

Köstliches Kampanien: Die Amalfiküste

Die Rezepte der Sendung

Oktopus mit Colatura aus Sardellen

für 4 Personen

ZUTATEN

- 800 bis 1000 g Oktopus
- 500 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 350 ml Milch
- 2 Ei Butter
- 8 Kirschtomaten
- Colatura di alici (Sardellensoße) nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Zuerst den Oktopus vorbereiten: den Schnabel, die Innereien und die Augen entfernen, in einen großen Topf mit kaltem Wasser legen und 45 Minuten bis eine Stunde lang weichkochen. Dabei den Oktopus dreimal aus dem Topf nehmen, damit sich die Tentakel aufrollen. Der Oktopus ist gar, wenn die Gabel leicht in sein Fleisch eindringt.

In der Zwischenzeit das Kartoffelpüree zubereiten. Die Kartoffeln mit Schale sehr gut unter fließendem Wasser waschen und in Salzwasser ca. 30 Minuten lang weichkochen. Die noch heißen Kartoffeln pellen und durch ein Passiergerät oder eine Kartoffelpresse geben. Die Kartoffeln kommen bei niedriger Hitze zurück in den Topf und werden mit der Milch und der Butter gründlich vermengt. Wenn nötig, mehr Milch dazu geben, denn das Püree soll flüssig bleiben. Dann nach Geschmack mit ein paar Tropfen Colatura würzen.

Die Oktopus-Tentakel abschneiden und in etwas Olivenöl krossbraten.

Ganze Kirschtomaten in einer Pfanne mit Olivenöl schmelzen lassen.

Das Püree auf dem Teller verteilen, die Oktopus-Tentakel und zwei Kirschtomaten darauf legen und mit ein paar Tropfen Colatura abschmecken.

Auberginen mit Schokolade

für 6 Personen

ZUTATEN

Für die Auberginen:

- 300 g Aubergine
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 2 TL Zimt
- 50 g Zucker
- 80 g kandierte Zitrusfrüchte
- 80 g gehobelte Mandeln
- 50 g Amaretti
- Olivenöl zum Frittieren

Für die Schokoladesoße:

- 70g Bitterkakaopulver
- 350g Zucker
- 150ml heiße Milch
- 150 g Zartbitterschokolade
- 4 cl Concerto Likör (oder Strega Likör oder Amaretto)

Für die Deko:

- kandierte Zitrusfrüchte nach Bedarf
- bunte Zuckerstreusel nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Aubergine schälen, in dünne, ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne in heißem Öl bei ca. 160°C leicht frittieren. Nach dem Frittieren auf einem Gitter (o.Ä.) abkühlen lassen. Dann das Ei schlagen. Die Auberginen zuerst bemehlen, durch das Ei ziehen und mit dem Zucker-Zimt Gemisch panieren. Dann nochmals in heißem Öl frittieren.

Für die Schokoladensoße: Kakaopulver und Zucker in einem Topf vermischen. Separat die Milch aufkochen und mit Kakaopulver und Zucker vermengen. Dann die Zartbitterschokolade dazugeben und unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen. Zuletzt den Concerto Likör dazu geben.

Die frittierten Auberginen erst in die erkaltete Schokoladensauce eintauchen und anschließend in eine Auflaufform legen. Mit den kandierte Zitrusfrüchten, den von Hand zerbröselten Amaretti und den gehobelten Mandeln bestreuen und mit etwas Schokoladensauce begießen. Nun nach und nach die zubereiteten Auberginen in die Auflaufform schichten und über Nacht ziehen lassen. Am Ende mit kandierte Zitrusfrüchten, bunten Zuckerstreusel und zerbröselten Amaretti dekorieren.



Auberginen mit Schokolade

© Florianfilm

Kuchen mit Schafsmilch-Ricotta

für 6 Personen

ZUTATEN

- 1 kg Schafsmilch-Ricotta
- 500 g Zucker
- 600 g Mehl
- 5 Eier
- 40 g Backpulver
- 1TL Zimt
- 1 Prise Salz
- Mark der Vanilleschote
- 150 g Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

Den Ricotta bei Zimmertemperatur in eine Schüssel geben und mit Zimt, Zucker und Vanille vermengen, bis die Mischung cremig ist.

In einer anderen Schüssel das Mehl mit den Eiern und dem Salz vermischen.

Die Ricottamischung und die Hefe hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermischt ist. Die grob gehackte Zartbitterschokolade unterrühren.

Den Teig in eine Form füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten bei 180 Grad backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Scialatielli mit Zitronensoße

für 4 Personen

ZUTATEN

- 400 g Hartweizenmehl
- 200 g lauwarmes Wasser
- 8 g Salz
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Bio-Zitronen (wenn möglich aus Amalfi)

ZUBEREITUNG

Das Mehl auf ein Brett geben und mit der Hand oder einem Löffel ein Loch in der Mitte formen. Etwas Wasser, die gehackte Petersilie und geriebene Zitronenschale hineingeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig für etwa zehn Minuten ruhen lassen und anschließend in 4 bis 5 Stücke teilen. Dann mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, anschließend den ausgerollten Teig durch die breitere Schneidwalzen (die für Tagliatelle) drehen.

Alternativ können die Scialatielli auch per Hand geformt werden. Den Teig mit dem Nudelholz ausrollen, lange Rechtecke formen und 3 bis 4 Streifen schneiden.

Die Nudeln mit Mehl bestäuben und auf ein Blech legen.

Für die Soße: Die gehackte Petersilie, den Saft einer Zitrone, die fein geschnittene Knoblauchzehe zusammen mit frischem Zitronenabrieb in Olivenöl anschwitzen.

In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln hineingeben.

Wenn die Nudeln an die Oberfläche kommen oder sie den gewünschten Biss erreicht haben, abtropfen lassen. Die Scialatielli mit der Soße anrichten und zum Schluss mit Zitronenabrieb garnieren.



Scialatielli mit Amalfi-Zitronensoße

© Florianfilm