

Italien

Römische Pasta Carbonara

*Die klassische Pasta Carbonara kommt ganz ohne Sahne daher.
In Rom wird Sie mit reichlich Pecorino de Roma zubereitet und schmeckt zum Niederknien...*

Vorab in einer Pfanne ohne Öl

200 g **durchwachsenen Speck** in feinen Würfeln

langsam zergehen lassen.
Wenn die Würfel schon schön kross zergangen sind

1 Stck **Schalotte** in feinsten Würfeln

2 Stck **Knoblauchzehe** in feinsten Würfeln

zugeben und mitschmoren.

500 g feinste **Spaghettini**

in reichlich Salzwasser kochen und bissfest abschütten.
Auf gar keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken!!!

2 **Eier**

3 **Eigelbe**

200 g feinst geriebener **Pecorino de Roma**
Salz & schwarzen Pfeffer aus der Mühle

in einer großen Schüssel gut vermischen
und die noch heißen Spaghettini unter in Masse heben.

Nun den Speck warm über die Spaghettini geben.
Gerne mit frisch gezupfter **Blattpetersilie** abrunden.

Rezepte 2013

Spanien

Spanische Kartoffelcreme mit Chorizo-Jacobsmuscheln

*Chorizo ist die wohl schmackhafteste Paprikawurst Spaniens.
Gerne wird Sie zusammen mit Kartoffeln serviert.*

500 g **Kartoffeln**, geschält, fein gewürfelt
2 Stck **Staudensellerie**, fein gewürfelt
1 Stck **Gemüsezwiebel**, fein gewürfelt
2 Stck **Knoblauchzehen**, fein gewürfelt

alle Zutaten in einem hohen Topf mit reichlich **Olivenöl** anschwitzen

1 L **Gemüsebrühe** aufgießen

Salz & Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, Lorbeerblatt, Piment

zugeben und ca. 30 Min einkochen.

Mit dem Pürierstab feinst pürieren und mit etwas **Olivenöl** abrunden.

4 Stck **Jacobsmuscheln**
100 g **Chorizo**, fein gewürfelt

in einer Pfanne rundum anbraten und
mit etwas **Zitronenabrieb** nach 5 Min. abrunden.

In die Suppe geben oder auf einem großen Löffel anrichten.

Gerne kann man noch je ein fein geschnittenes **Salatherz**
mit in der Pfanne braten.

Skandinavien

Skreiwürfel im Fenchel-Senf-Sud auf Erbsenpüree

*Skrei ist der handgeangelte König der skandinavischen Gewässer.
Der Wildkabeljau ist seit Jahren ein im wahrsten Sinne des Wortes fester Bestandteil der
gehobenen Gastronomie.*

2	Stck	Fenchelknolle , feinst gestiftet
1	Stck	Gemüsezwiebel , feinst gestiftet
1	TL	geröstete Fenchelsamen
1	Msp	Safranfäden
500	ml	Fischfond
100	ml	Wermut

alle Zutaten in einer großen Pfanne ca. 15 Min einkochen.
Mit etwas Salz & weißem Pfeffer abschmecken.

1	BE	Sahne
1	EL	gesalzene Butter

erhitzen und gut aufschäumen.

4	Stck	Skreifilet , küchenfertig und in groben Stücken
---	------	--

in den Fenchelsud geben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min mitköcheln.
Die aufgeschäumte Sahne erst kurz vor dem Servieren unterheben.

1	Stck	Schalotte , feinst gewürfelt
1	Stck	Knoblauchzehe, feinst gewürfelt
1	Stck	Staudensellerie, feinst gewürfelt

in etwas Butter glasieren.

200	ml	Gemüsefond
-----	----	-------------------

auffüllen und ca. 3 Min aufkochen.

200	g	TK Erbsen
-----	---	------------------

zugeben und aufkochen .

Danach feinst pürieren und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie frisch geriebenem
Muskat abrunden.