen)	50 ml Sonnenblumenöl
2 EL Tomatenmark	Salz	Pfeffer
200 ml Rotwein (trocken)	200 ml Glühwein	1 Zweig Rosmarin
700 ml Brühe	1 Lorbeerblatt	1 Sternanis
1 Zimtstange	50 g Preiselbeerkonfitüre	50 g Zartbitterschokolade
1 Bio-Orange	100 g Parmesan	400 g Rigatoni

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Möhren und Petersilienwurzel waschen, schälen und ebenfalls fein würfeln.

Das Fleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Schmortopf das Öl erhitzen und die Fleischwürfel rundherum kräftig anbraten bis es leicht gebräunt ist und Röstaromen entstehen.

Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen und im gleichen Topf im Bratfett die Möhren-, Pastinakenwürfel, Zwiebel und Knoblauch sowie Tomatenmark anrösten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch wieder dazu geben und mit Rot- und Glühwein ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden.

Dann die Brühe, Rosmarin, Lorbeerblatt, Sternanis und die Zimtstange zugeben. Das Fleisch zugedeckt ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Nach 30 Minuten die Preiselbeerkonfitüre unter das Ragout mischen und alles weitere 15- 20 Minuten sacht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Zartbitterschokolade hacken.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen.

Sobald das Fleisch weich geschmort ist, gehackte Schokolade zum Ragout geben und alles vorsichtig zu einer sämigen Sauce verrühren. Für die Frische noch Saft und Schale der Orange hinzufügen.

Zimtstange, Sternanis und Lorbeerblatt entfernen und das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Speisestärke andicken. Dazu 1 TL Speisestärke mit 1 EL Wasser vermischen, unter das Ragout rühren und kurz köcheln lassen.

Parmesan fein reiben.

Die Rigatoni in einem Topf mit gesalzenem Wasser bissfest kochen. Anschließend abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen (falls benötigt).

In einem Topf die Nudeln mit dem Ragout vermengen, evtl. noch etwas Kochwasser untermischen und die Hälfte vom Parmesan unterschwenken.

Nudeln und Ragout auf Teller verteilen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und servieren.

Daniele Corona am 08. November 2024

# Fregola Sarda mit Speck, Petersilien-Wurzel, Kompott

## Für 4 Personen

### Für die Fregola:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 g Petersilienwurzel
2 Stängel glatte Petersilie	50 g Parmesan	1 l Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl	300 g Fregola	100 ml Weißwein, trocken
1 Zweig Rosmarin	100 g Tiroler Speck	50 g kalte Butter
50 g Bergkäse	Salz	Pfeffer

### Für das Zwiebel-Birnen-Kompott:

1 Zwiebel	1 Birne	2 EL Rohrzucker
4 EL Apfelessig	Salz	Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Petersilienwurzel waschen, schälen und in kleine Würfel (ca. 5 mm) schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Parmesan fein reiben.

Die Brühe in einem Topf erhitzen.

In einem weiteren Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Petersilienwurzel darin anschwitzen.

Fregola hinzugeben und kurz mitanbraten, dann mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

Rosmarin abbrausen, zur Fregola in den Topf geben, nach und nach mit der heißen Brühe aufgießen und unterrühren, wie bei einem Risotto. Unter ständigem Rühren die Fregola etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis sie al dente ist.

In der Zwischenzeit den Speck in feine Streifen schneiden und diese in einer Pfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Die knusprigen Speckstreifen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die kalte Butter würfeln. Bergkäse grob reiben.

Für das Kompott die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.

Die Birne halbieren, schälen und entkernen, dann in feine Streifen schneiden.

Zucker in einem Topf schmelzen, wenn er gerade zu karamellisieren anfängt, Zwiebel und Birnenstreifen zugeben und anschwitzen.

Mit dem Essig ablöschen und leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kompott soll noch knackig und nicht verkocht sein.

Sobald die Fregola al dente ist, die Petersilie, Parmesan und kalte Butter hinzufügen und ständig rühren, bis alles eine schöne cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fregola auf vorgewärmte, flache Teller verteilen, das Kompott darauf anrichten.

Knusprige Speckstreifen darüber streuen und mit Bergkäse bestreuen und servieren.

Daniele Corona am 27. November 2024

# Linguine mit gebratener Salsiccia und Nusscreme

## Für 4 Personen

100 g Walnusskerne	60 g Mandeln	60 g Haselnüsse
50 g Pinienkerne	80 g Parmesan (im Stück)	2 Knoblauchzehen
300 ml Milch	80 g Semmelbrösel	Salz
Pfeffer	300 g Salsiccia	1 TL Olivenöl
400 g Linguine	1 Bund Schnittlauch	1 EL Madagaskar-Pfeffer

In einer Pfanne ohne Fett Walnusskerne, Mandeln, Haselnüsse und Pinienkerne goldbraun rösten. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Nüsse grob hacken.

Den Parmesan fein reiben.

Knoblauch schälen und fein schneiden.

Milch, Semmelbrösel, Knoblauch, jeweils 2/3 der gehackten Nüsse und 2/3 vom geriebenen Parmesan im Mixer zu einer feinen Creme pürieren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salsiccia-Würste längs einschneiden, aus der Hülle lösen und das Brät in kleine Stücke zerzupfen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Salsiccia-Brät darin gut braten. Anschließend in eine Schüssel geben, die Pfanne mit dem Bratensatz zur Seite stellen.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Linguine darin nach Packungsanweisung mit noch leichtem Biss (al dente) garen.

Inzwischen Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Gegarte Nudeln abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen.

Dann die Nudeln in die beiseite gestellte Pfanne mit dem Bratensatz der Salsiccia geben, Nusscreme und Schnittlauch untermischen und bei mittlerer Hitze kurz schwenken.

Falls die Pasta mit der Creme zu dickflüssig ist, etwas vom aufgefangenen Nudelwasser untermischen.

Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten, darauf die gebratene Salsiccia verteilen. Mit restlichen Nüssen und Parmesan ausgarnieren. Madagaskar-Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und darüber streuen.

Daniele Corona am 19. April 2024

# Pasta all Amatriciana

## Für 4 Personen

400 g geschälte Tomaten (Dose)	100 g Zwiebeln	1 rote Chilischote
200 g geräuch. Bauchspeck	50 ml trockener Weißwein	Salz
400 kurze Röhrennudel	Pfeffer	100 g Parmesan

Die Tomaten pürieren. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

Chilischote waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und die Chili in feine Streifen schneiden.

Den Speck in feine Würfel schneiden.

In einem Topf die Speckwürfel langsam knusprig braten und das Fett dabei auslassen.

Die Hälfte der goldbraun gebratenen Speckwürfel aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Zwiebelstreifen zu den restlichen Speckwürfeln in den Topf geben und langsam weich schmoren.

Chilistreifen mit in den Topf geben, kurz anschwitzen, dann den Weißwein angießen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

Anschließend die pürierten Tomaten zugeben und alles ca. 25-30 Minuten zu einer sämigen Sauce köcheln lassen.

In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser aufkochen und die Nudeln darin bissfest garen, dann abgießen.

Die Tomaten-Speck-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln in die Sauce geben und alles gut vermischen.

Nudeln und Sauce auf Tellern anrichten, etwas Parmesan frisch darüber reiben. Nudeln mit den beiseite gelegten Speckwürfeln bestreuen und servieren.

Daniele Corona am 26. Januar 2024

# Gratinierte Crespelle mit Ricotta-Spinat und Schinken

## Für 4 Personen

100 g Butter	125 g Weizenmehl	405	300 ml Vollmilch
3 Bio-Eier	Salz		Pfeffer
400 g Blattspinat	1 Schalotte		1 Knoblauchzehe
250 g Parmesan	2 EL Olivenöl		200 g Ricotta
200 g Sahne	Muskatnuss, gerieben		100 g gekochter Schinken
4 Stiele Basilikum			

Für die Crespelle (ital. Pfannkuchen) 2/3 der Butter in einer kleinen Pfanne sacht erhitzen und leicht bräunen. Nussbutter etwas abkühlen lassen.

Mehl und Milch in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Eier und Nussbutter zugeben und alles gründlich glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine flache, beschichtete Pfanne (z. B. Crêpes-Pfanne) erhitzen. Darin aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen (Crespelle sind etwa doppelt so dick wie Crêpes) ausbacken. Abkühlen lassen.

Hinweis: Da der Teig schon Fett enthält braucht man in einer beschichteten Pfanne zum Ausbacken der Crespelle eigentlich kein zusätzliches Fett mehr. Gegebenenfalls die Pfanne mit wenig Pflanzenfett auspinseln.

Spinat verlesen, waschen und gründlich abtropfen lassen oder trocken schleudern.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Parmesan fein reiben.

In einen Topf etwas Olivenöl erhitzen. Schalottenwürfel und Knoblauch darin andünsten.

Spinat in den Topf geben und unter Rühren zusammenfallen lassen.

Spinat abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Ricotta und 1/5 vom geriebenen Parmesan unter den Spinat mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen Für die Sauce Sahne in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen. Etwas mehr als der Hälfte vom restlichen Parmesan unter die Sahne rühren und schmelzen lassen. Mit etwas Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Schinken in feine Streifen schneiden.

Den Backofen auf 180-200 Grad vorheizen.

Crespelle auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, die Spinat-Ricotta-Masse darauf verteilen, Schinkenstreifen darauf streuen und die Pfannkuchen zu Dreiecken zusammenfalten.

Eine längliche Auflaufform mit der restlichen Butter ausstreichen. Die gefüllten Crespelle einschichten. Mit der Parmesan-Sauce beträufeln und mit restlichem Parmesan bestreuen.

Crespelle im heißen Backofen 10-15 Minuten gratinieren.

Aus dem Ofen nehmen und anrichten.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Überbackene Crespelle anrichten und mit Basilikum bestreuen. Dazu passt sehr gut ein Blattsalat.

Daniele Corona am 19. Mai 2023

# Cassone Romagnolo

## **Für 4 Personen:**

### **Für den Teig:**

500 g Weizenmehl (405)	10 g Salz	8 g Backpulver
230 ml lauwarmes Wasser	70 g Olivenöl	

### **Für die Füllungen:**

1 Schalotte	100 g zarter Blattspinat	Olivenöl
Salz	Pfeffer	100 g Parmesan
100 g Ricotta	100 g passierte Tomaten	1 Zweig Basilikum
1 Knoblauchzehe	1 TL Oregano, getrocknet	200 g ital. Schnittkäse
100 g Champignons	100 g gekochter Schinken	Mehl

Für den Teig Mehl, Salz und Backpulver in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mischen. Wasser und Olivenöl zum Mehl geben und alles gründlich glatt verkneten. Teig zu einer Kugel formen, zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Spinatfüllung Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.

Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalottenwürfel darin andünsten.

Spinat zufügen, unter Rühren kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinat abtropfen und abkühlen lassen.

Parmesan fein reiben und in eine Schüssel geben. Ricotta und Spinat zugeben und alles verrühren.

Passierte Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Oregano, Knoblauch und Basilikum unter die Tomaten mischen und gut vermengen.

Scamorza reiben.

Pilze putzen, ggf. anhaftenden Sand abreiben. Pilze in feine Scheiben schneiden.

Teig in 8 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen.

Von den Teigkugeln 4 Stück portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn rund ausrollen.

Jeweils Teigkreise zu Hälfte mit der Ricotta-Spinat-Masse belegen, dabei zum Teigrand hin etwas frei lassen.

Teigränder mit kaltem Wasser dünn bestreichen.

Teigkreise über die Füllung klappen.

Zum Verschließen die Naht mit einer Gabel zusammendrücken.

Übrige Teigkugeln ebenfalls portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn rund ausrollen.

Die Teigkreise zu Hälfte mit der Tomatensauce bestreichen.

Champignons, Kochschinken und Scamorza darauf verteilen, dabei zum Teigrand hin etwas frei lassen.

Teigränder mit kaltem Wasser dünn bestreichen.

Teigkreise über die Füllung klappen. Zum Verschließen die Naht mit einer Gabel zusammendrücken.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die gefüllten Fladen darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten.

Gefüllte Teigfladen vor dem Servieren halbieren und auf Tellern anrichten.

Daniele Corona am 10. Februar 2023

# Orecchiette mit wildem Brokkoli, Salsiccia, Ricotta

## Für 4 Personen

Salz	300 g wilder Brokkoli	1 Knoblauchzehe
1 frische Chilischote	3 Sardellenfilets	320 g Orecchiette
150 g frische Salsiccia	100 ml Olivenöl	Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie	100 g gesalzener Ricotta	

In einem Topf reichlich gesalzenes Wasser zugedeckt aufkochen.

Inzwischen Brokkoli putzen, dabei eventuell angetrocknete Enden abschneiden. Brokkoli waschen und abtropfen lassen. Dann im kochenden Wasser 57 Minuten garen.

Inzwischen Knoblauch abziehen und in feine Scheibchen schneiden.

Chili putzen, dabei die Kerne entfernen. Chili waschen und fein schneiden.

Sardellenfilets trocken tupfen und hacken.

Brokkoli aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Orecchiette ins Gemüsekochwasser geben. Unter gelegentlichem Rühren nach Packungsanleitung bissfest (al dente) kochen.

Das Salsiccia-Brät aus den Därmen drücken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Salsiccia-Brät darin unter Wenden anbraten.

Knoblauch, Chili und die Sardellenfilets zugeben und alles goldbraun anbraten.

Brokkoli zugeben und alles unter vorsichtigem Wenden sacht schmoren, bis der Brokkoli zerfällt und eine Art cremige Sauce entsteht.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen. Nudeln mit in die Pfanne geben und gut mit der Sauce vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie fein schneiden.

Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Petersilie überstreuen und vor dem Servieren den Ricotta fein darüber bröseln.

Daniele Corona am 29. April 2022

# Pesto Linguine mit Spargel-Schinken-Gröstl

## Für 4 Personen

1 große Kartoffel, festk.	Salz	20 g Pinienkerne
200 g weißer Spargel	200 g grüner Spargel	2 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen	40 g Parmesan	20 g Parmesan
60 ml Olivenöl	100 g Mortadella	1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch	400 g Linguine	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	Pfeffer	1 Bio-Zitrone

Die Kartoffel gut waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser garen.

Anschließend abgießen, etwas ausdampfen lassen und pellen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und anschließend abkühlen lassen. Weißen und grünen Spargel waschen. Den weißen Spargel ganz schälen, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, jeweils die holzigen Enden abschneiden. Bis zur weiteren Verarbeitung Spargel in ein feuchtes Tuch einwickeln.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden.

Parmesan und Pecorino fein schneiden.

Für das Pesto Basilikumblätter, geröstete Pinienkerne, Knoblauch, kalt gepresstes Olivenöl, Parmesan, Pecorino und eine gut Prise Salz in einen Cutter oder Mörser geben und zu einem feinen Pesto mixen bzw.

zermahlen.

Für das Gröstl den Schinken in feine Würfel schneiden.

Die Schalotte schälen und fein schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Die gekochte Kartoffel in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Die geschälten Spargelstangen in feine Scheiben schneiden. 12. Die Linguine in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 8-10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel darin anbraten. Dann Schalotte und Schinken zugeben und kurz braten. Spargelscheiben zugeben, die Butter zugeben und alles gut anbraten. Zuletzt Schnittlauch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Linguine in ein Sieb abgießen, dabei etwas (ca. 80 ml) Nudelwasser auffangen.

Pasta und aufgefangenes Nudelwasser in eine Schüssel geben, das Pesto zugeben und gut unterrühren.

Die Linguine portionsweise in eine Schöpfkelle geben und mit einer Fleischgabel zu einem Nudelnest drehen. Die Nudelnester auf Teller geben. Das Gröstl darüber geben. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und direkt auf das Gericht etwas Zitronenschale reiben.

Daniele Corona am 03. Mai 2021

# Index

- Aubergine, 8, 10, 16, 20
- Birne, 15
- Blumenkohl, 14
- Bohnen, 21, 26
- Braten, 25
- Brokkoli, 39
- Curry, 19
- Doraden-Filet, 3
- Enten-Keule, 22
- Erbsen, 17
- Filet, 24, 27
- Fleisch, 25
- Frischk?se, 16
- Garnelen, 29
- Gorgonzola, 15
- Gratin, 5, 37
- Huhn, 22
- Kartoffeln, 32
- Lachs-Filet, 5, 7
- Lachs-Tatar, 2, 4
- M?hren, 17, 22, 25, 27, 32, 33
- Miesmuscheln, 31
- Mozzarella, 18, 20
- Nudeln, 6, 9, 12, 14, 16, 18, 21, 22, 31, 34–36, 39
- Paprika, 3, 8, 10, 16
- Pilze, 26, 27, 29, 38
- Poularden-Brust, 23
- R?cken, 26
- R?ucherfisch, 6
- Radicchio, 19
- Reh-Ragout, 33
- Reis, 4, 15, 17, 19
- Roulade, 24
- Rucola, 8, 23
- Salsiccia, 35, 39
- Sardellen, 9, 10
- Schinken, 37, 38, 40
- Schnitzel, 24, 26
- Schoten, 12, 16
- Sellerie, 15, 22, 25
- sonstige, 13
- Sp?tzele, 1, 25
- Spaghetti, 12, 16
- Spargel, 17, 40
- Speck, 34, 36
- Spinat, 29, 37, 38
- Staudensellerie, 8, 10, 23, 27, 32
- Sushi, 2
- Tafelspitz, 25
- Tatar, 2, 4
- Teig-Taschen, 29
- Vegan, 12
- Vitello, 27
- Wirsing, 7
- Zander-Filet, 8
- Zucchini, 8, 17