



GRATIS

C O N T E

DeCESARE

cucina italiana

Rezeptheft

BEST OF CUCINA ITALIANA III

Viele weitere Rezepte auch auf www.contedecesare.at.

Liebe Italien-Fans,

CONTE DeCESARE steht für hochwertige, italienische Produkte in den verschiedensten Produktbereichen. Für die Herstellung der CONTE DeCESARE Produkte werden nur die besten Lieferanten der jeweiligen Produktkategorie ausgewählt.

CONTE DeCESARE reist für Sie durch ganz Italien und produziert nur mit größter Sorgfalt und Qualität:

Aceto Balsamico aus Modena, Tomatenprodukte aus der Region Parma und Süditalien, Olivenöl aus Apulien, Antipasti aus der Toskana, Pesto aus Ligurien und das Meersalz aus Sardinien.

Der direkte Kontakt mit unseren Lieferanten ist uns wichtig. Durch unsere strengen Qualitätskontrollen können wir eine gleichbleibende, hohe Qualität garantieren.

Mit diesem Rezeptheft möchten wir kochbegeisterte Italien-Freunde in die Welt der italienischen Genüsse eintauchen lassen.

Wir wünschen viel Freude beim Nachkochen und würden uns freuen von Ihnen zu hören!

In diesem Sinne

Buon Appetito!

Noch mehr Rezepte finden Sie auf:

www.contedecesare.at

www.facebook.com/contedecesare



Geschmorter Fenchel mit Birne



4

GESCHMORTER FENCHEL MIT BIRNE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 kg Fenchel
- 500 ml Weißwein
- 100 ml CONTE DeCESARE Honig-Ingwer Essig
- 5 EL Zucker
- 200 g Birnen, in Achtel geschnitten
- Salz, Pfeffer

1. Den Fenchel je nach Größe vierteln, achteln oder hobeln. Das Olivenöl erhitzen und den Fenchel anbraten. Salzen und pfeffern. Mit dem braunen Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

2. Den Ingwer Essig und den Weißwein zugießen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 25 Min. offen garen. Zum Schluss die Birnenstücke hinzufügen und von der Flamme nehmen. Auf Wunsch Rosinen für noch mehr Süße mitkochen lassen.



CONTE DeCESARE Condimento Bianco Honig & Ingwer ist eine einzigartige Kombination aus Traubenmost, Honigessig, Weinessig, feinstem Blütenhonig und Ingwer. Es wird ausschließlich Blütenhonig höchster Qualität aus der Provinz Modena verwendet. Der Honig sorgt neben dem Geschmack auch für die charakteristische Bernsteinfarbe und die leicht dickflüssige Konsistenz des Condimento. Die leichte Schärfe des Ingwers rundet den Essig ab.



5

Vorspeise

Parmigiana di melanzane



6

PARMIGIANA DI MELANZANE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 4 Auberginen
- 400 ml CONTE DeCESARE Passierte Tomaten
- 300 g Mozzarella di Bufala
- 200 g Parmesan
- 5 EL CONTE DeCESARE Olivenöl

1. Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. Anschließend beiseite stellen und für ca. eine Stunde ziehen lassen. Danach gut abtupfen und in Mehl wälzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin frittieren, danach gut mit Küchenkrepp abtupfen. (Die leichtere Variante: nicht frittieren, sondern in der Pfanne grillen.)

2. Nun eine Backform mit etwas Olivenöl ausstreichen, darauf Auberginen verteilen, Tomatensauce darüber geben, mit Mozzarellascheiben belegen und mit etwas Parmesan bestreuen. Danach Auberginen, Tomatensauce, Mozzarella und zum Schluss den restlichen Parmesan schichten.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C so lange überbacken, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist (ca. 35-40 Minuten).



Die passierten Tomaten von CONTE DeCESARE werden ausschließlich aus vollreifen, erntefrischen Tomaten gewonnen. Dies sorgt für die sämige Konsistenz und tiefrote Farbe, die für den Geschmack von typisch italienischen Gerichten verantwortlich sind.

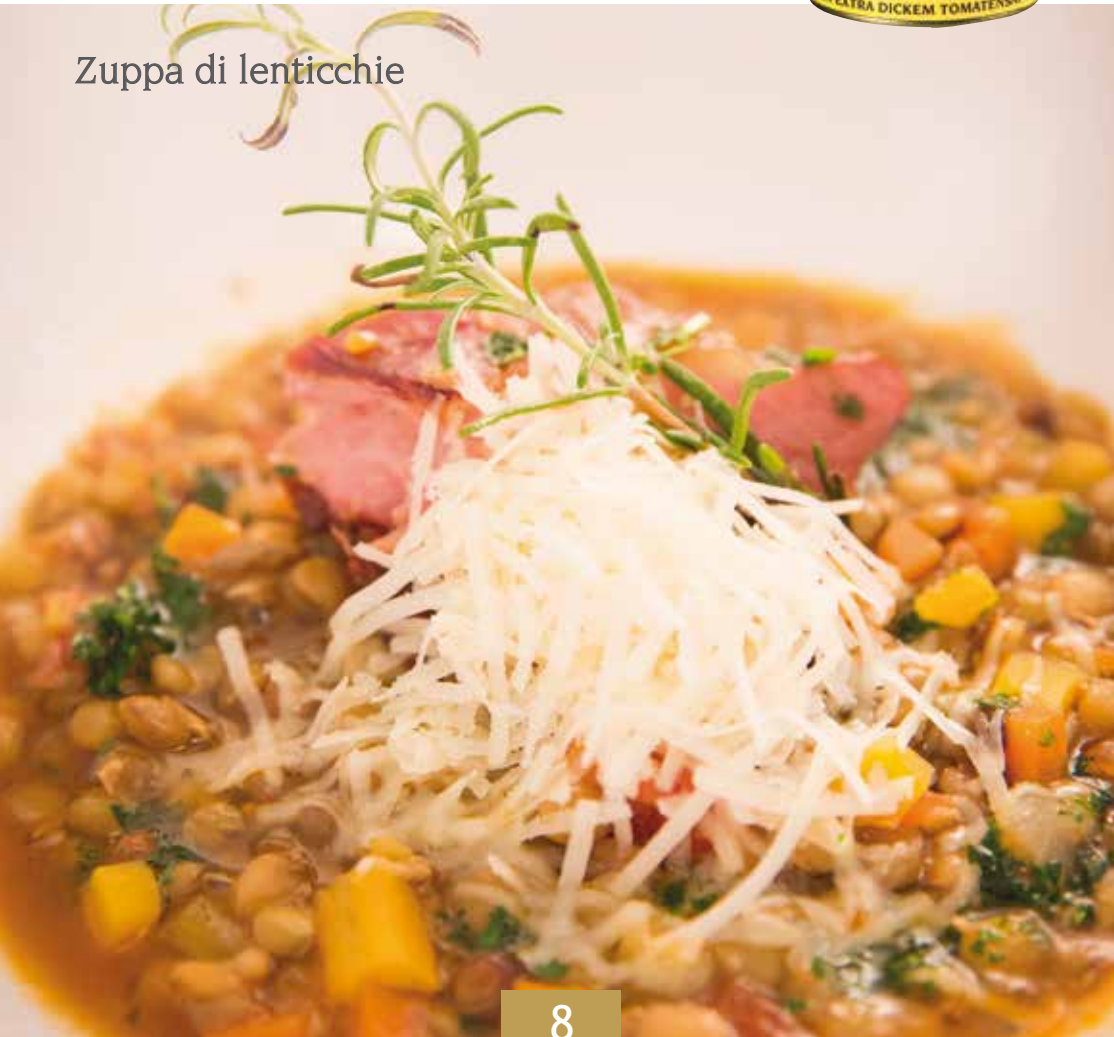
7

Suppe

CONTE DeCESARE legt bei der Herstellung von geschälten Tomaten besonderen Wert auf ein schonendes Produktionsverfahren und höchste Qualität. Die Tomaten werden innerhalb von 12 Stunden nach der Ernte verarbeitet und in eigens produziertem, extra dicken Saft eingelegt. Dies sorgt für die besondere Qualität, die man schmeckt.



Zuppa di lenticchie



8

ZUPPA DI LENTICCHIE - LINSENSUPPE MIT GERÄUCHERTEM SPECK



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 150 g Linsen, entweder getrocknet und eingeweicht, oder aus der Dose
- 100 g Speck, gut durchwachsen
- 1 Zwiebel, gehackt
- 100 g Karotten
- 2 EL CONTE DeCESARE Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Weißwein
- 750 ml Brühe
- 1 Dose CONTE DeCESARE gewürfelte Tomaten
- 40 g Parmesan
- Saft einer Zitrone
- 2 EL CONTE DeCESARE Aceto Balsamico
- Salz und Pfeffer
- Zucker

1. Die Linsen über Nacht einweichen. Am nächsten Tag das Wasser abgießen und die Linsen in frischem Salzwasser bissfest garen. Man kann sie auch in der Suppe weichkochen.

2. In der Zwischenzeit das Öl in einem Topf erhitzen. Speck, Zwiebeln, gewürfelte Karotten und zerdrückten Knoblauch dazu geben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Fleischbrühe auffüllen. Abgetropfte Linsen und die Dose Tomaten dazu geben.

3. Alles erhitzen und mit Balsamico, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Parmesan untermischen.

9

Zwischengang

CONTE DeCESARE natives Olivenöl extra wird ausschließlich aus ausgesuchten, handverlesenen italienischen Oliven gewonnen. Die natürliche Behandlung der Olivenbäume, die sorgfältige Auswahl der Oliven und die schonende Verarbeitung sorgen für die goldgelbe Farbe und den besonderen Geschmack dieses hochwertigen Olivenöls.



Schwarze Bandnudeln mit Miesmuscheln



SCHWARZE BANDNUDELN MIT MIESMUSCHELN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für die Pasta:

- 200 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 2 EL CONTE DeCESARE Olivenöl
- Prise Salz
- 40 ml Wasser
- 2 Pkg Sepia Tintenfischfarbe

Für die Sauce:

- 600 g Miesmuscheln
- 50 g Zwiebeln
- 120 ml Weißwein
- 4 EL CONTE DeCESARE Olivenöl
- 100 g Datteltomaten halbiert
- 1 EL CONTE DeCESARE Olivenöl mit Basilikum
- Knoblauch
- Pfeffer
- frische Petersilie

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine kleine Mulde formen. Eier in die Mulde schlagen und gemeinsam mit den restlichen Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. In eine Klarsichtfolie einschlagen und 1-2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

2. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn auswalken und in die gewünschte Form schneiden.

3. Die Miesmuscheln vor der Verwendung in einem Sieb mit kaltem Wasser ausspülen, damit der Sand entfernt wird.

4. Anschließend den Bart entfernen, die Zwiebeln in reichlich Olivenöl glasig anbraten und die Muscheln sowie die restlichen Zutaten hinzufügen.

5. Mit Weißwein ablöschen und sofort den Deckel daraufsetzen. Durch die Hitze öffnen sich die Muscheln und geben ihr Meersalz ab. Die Muscheln sind fertig, wenn sich alle Muscheln geöffnet haben, die geschlossenen müssen entfernt werden, da sie ungenießbar sind.

6. Die Pasta zufügen und mit Olivenöl und frischen Kräutern abschmecken. Sehr gut passt auch der Abrieb einer Zitrone dazu.

Hauptgericht

Ossobuco alla milanese



12

OSSOBUCO ALLA MILANESE VON DER KALBSSTELZE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 500 g Kalbsfleisch von der Stelze
- 100 g Karotten
- 20 g Sellerie
- 2 Stück Zwiebel
- 2 Dosen CONTE DeCESARE Tomaten
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Fond Gemüse- oder Kalbsfond
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 Sträußchen Rosmarin
- 2 TL Kräuter Öl
- Salz
- 1 TL CONTE DeCESARE Aceto Balsamico
- 1 TL Zucker
- Schale von einer Bio Zitrone

1. Das Kalbsfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne mit ein wenig Olivenöl anbraten. (Wichtig ist nur in kleine Mengen anzubraten damit die Pfanne immer heiß bleibt und der Fleischsaft im Fleisch bleibt.)

2. In einen Bräter umfüllen. Danach das Wurzelgemüse anbraten, bis es Farbe annimmt. Anschließend die Zwiebel langsam rösten.

3. Mit Wein ablöschen und die Tomaten, Rosmarin, das Kräuter Öl, Zucker, Salz, Balsamico Essig und Fond zugeben. Kurz aufkochen lassen, sodass sich der Bratensatz löst.

4. Im Ofen bei 180 Grad 1 Stunde braten. Zwischendurch immer wieder umrühren. Zum Schluss mit einem Stabmixer die Hälfte des Gemüses pürieren und mit Zitronenschale abschmecken. Dazu passt zum Beispiel Risotto.

TIPP:

Durch das Auslösen des Fleisches vom Knochen und das Schneiden in mundgerechte Stücke verringert sich das Braten um die Hälfte.

Der Aceto Balsamico di Modena von CONTE DeCESARE zeichnet sich vor allem durch Geschmack und Herkunft aus. Dieser edle Essig stammt ausschließlich von Trebbiano Trauben und kommt aus der italienischen Gegend Modena. Aceto Balsamico di Modena wurde mit 2 Blättern vom Verkostungsinstitut CSQA ausgezeichnet, was einen weicheren Geschmack bedeutet und daher den Gerichten eine feine süßsaure Note verleiht.



13

Tiramisu mit Balsamico Himbeeren



TIRAMISU MIT BALSAMICO HIMBEEREN

ZUTATEN:

- 200 ml Espresso (stark)
- 40 ml Madeira oder Amaretto
- 4 Eidotter
- 4 Eiweiß
- 80 g Staubzucker
- 500 g Mascarpone
- 150 g Biskotten
- Kakaopulver (zum Bestreuen)
- 200 g Himbeeren frisch
- 20 ml Aceto Balsamico
- 10 ml Himbeeressig
- 10 g Puderzucker

1. Für das Tiramisu den Espresso kochen, mit dem Alkohol vermengen und erkalten lassen. Staubzucker und Eidotter schaumig rühren. Den Mascarpone löffelweise darunter rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und zum Schluss unter die Ei-Mascarpone-Mischung heben.

2. Für die Himbeermarinade den Balsamico mit dem Himbeeressig und dem Staubzucker gut vermischen, über die frischen Himbeeren geben und ruhen lassen.

3. Die Hälfte der Biskotten kurz in der Espresso-Mischung tränken und eine große rechteckige Form damit auslegen. Die Hälfte der Mascarponecreme darüber auftragen und glatt streichen. Wiederum mit den restlichen getränkten Biskotten belegen, die marinierten Himbeeren darüberlegen und mit der übrigen Mascarponecreme bedecken. Die Oberfläche glattstreichen und das Tiramisu ein paar Stunden kühl stellen. Erst nach dem Kühlen mit Kakao bestreuen.





CONTE DeCESARE
Spezialitäten für alle, die ihre
Sinne für das Echte und das
Feine geschärft haben.

Buon Appetito!