

Panettone mit Schokolade

Weich. Schokoladig. Festlich. Panettone ist eine italienische Kuchenspezialität, die vor allem zu Weihnachten serviert wird. Aufwendig in der Zubereitung, köstlich im Geschmack, hat dieser Kuchen etwas magisches. Ein Dessert, von dem man nicht genug kriegen kann. Ein Nachtisch, in den man sich schon beim ersten Bissen verliebt.

Rinderfond

Ein kräftiger Rinderfond ist die perfekte Basis für köstliche Rinderbrühe, aromatische Suppen oder aber auch Saucen wie Rinder-Jus. Das Beste: Ihr müsst das Gemüse nicht mal schälen und habt die den Fond so in unter fünf Minuten angesetzt. Dann heißt es nur noch köcheln lassen. Denn der Rest erledigt sich quasi wie von selbst.

Cannelloni ricotta e spinaci

Nudelröllchen mit einer cremigen Spinat-Ricotta-Füllung auf einem Bett aus Béchamel- und Tomatensauce. Das sind Cannelloni ricotta e spinaci. Die gefüllten Röhrennudeln sind ein klassisches Pasta-Gericht der italienischen Küche. Besonders saftig, besonders sättigend, besonders aromatisch. Diese gefüllten Nudeln sind Essen für die Seele.

Miesmuschel-Suppe

Raffiniert, fruchtig, aromatisch: In den kalten Monaten kommt bei uns des Öfteren eine mediterrane Miesmuschelsuppe auf den Tisch. Denn die wärmt nicht nur von Innen, sondern erinnert uns mit ihrem intensiven Tomatengeschmack an wärmere Tage. Du kannst sie dabei als Auftakt eines Meeresfrüchte- bzw. Fischmenüs servieren (hierfür halbe Menge verwenden) oder sie mit einem Stück Weißbrot als Hauptgang reichen.

Brathähnchen

Goldbraun. Knusprige Haut. Saftiges Fleisch. Ein gutes Brathähnchen ist ein kulinarisches Meisterwerk. Und dabei gar nicht schwer zuzubereiten. Hochwertiges Fleisch, ein paar Gewürze und eine aromatische Füllung sind alles, was du brauchst, um ein köstliches Brathuhn zuzubereiten. Und wer darüber hinaus die optimale Bratzeit kennt, kann sichergehen, ein perfektes Ergebnis zu erhalten. Inwiefern du dein Brathähnchen weiter verfeinerst, ist dir überlassen. Hier ist schon mal mein Basis-Rezept für Brathähnchen aus dem Ofen.

Panzanella

Rustikal. Charmant. Raffiniert. Dieser italienische Brotsalat, gibt dir das Gefühl in der Toskana von italienischen Omas bekocht zu werden. Knuspriges Ciabatta, würzige Kapern und sonnengereifte Tomaten schmiegen sich hier an weichen Mozzarella und knackige Paprika. Dazu feines Knoblaucharoma und frisches Basilikum und schon hast du einen sommerlichen Salat, der pure Leidenschaft versprüht.

Lachs in Sesamkruste

Knusprige Sesamkruste, rosa Lachs – dieses Gericht zeigt dir Fisch von seiner schönsten Seite. Und es ist super zu kombinieren. Ob du den Lachs mit Sojasoße als Vorspeise eines asiatischen Menüs reichst, ihn auf Pasta mit Spinat-Rahm-Sauce servierst oder ganz schick mit Walnusspesto anrichtest: deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Panini-Brot

Italienisches Paninibrot ist knusprig und trotzdem leicht, ist perfekt als Frühstück, Snack oder Beilage zum Hauptgang. Brot gehört für meine italienischen Freunde eigentlich zu einfach jeder Mahlzeit. Auch bei uns ist es daher gefühlt ständig im Ofen. Der Grund? Es ist nicht nur köstlich, sondern auch super einfach selbst zu backen.

Arancini al ragù

Sizilianer lieben sie, als würden sie die Welt bedeuten: Arancini! Die mit Ragù gefüllten Reisbällchen haben auch mich sofort verzaubert. Bis heute sind sie für mich das Symbol von traditionellen Gerichten mit Herz. Und: Sie erinnern mich an die Menschen, die mich authentisch italienische Küche kennen und lieben gelernt haben.

Zitronen-Mozzarella

Zarter Mozzarella und feine Zitrus-Aromen: Eingelegter Mozzarella ist eine herrliche Vorspeise. Aber wenn wir ehrlich sind, wir naschen sie zu jeder Zeit. Mozzarella selbst einlegen, das ist einfach was besonderes und die Wartezeit sowas von wert. Natürlich könnt ihr hier auch ganz viele Kräuter hinzugeben aber wir lieben einfach das pure Zitrusaroma.

Pasta mit Spinat-Rahm-Sauce

Cremig. Schnell. Wohltuend. Wir lieben Nudeln in allen Farben und Formen. Eine unserer Lieblingskombinationen: Tortiglioni mit Spinatrahmsauce. Als eins der ersten Gerichte, die ich jemals gekocht habe, schmeckt es für mich einfach nach

Zuhause. Dabei ist der Pasta-Klassiker nicht nur schnell gezaubert, sondern auch besonders reichhaltig. Trotzdem kochen wir meist eine extra große Portion, die direkt für zwei Tage reicht.

Garnelen-Fenchel-Crostini

Amuse-Gueule sind kleine Häppchen, die den Gaumen erfreuen und Lust auf mehr machen sollen. Mein Liebling: Garnelen-Fenchel Crostini! Dieses elegante Fingerfood verführt mit der perfekten Kombination aus unterschiedlichen Konsistenzen und vielschichtigen Aromen. Ein Bissen reicht dir nicht? Dann mach aus dem Canape eine Vorspeise und serviere einfach zwei bis drei dieser knusprigen Crostinis als Vorspeise.