

Köstliches Kampanien: Im Schatten des Vesuvs

Die Rezepte der Sendung

Maccheroni mit Annurca Äpfeln und Pelatella Schweinebäckchen

für 4 Personen

ZUTATEN

- 80 g Pelatella Schweinebäckchen
- 400 g Bio Annurca Äpfel
- Etwas Apfelwein oder Cidre
- 280 gr Gragnano Hartweizennudeln, z.B. Maccheroni
- Eine frische Biozitrone

ZUBEREITUNG

Die Schweinebäckchen in nicht zu große Würfel schneiden und sie langsam bei niedriger Hitze anschwitzen.

Die Stücke aus der Bratpfanne nehmen und bei Seite stellen.

Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und in das Fett der Schweinebäckchen mit Annurca Cidre bei geschlossenem Deckel schmoren, bis sie cremig sind. Den Deckel abnehmen und den restlichen Cidre verdampfen lassen.

Die Nudeln bis zu zwei Minuten – je nach Verpackungsangabe – in reichlich Wasser kochen. Die Maccheroni dann in der Pfanne mit der Sauce schwenken und mit etwas Kochwasser weitere zwei Minuten kochen lassen, bis das Wasser verdampft ist.

Die Nudeln mit den Schweinebäckchen vermischen, servieren und mit geriebener Bio-Zitronenschale bestreuen.

Gefüllte Miesmuscheln mit Tomatensoße

für 4 Personen

ZUTATEN

- 1 kg Miesmuscheln
- 500 g passierte Tomaten
- 1 Ei
- 50 g geriebener Pecorino oder Parmesankäse
- 100 g Semmelbrösel

- 20 g Pecorino
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl nach Bedarf
- Trockener Weißwein nach Bedarf
- 5 dünne Scheiben Rohschinken
- 5 dünne Scheiben Caciocavallo Käse
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- Küchengarn für das Verschließen der Miesmuscheln

ZUBEREITUNG

Die Muscheln unter fließendem Wasser gut sauber bürsten und die Bärte entfernen. Geöffnete Muscheln auf jeden Fall wegwerfen, sie könnten verdorben sein. Mit einem Messer die Muscheln vorsichtig öffnen, aber nur so, dass sie noch an der Spitze zusammenhalten.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen. Eine Zehe fein hacken. Das Ei schlagen und die Petersilie, den Knoblauch, die Semmelbrösel, den Pecorino bzw. Parmesankäse, etwas Olivenöl und Weißwein untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rohschinkenscheiben und den Caciocavallo in kleine Streifen schneiden.

Die Miesmuscheln mit der Mischung – am besten mit einem Teelöffel – füllen und ein Streifen Schinken und Caciocavallo darauflegen. Die Schalen mit der Schnur verschließen.

In Olivenöl den restlichen Knoblauch etwas anbraten und dann mit den passierten Tomaten ablöschen.

Die gefüllten Miesmuscheln in eine Pfanne legen, mit etwas Olivenöl kurz anbraten, die Tomatensoße dazugeben und für ca. 20 bis 25 Minuten köcheln lassen.

Auf den Teller mit einer gerösteten Brotscheibe servieren und mit Olivenöl beträufeln.



Frisch gefangene, gefüllte Miesmuscheln

Auberginenaufauf „Parmigiana di melanzane“

für 4 Personen

ZUTATEN

- 700 g Auberginen, wenn möglich die längliche Napoli Sorte
- 250 g Fior di latte Mozzarella
- 700 g passierte Piennolo Kirschtomaten
- Olivenöl zum Frittieren
- Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Aubergine waschen, in ca. fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden, auf ein Grillgitter legen und mit etwas Salz bestreuen. Eine halbe Stunde ziehen lassen, dann die Scheiben gut abspülen und trockentupfen. „Napoli“ Auberginen braucht man nicht salzen und ziehen lassen.

Die passierten Tomaten mit etwas Knoblauch und Olivenöl erwärmen.

In einer Pfanne reichlich Olivenöl auf 160° erhitzen und die Auberginenscheiben portionsweise in heißem Öl frittieren, umdrehen bis beide Seiten eine leicht bräunliche Färbung haben. Anschließend auf einem großen Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Fior di latte Mozzarella fein würfeln.

Etwas von der Tomatensoße gleichmäßig auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Die frittierten Auberginenscheiben jetzt in der Auflaufform der Breite nach dicht nebeneinander über die ganze Fläche auslegen, sodass eine erste Schicht entsteht. Großzügig mit Tomatensoße bedecken und ein Drittel der Mozzarellawürfeln darauf verteilen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, sodass insgesamt drei Schichten entstehen. Bei der zweiten Schicht die Auberginenscheiben der Länge nach in die Form legen, damit der Auflauf mehr Stabilität bekommt.

Die Parmigiana für ca. 40 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze in den Ofen.

Vor dem Servieren noch ruhen lassen.

Polpette alla napoletana – Fleischbällchen nach neapolitanischer Art

für 4 Personen

ZUTATEN

- 500 g Hackfleisch vom Rind
- 500 g passierte Tomaten
- 2 Eier
- 100 g geriebener Parmesankäse
- Semmelbrösel nach Geschmack
- 4 Scheiben Brot

- Milch nach Geschmack
- Ggf. 50 g Pinienkern
- Ggf. 50 g Sultaninen
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Für die Fleischbällchen: Rinde vom Toastbrot entfernen und restliches Brot grob zerbröseln. Ca. 5 Minuten in Milch einweichen. Petersilie waschen und eine Knoblauchzehe fein hacken.

Hackfleisch mit dem Brot, gehackter Petersilie, Knoblauch, Eiern, Parmesan und Semmelbrösel mischen. Gegebenenfalls 50 g Pinienkerne und 50 g Sultaninen hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hackmasse mit feuchten Händen zu kleinen Bällchen formen.

Für die Sauce: Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken und in Öl anschwitzen. Die passierten Tomaten dazugeben. Die Fleischbällchen zur Soße geben und 20 Minuten bei niedriger Hitze schmoren lassen.

Polpette in Tomatensauce mit Petersilie garnieren und heiß mit Brot servieren.



Pulpette – Fleischbällchen nach neapolitanischer Art in Tomatensoße

© Florianfilm