

CORNELIA POLETTO

Echt POLETTO

GEHEIMNISSE MEINER KÜCHE

GRÄFE
UND
UNZER

INHALT

primavera

SO SCHMECKT DER FRÜHLING

- 11 **Insalata primavera**
mit Kräuter-
vinaigrette
- 12 **Fonduta verde**
mit pochiertem Landei
- 15 **Scaloppine**
mit grünem Spargel,
Parmaschinken &
Zitronen-Zabaione
- 16 **Meerrettich-Risotto**
mit Buchenholz-Lachs
- 20 **Conchiglioni**
alla vongole
- 23 **Handgemachte
Ravioli**
mit Pecorino liquido
- 25 **Steinbutt**
im Gewürzsalzteig
mit Safran-Kartoffeln
- 31 **Lackierte Lammstelze**
aus dem Ofen mit
Bohnensalat
- 32 **Colombaküchlein** mit
Erdbeeren und wei-
ßem Schokoladeneis
- 34 **Cannolo siciliano** mit
Ricotta & Obstsalat

estate

DAS BESTE DES SOMMERS

- 38 **Artischockensalat**
mit Ricotta &
Himbeervinaigrette
- 43 **Carpaccio**
alla caprese
- 44 **Tagliata crudo**
mit Scamorza &
Salzpistazien
- 46 **Parmigiana**
di melanzane
alla nordico
- 50 **Gegrillte Sardinen** mit
Salsa verde piccante
- 52 **Tagliatelle**
„alla pollonara“
mit Hähnchenknusper
- 56 **Polettos BBQ-Pulpo**
mit Pimentos-Creme
- 59 **Seeteufelkoteletts**
mit Fregola sarda &
Kirschtomaten
- 60 **Branzino**
mit gegrillter
Ochsenherztomate &
Kräutersalsa
- 63 **Crostata**
al limone
- 64 **Schokoladen-
malheur** mit Herz-
kirschen & Vanilleeis

autunno

DEN HERBST GENIESSEN

- 69 **Waldpils-Crostini**
mit Petersilien-
Ricotta-Creme
- 70 **Venezianische
Muschelsuppe** mit
Curry & Croûtons
- 74 **Pennoni** mit
Wildschweinragout &
Steinpilzen
- 77 **Italienische
Fischstäbchen**
mit Kräuterdip
- 80 **Tagliatelle al tartufo**
- 83 **Zuppa di cipolle**
mit Salsiccia &
Fontina-Ciabatta
- 84 **Kürbis-Cannelloni**
mit Amarettini &
Salbei
- 89 **Gorgonzola-Risotto**
mit Radicchio &
Walnüssen
- 90 **Knuspriger Pancetta**
mit Gewürzspitzkohl
- 92 **Gefüllte Frischlings-
keule** mit Waldpilzen
& Taggiasca-Oliven
- 96 **Belga e pera**
Chicorée-Birnen-Salat
mit Pecorino & Zimt
- 99 **„M&M“**
Mascarpone &
Marone

inverno

GUT ESSEN IM WINTER

- 102 **Gebeizter Lachs**
mit Limoncello
- 106 **Kartoffel-Piadina**
mit Taleggio &
Lardo di Colonnata
- 110 **Kartoffel-Gnocchi**
mit getrüffeltem
Romanesco &
Blumenkohl
- 112 **Pasta e fagioli**
Ditalini mit Bohnen
& Belper Knolle
- 115 **Saltimbocca**
vom Hirschkalb mit
Maronen, Rosenkohl
& Gnocchi
- 116 **„Merluzzo nero“**
Balsamico-Kabeljau
mit wildem Brokkoli
- 120 **„La costata“**
Geschmorte Rippchen
mit Gorgonzola-
Kartoffelstampf
- 123 **Zabaione**
mit Orangen &
Moscato d’Asti
- 125 **Semifreddo**
Geeister Haselnuss-
Crostinio mit
Blaubeeren

classici

CORNELIAS FAVORITEN

- 129 **Bignè tre formaggi**
Gebackene
Käsepralinen
- 130 **Vitello tonnato**
mit Limette &
Staudensellerie
- 132 **„Italienischer
Kaviar“**
Belugalinsen &
Räucherfisch
- 136 **Gamberetti**
mit Römersalat-
herzen & Amalfi-
zitronencreme
- 141 **Spaghetti aglio e olio**
mit Zucchini &
Minze
- 142 **„Dosenravioli alla
Poletto“**
mit Garnelen &
Tomaten
- 145 **Kartoffel-Tortelli**
mit Taleggio &
Babyspinat
- 149 **„Pollo alla Poletto“**
mit grünem Kopfsalat
& Kräutervinaigrette
- 150 **Scroppino al limone**
- 153 **Passionsfrucht-Tarte**
mit Nougat &
Knusperboden
- 154 **„Caldo e freddo“**
Südtiroler
Karamellapfel

basi

GRUNDLAGEN

- 158 Kräuteröl
- 158 Fruchtestig
- 161 Kräutersalz
- 161 Eingelegte Senfkörner
- 162 Geflügelfond
- 162 Wildfond
- 163 Fischfond
- 163 Gemüsefond
- 165 Cantuccini
quattro noci
- 165 Grissini
- 166 Klassische Vinaigrette
- 166 Zitronenvinaigrette
- 167 Salsa di pomodoro
- 167 Leichte Mayonnaise
- 169 „Burro fritto“
Nussbutter
- 169 Pastateig
- 172 Menü-Vorschläge
- 178 Italienisch
für Feinschmecker
- 182 Zutaten-Register

SO SCHMECKT DER FRÜHLING

primavera

Der Frühling ist da und das
Küchenjahr geht in eine neue
Runde – Zeit für Frische und
Leichtigkeit. Jetzt stehen bunte
Babygemüse, zarte Kräuter,
knackige Blattsalate und helles
Fleisch auf dem Speiseplan



ZUTATEN

Rezept für 4 Personen:

Zubereitungszeit: *etwa 30 Min.*

Für den Salat:

- 1 kleiner Fenchel
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 4 Stangen grüner Spargel
- 4 kleine Bundmöhren
- 12 Zuckerschoten
- Salz
- 1 kleine Zucchini
- 8 Kirschtomaten
- 100 ml klassische Vinaigrette (siehe Basisrezept Seite 166)
- je 1 TL fein geschnittener Schnittlauch, Kerbel, Estragon und Basilikum
- Pfeffer aus der Mühle
- 120 g Mesclun-Salat (Salatmischung)

Für 4 Anchovis-Crostini (falls man etwas dazureichen möchte):

- Olivenöl zum Braten
- 4 Scheiben Ciabatta
- 1 junge Knoblauchzehe
- 4 Anchovisfilets in Olivenöl

Insalata primavera mit Kräutervinaigrette

Junges Gemüse, dazu frische Blattsalate und Kräuter – dieser Teller ist ein erster zarter Frühlingsgruß. Dazu passt ein Anchovis-Crostino

ZUBEREITUNG

1. Den Fenchel putzen, waschen, halbieren, den Strunk herausschneiden und die Fenchelhälften fein hobeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Spargelenden abschneiden und den Spargel im unteren Bereich schälen. Die Möhren putzen, schälen und ggf. in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zuckerschoten waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Das gesamte Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

2. Die Zucchini waschen, putzen und längs halbieren. Die Kerne herausschneiden und die Zucchinihälften in dünne Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und dabei den Blütenansatz herausschneiden. Die Vinaigrette mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat waschen und trocken schleudern. Das blanchierte Gemüse, die Kirschtomaten, die Zucchini und den Salat in einer Schüssel mit

zwei Dritteln der Vinaigrette marinieren und auf 4 Teller geben. Mit der restlichen Vinaigrette anrichten.

Dazu schmecken Anchovis-Crostini: Dafür einen guten Schuss Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ciabatta-Scheiben darin von beiden Seiten knusprig anbraten. Die Knoblauchzehe quer aufschneiden und damit je eine Seite der Brotscheiben einreiben und mit einem Anchovisfilet belegen. Jeweils einen Anchovis-Crostino an die Salate anlegen.

*Mein kleines
Küchengeheimnis*

*Vinaigrette vorsichtig unterheben
und den Salat luftig anrichten,
damit alles schön knackig bleibt.*

*Ich wähle zu jungem, zartem
Gemüse bewusst kein Olivenöl,
sondern eine neutralere Alternative,
damit der Geschmack der Gemüse
nur vom Öl getragen wird.*

ZUTATEN

Für 1 Gratinform

(24 cm Durchmesser):

Zubereitungszeit: etwa 60 Min.

- 7 große Auberginen
- Salz
- Zucker
- 400 g Dosentomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- Olivenöl
- 50 ml Weißwein
- 3 Zweige Basilikum
- Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Parmesan

Parmigiana di melanzane alla nordico

Dieses vegetarische Hauptgericht ist ein Küchenklassiker in ganz Italien. Während im Süden die Auberginenscheiben vorab frittiert werden, brät man sie im Norden des Landes – wie auch in diesem Rezept – ohne zusätzliche Panade in Olivenöl an

ZUBEREITUNG

1. Die Auberginen waschen und den Blütenansatz abschneiden. Die Auberginen mit einem Messer oder einer Aufschnittmaschine längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen, zuckern und in ein Sieb schichten. Beschweren und ca. 30 Minuten Wasser ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Dosentomaten abtropfen lassen, den Blütenansatz abschneiden und die Tomaten halbieren. Den Knoblauch und die Schalotten schälen, fein würfeln und in heißem Olivenöl glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, die Dosentomaten hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten einkochen lassen.

3. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen und in einer beschichteten Pfanne in wenig heißem Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und fein schneiden. In den einge-

kochten Tomatensugo geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gratinform mit Olivenöl auspinseln und die Auberginenscheiben abwechselnd mit dem Sugo kreisförmig einschichten. Den Parmesan fein reiben und darauf verteilen. Alles mit etwas Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

*Mein kleines
Küchengeheimnis*

Dieser herz hafte Auflauf lässt sich für Buffets oder hektische Wochentage wunderbar am Vortag vorbereiten. Über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen und die Backzeit dann um ein paar Minuten verlängern.





ZUTATEN

Rezept für 2–4 Personen:

Zubereitungszeit: *etwa*

1 ½ Std.

Marinierzeit: *etwa* 8 Std.

Für das Pollo:

- 1 küchenfertiges Bio-Brathähnchen (ca. 1,3 kg)
- 1 EL Polettos Grillwunder (alternativ Geflügel- oder Brathähnchengewürz)
- 50 ml Olivenöl
- feines Meersalz

Für den Salat:

- je 2 Stiele Kerbel, Dill und glatte Petersilie
- 1 Stiel Zitronenmelisse
- 2 Kopfsalatherzen
- 50 ml Zitronenvinaigrette (siehe Basisrezept Seite 166)
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- 1 TL Zitronenthymian-Blättchen

„Pollo alla Poletto“ mit grünem Kopfsalat & Kräutervinaigrette

Der beste Beweis dafür, dass die einfachen Dinge oft die besten im Leben sind: ein reichlich gewürztes und kross gebackenes Brathähnchen, dazu viele frische Kräuter. Das Pollo alla Poletto ist seit Jahren eines der beliebtesten Gerichte in meinem Restaurant

ZUBEREITUNG

1. Das Hähnchen unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Gewürzmischung mit Olivenöl und Meersalz verrühren und das Hähnchen sanft damit einreiben. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 8 Stunden marinieren lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Hähnchen auf mittlerer Schiene auf einem Gitter über einer Fettpfanne in den heißen Ofen schieben und ca. 45–55 Minuten garen. Evtl. nach 20 Minuten die Temperatur etwas reduzieren, je nach Bräunungsgrad. Sollte das Hähnchen am Ende der Garzeit nicht kross sein, einige Minuten auf voller Grillstufe knusprig grillen.

3. Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Kerbel, Dill, Petersilie und Melisse fein schneiden. Die Salatherzen waschen, trocken tupfen,

halbieren, in eine große Schüssel geben, mit etwas Zitronenvinaigrette und den gesamten Kräutern vermengen. Auf 2–4 vorbereiteten Tellern anrichten. Das Hähnchen tranchieren und die Teile auf den Tellern dekorativ anrichten.

*Mein kleines
Küchengeheimnis*

Bleibt Fleisch übrig? Für einen lecker-leichten Lunch am nächsten Tag in Stücke zupfen, mit der Mayonnaise von Seite 167 und ggf. den Resten des Salats in eine aufgeschnittene Ciabatta füllen.



Das ist „Echt Poletto“

Cornelia Poletto ist Spitzenköchin, Gastgeberin und TV-Persönlichkeit. In diesem Buch verbindet sie ihre jahrzehntelange Erfahrung in der Spitzengastronomie mit ihrer Liebe zur mediterranen Saisonküche. In über 60 einfach nachzukochenden Rezepten führt Cornelia Poletto durch die vier Jahreszeiten – gekrönt von einer Auswahl an Best-of-Gerichten aus ihren Restaurants in Hamburg und Schanghai. Dazu verrät sie wertvolle Geheimnisse, Tricks und Kniffe aus ihrer Küchenpraxis.

Wer die italienische Aromenvielfalt liebt, gute Produkte zu schätzen weiß und dabei Wert auf das gewisse Etwas legt, wird in diesem Buch wunderbare Inspirationen finden.

WG 455 Themenkochbücher

ISBN 978-3-8338-7405-5



9 783833 874055