

Gnocchi alla romana

Herzhaft. Köstlich. Italienisch. Gnocchi alla romana sind gebackene Taler aus Hartweizengrieß, die im Ofen mit Parmesan überbacken werden. Zusammen mit Tomatensauce serviert, versetzt dich dieses klassische Gericht der römischen Küche direkt an den Campo de' Fiori inmitten Roms. Probiere es aus und überrasche deine Gäste mit einem außergewöhnlichen Gericht.

Fasolakia

Einfach aber aromatisch. Fasolakia ist in griechischer Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffeln in Tomatensauce, lässt sich super vorbereiten, ist vegan und schmeckt sogar kalt. Damit ist es für uns das perfekte Sommergericht für heiße Tage.

Gebackene Süßkartoffel mit Brokkoli

Heiß dampfende Süßkartoffeln, cremige Sauce, fruchtige Tomaten und knackiges Gemüse. Gefüllte Süßkartoffeln sind ein ebenso buntes wie gesundes Gericht. Während sich die Süßkartoffeln quasi von selber backen, kannst du so aromatische Toppings zaubern. Knallige Farben, ganz viele Vitamine: hier sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Vitello Tonnato

Klassisch. Edel. Aromatisch. Vitello Tonnato ist eine klassische kalte Vorspeise der italienischen Küche und besteht aus mariniertem, gekochtem Kalbsfleisch mit einer cremigen Thunfischsauce. Das Geheimnis für authentisches Vitello Tonnato? Die Auswahl des richtigen Fleisches sowie viel Geduld. So wird das Kalbfleisch über Nacht mariniert, schonend gegart und vor dem Aufschneiden komplett runtergekühlt. So ist das beliebte Antipasti-Gerichts zwar etwas aufwendiger in der Zubereitung, dafür aber ein absolutes Highlight für jedes Dinner.

Zitronen-Sauce

feinen Säure, vermag sie es, deine Gerichte perfekt zu akzentuieren. Und dank der Béchamel-Basis ist sie dabei extra cremig. So passt sie zum Beispiel perfekt zu Meeresfrüchten und Fisch wie rosa gebratenem Lachsfilet.

Zucchini mit Paprikapesto

Authentisch. Frisch. Aromatisch. Geschmorte Zucchini mit Paprikapesto ist ein mediterranes Gericht, das zur italienischen Hausmannskost zählt. Hier stehen der pure

Geschmack im Vordergrund. So werden die weichen Zucchini von einer samtigen Sauce aus Paprika und Parmesan umarmt, verleihen Pinienkerne dem ganzen eine knusprige Überraschung. Ob pur oder mit Pasta. Ob frisch oder eingekocht. Ein Löffel von diesem Gericht, um du hast das Gefühl am Küchentisch einer italienischen Nonna zu speisen.

Arancini di riso

Aranci di riso sind kleine Gourmet-Bällchen! Ursprünglich aus Sizilien verwandeln sie eins der feinsten Gerichte der italienischen Küche in ein edles Fingerfood. Denn Aranci di riso bestehen aus mit Mozzarella gefülltem Risotto. Einen Hauch Orange, eine knusprige Kruste und schon entsteht ein aromatisches Häppchen, das nicht nur als Snack am Strand, sondern auch als exquisites Amuse-Gueule und raffinierte Vorspeise zu glänzen vermag.

Zucchini-Röllchen

cchini, fein gerollt als perfektes Appetithäppchen. Zucchini-Röllchen eignet sich perfekt als Amuse-Gueule, Komponente in Vorspeisen-Kompositionen aber auch Topping auf Risotto & Co. So sind die kleinen Leckerbissen, nicht nur besonders schön anzuschauen, sondern auch sehr aromatisch im Geschmack. Wir lieben sie besonders mit einer leichten Knoblauchnote und reichen sie mit anderen Antipasti zu geröstetem Brot.

Burrata mit Feigen & Prosciutto

Zartschmelzender Burrata, fruchtige Feige, knuspriger Prosciutto. Bei dieser Komposition stehen die hochwertigen Produkte im Vordergrund. Einfach auf Salat drapiert und mit karamellisierten Walnüssen gereicht, entfalten diese so ihr volles Aroma – und erhalten die Aufmerksamkeit, die sie verdienen. Ein Gericht, so leicht und doch so bestimmt, dass es das ganze Jahr über als Vorspeise oder leichter Hauptgang gereicht werden kann.

Pad Thai mit Shrimps

Gebratene Reisnudeln, süß-saure Sauce, Sprossen, Shrimps und geröstete Erdnüsse. Pad Thai gilt als thailändisches Nationalgericht und verzaubert Einheimische wie Touristen gleichermaßen. Mein Freund hat ein Jahr in Thailand gelebt, auf Koh Tao als Tauchlehrer gearbeitet und so das klassische Pad Thai kennen und lieben gelernt. Eine Erinnerung, so stark, dass er auch daheim nicht auf sein Lieblingsgericht verzichten kann. So gibt es auch viele Jahre später und hunderte Kilometer entfernt bei uns authentisches Pad Thai.

Pulled Pork Burger

Saftiges Pulled Pork, aromatische Saucen und frisch gebackene Burger Buns: Pulled Pork Burger sind das Highlight bei jedem BBQ. Wir servieren sie gerne zum Selbstzusammenbauen mit verschiedenen Saucen und Salaten. So kann jeder selbst entscheiden, ob er seinen Burger lieber mit cremigem Cole Slaw oder veganem mexikanischem Cole Slaw möchte. Und ob als er Sauce lieber South Carolina Mustard Sauce, Hot Sauce, Biersauce oder BBQ-Sauce haben mag. Das Ergebnis: Ganz viele verschiedene Burger Kreationen und jede Menge glücklicher Gesichter.

Taramas

Pink. Cremig. Mit dem Geschmack des Meeres. Taramosalata bzw. Tarama ist eine griechische bzw. türkische Vorspeise aus Fischrogencreme. Mit Pita oder geröstetem Brot gereicht ist sie der perfekte Einstieg in ein mediterranes Menü oder als Snack zwischendurch.