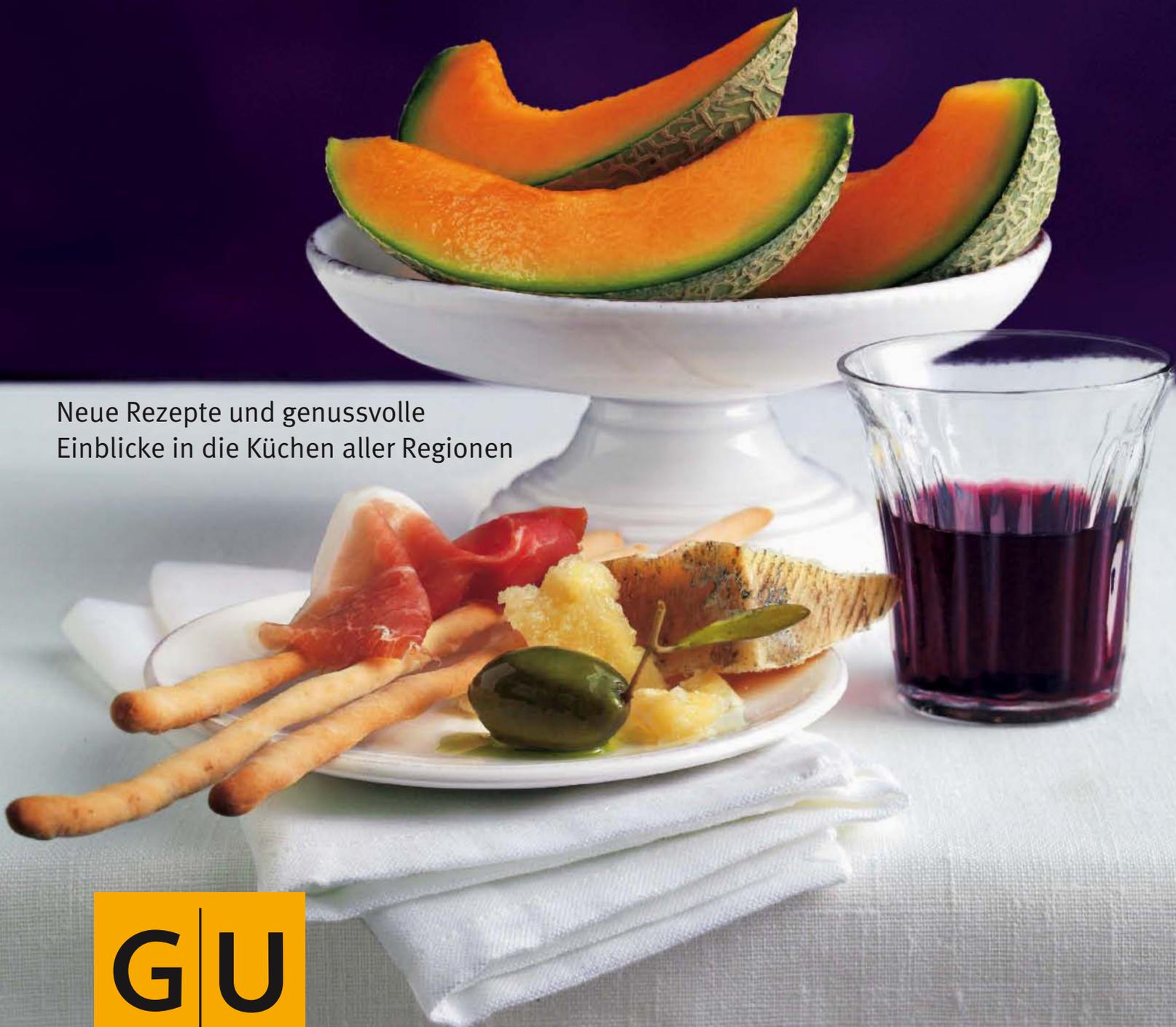


Reinhardt Hess | Cornelia Schinharl | Sabine Sälzer

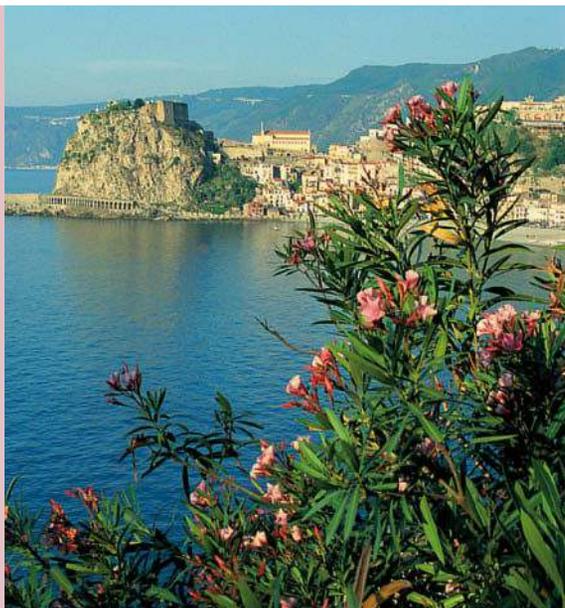
Die neue echte italienische Küche

Neue Rezepte und genussvolle
Einblicke in die Küchen aller Regionen



G|U

Inhalt



7 VORWORT

9 DIE KULINARISCHEN REGIONEN

10 Ligurien und Toskana-Küste

- 12 Das Land und seine Produkte
- 14 Die Küche
- 16 Die Weine
- 17 Rezepte der Region

Reportagen

- 22 Emmer
- 32 Wildkräuter

44 Po-Ebene

- 46 Das Land und seine Produkte
- 48 Die Küche
- 50 Die Weine
- 51 Rezepte der Region

Reportagen

- 58 Reis
- 68 Würste
- 78 Radicchio

86 Alpengebiete

- 88 Das Land und seine Produkte
- 90 Die Küche
- 92 Die Weine
- 93 Rezepte der Region

Reportagen

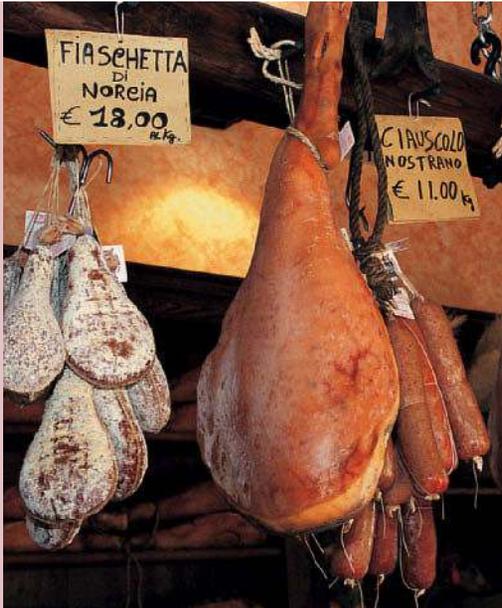
- 98 Trüffel
- 104 Speck

124 Toskana, Umbrien und die Marken

- 126 Das Land und seine Produkte
- 128 Die Küche
- 130 Die Weine
- 131 Rezepte der Region

Reportagen

- 136 Hülsenfrüchte
- 142 Chianti
- 150 Pecorino



162 **Latium, Kampanien und Sardinien**

- 164 Das Land und seine Produkte
- 166 Die Küche
- 168 Die Weine
- 169 Rezepte der Region

Reportagen

- 174 Mozzarella
- 186 Bottarga
- 196 Olivenöl

202 **Abruzzen, Molise und Apulien**

- 204 Das Land und seine Produkte
- 206 Die Küche
- 208 Die Weine
- 209 Rezepte der Region

Reportagen

- 212 Pasta
- 226 Safran
- 232 Gemüse

236 **Basilikata und Kalabrien**

- 238 Das Land und seine Produkte
- 240 Die Küche
- 242 Die Weine
- 243 Rezepte der Region

Reportagen

- 248 Gemüse sott'olio
- 256 Getrocknete Schoten

270 **Sizilien**

- 272 Das Land und seine Produkte
- 274 Die Küche
- 276 Die Weine
- 279 Rezepte der Region

Reportagen

- 284 Tintenfisch
- 296 Kapern
- 308 Zitrusfrüchte

310 REGISTER VON A BIS Z

317 REZEPTE VON ANTIPASTI BIS DOLCI

318 GLOSSAR

320 IMPRESSUM

Das Land und seine Produkte

Fruchtbar und üppig: Reis, Gemüse, Fisch, berühmte Käse- und Schinkenspezialitäten

Veneto, Emilia-Romagna und der südliche Teil der Lombardei haben viel zu bieten: Meeresfrüchte und Fische aus der Lagune von Venedig, Süßwasserfische aus dem Gardasee und zahlreichen Flüssen, Reis aus der Po-Ebene, auf deren fruchtbare Böden zudem Gemüse und Früchte üppig gedeihen und auf deren Weiden die Kühe und Schweine leben, die für die berühmtesten Spezialitäten der Region stehen: Parmesan aus Kuhmilch und Parmaschinken.

Geschmack aus der Erde. Überall dort, wo viel Wasser ist, wächst Gemüse besonders gut. Das gilt für die Lagune von Venedig und die »Gemüseinsel« Sant’Erasmus ebenso wie für die Ebene des Po. Berühmt in der Region sind die schmackhaften kleinen Artischocken (besonders die *castraure* genannten von Sant’Erasmus, die den Frühling anzeigen), kräftig orangefarbene Kürbisse und natürlich der Radicchio aus der Gegend von Treviso. Aus ihnen macht man *antipasti* (gebraten, gegrillt oder eingelegt) ebenso wie *primi* (etwa feine Kürbis-Gnocchi, die man mit Butter und Parmesan serviert, oder Risotto mit Radicchio) oder *contorni*. Eine rare Besonderheit in Italien: weißer Spargel aus Bassano del Grappa.

Schätze aus dem Wasser. Die Lagune von Venedig ist zwar nicht mehr ganz so reich bestückt, doch noch immer findet man auf dem lebhaften Fischmarkt in der Nähe der Rialto-Brücke zahlreiche Meerestiere, die sonst nicht überall zu haben sind. Allen voran die *granseola*, die Seespinne aus der Familie der Kurzschwanzkrebse mit dem besonders wohlschmeckenden Fleisch, die auf venezianische Art gekocht, gezupft und mit einer schlichten Salatsauce serviert wird. Ebenfalls köstlich: *schie*, junge Scampi. Sie isst man meist in einer Nudelsauce mit Tomaten. Doch auch das Festland hat seine besonderen Spezialitäten: Schleien aus dem Gardasee, die man dort gerne in einem Risotto verarbeitet, ebenso wie Saiblinge und Aal aus der Emilia. Dieser Fischreichtum kommt der modernen italienischen Küche unglaublich zugute: Leichtes und Schmackhaftes ist angesagt.

Es muss nicht immer deftig sein. Polenta und Reis, gefüllte und überbackene Nudeln, Borlotti-Bohnen in vielen Variationen – das klingt nach einer schweren Bauernküche. Doch die Polenta ist im Veneto besonders raffiniert, vor allem die weiße Polenta aus der Maissorte *biancoperla*, einer lokalen Spezialität, die außergewöhnlich aromatisch und delikatschmeckt. Man isst den feinen Grieß aus den weißen Maiskörnern zu Stockfischpüree ebenso wie zur *soppressa*, der heimischen Wurst, oder zum Fleischragout – mal als cremigen Brei, mal abgekühlt in Scheiben geschnitten und gebraten. Der Risotto-Reis aus der Po-Ebene, der *riso vialone*, ist einer der besten und wird im Veneto und in der Lombardei inzwischen gerne mit Gemüse oder auch mit Fisch zubereitet. Und die feinsten Bohnen Italiens, die Borlotti-Bohnen, gibt es hier groß und klein, im Winter mit Nudeln und Radicchio zu einer würzigen Mahlzeit vereint, im restlichen Jahr auch gerne als Salat mit frischem Gemüse genossen.



Elegante schwarze Gondeln und singende Gondolieri sind die beliebtesten Motive der Lagunenstadt Venedig. Wer gut essen oder trinken möchte, probiert die köstlichen Fischspezialitäten oder besucht die kleinen Weinschänken – *bacari* genannt – in den engen Gassen.

Frutta e verdura kauft die italienische Hausfrau bis heute möglichst täglich frisch. In Venedig gibt es beliebte Gemüsespezialitäten wie Artischocken und Kürbis auf vielen Märkten sogar schon fertig geputzt – Fast food der edlen Art.



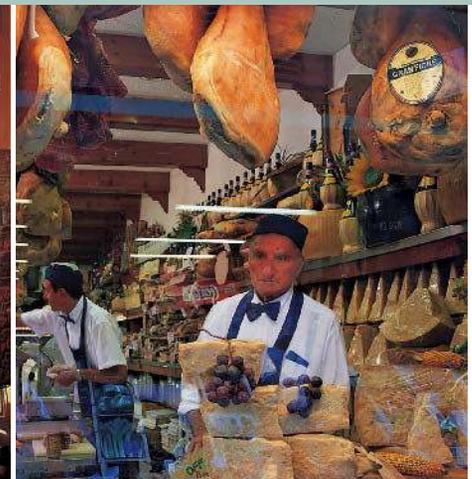


Dolce far niente – das süße Nichtstun macht vor einer historischen Kulisse wie einer Kirchenmauer noch mehr Vergnügen. Besonders, wenn man sich dabei ganz entspannt einen Cappuccino oder ein Gläschen Campari gönnen und in aller Ruhe das Treiben rundherum betrachten kann.

Ganz in der Nähe der hübschen Holzbrücke Ponte degli Alpini, Wahrzeichen des pittoresken Städtchens Bassano del Grappa, ist der Laden von Nardini, deren Grappe den Ort mit berühmt gemacht haben. Den Branntwein aus Trester bekommt man dort wie in über 100 anderen Brennereien in unterschiedlichen Varianten.

Das Stadtbild Bolognas ist von Arkaden geprägt. *La Grassa* – die Dicke – wird die Stadt auch genannt. Das weist vor allem auf ihr Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten hin.

In der Emilia-Romagna, vor allem in Bologna, kann sich der Feinschmecker wahrlich fühlen wie im Schlaraffenland. Tortellini, Parmaschinken und Parmesan sind nur die bekanntesten Spezialitäten der Region.



Gnocchi ripieni con ragù di finferli

Gefüllte rote Gnocchi mit Pfifferlingsragout (Trentino)

ZUTATEN für 4 Personen:

Für die Gnocchi:

- 750 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz | Pfeffer aus der Mühle
- 1 Rote Bete (etwa 150 g)
- 1 TL Butter
- 150–250 g Mehl + Mehl zum Arbeiten
- 1 Ei (Größe M)
- 250 g Spinat
- 1 Eigelb (Größe M)
- 50 g frisch geriebener Grana Trentino (bröckeliger Hartkäse aus dem Trentino, ersatzweise Parmesan)

frisch geriebene Muskatnuss

Für das Ragout:

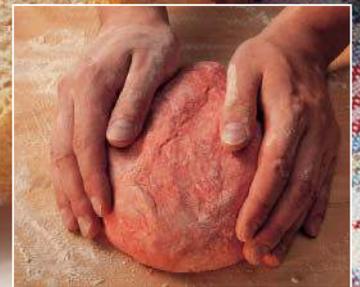
- 250 g Pfifferlinge
- 2 Knoblauchzehen
- 2–3 Stängel Petersilie
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- Salz | Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 1/2 Std.

PRO PORTION: ca. 545 kcal

Die zarten Kartoffelknocken sind die Pasta des Nordens und so, wie andernorts Nudelteig mit einer Füllung aufgewertet wird, verstecken die Alpenbewohner ein würziges Innenleben in ihren Gnocchi. Allerdings eignen sich nur richtig mehlig kochende, möglichst gut abgelagerte Kartoffeln dafür, sonst wird der Teig kleistrig und klebrig. Auch zu heftiges Kneten bekommt ihm nicht. Je weniger Mehl verwendet wird, umso feiner werden die Klößchen.

Das Färben des Teigs mit Roten Beten ist eine Spezialität des Trentino. Statt Roten Beten wird auch gerne dick eingekochtes Tomatenpüree verwendet, das gibt aber nicht den unverwechselbaren erdigen Geschmack.



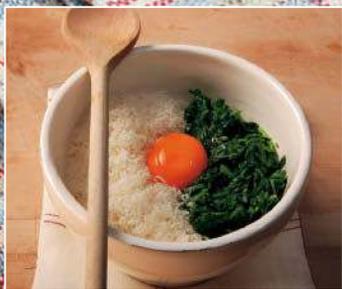
Weinempfehlung:

pikanter, nicht zu säurebetonter Weißwein, etwa ein Pinot Grigio aus dem Trentino.

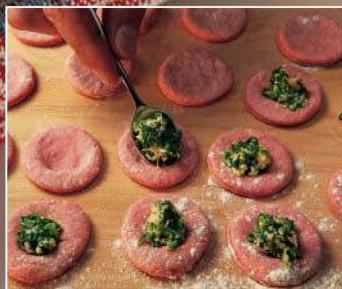
1 Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln in Salzwasser in 25–30 Min. weich garen. Die Rote Bete schälen und klein würfeln. Die Butter zerlassen und Rote Bete darin andünsten, dann zugedeckt im eigenen Saft in etwa 25 Min. bei schwacher Hitze weich dünsten.

2 Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse auf ein mit dem Mehl bestreutes Brett drücken. Rote Bete im Mixer glatt pürieren, eventuell nochmals erhitzen, bis das Püree ganz trocken ist. Das Püree mit dem Ei und Salz zu den durchgepressten Kartoffeln geben.

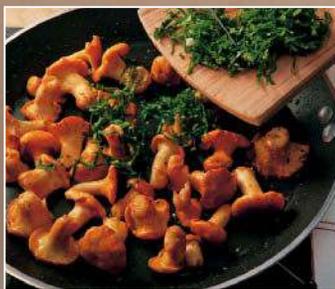
3 Alles mit bemehlten Händen vorsichtig vermischen, dabei gerade so viel Mehl unterarbeiten, dass der Teig nicht mehr klebt. Den Spinat waschen und verlesen. Tropfnass in einen Topf geben, salzen und zugedeckt bei starker Hitze zusammenfallen lassen.



4 Den Spinat in ein Sieb abgießen, abschrecken und fest ausdrücken. Spinat fein hacken, mit dem Eigelb und dem geriebenen Käse vermischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen.



5 Kartoffelteig auf der leicht bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen, Kreise (5 cm Ø) ausstechen. Auf die Hälfte der Kreise jeweils knapp 1 TL Füllung setzen, Ränder mit ein wenig Wasser bestreichen. Übrige Teigkreise auflegen und an den Rändern rundum fest andrücken. Bis zum Kochen ruhen lassen.



6 Für das Ragout Pfifferlinge säubern. Knoblauch schälen und hacken. Petersilie waschen und trockenschütteln, hacken. 2 EL Öl mit der Butter erhitzen und die Pilze goldbraun anbraten. Knoblauch und Petersilie zugeben, kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, übriges Öl und Zitronensaft zugießen, warm stellen.



7 Reichlich Wasser aufkochen, salzen. Gnocchi portionsweise in je etwa 4 Min. gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, dabei den Topf leicht rütteln. Herausheben, abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Das Pilzragout darüber verteilen, servieren.



Risotto al limone

Zitronen-Risotto (Kampanien)

ZUTATEN für 4 Personen:

1 Bio-Zitrone
50 g Butter
400 g Risotto-Reis
1 1/8 l heiÙe Gemüse- oder Kalbsbrühe
1 kleines Bund Petersilie
2 EL Pinienkerne
50 g frisch geriebener Caciocavallo (gebrühter Kuhmilch-Käse) oder Parmesan
Salz | Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 Min.

PRO PORTION: ca. 590 kcal

1 Die Zitrone heiß waschen, die Schale dünn abschneiden und beiseite legen, Saft auspressen.

2 In einem Topf die Hälfte der Butter mit dem Zitronensaft schmelzen lassen. Risotto-Reis einrühren und unter Rühren

anbraten, bis die Körnchen vom Fett überzogen sind.

3 Zwei Kellen Brühe angießen. Den Risotto bei mittlerer Hitze offen so lange garen, bis er aufgequollen und gar, aber noch al dente ist. Dabei nach und nach die übrige Brühe untermischen.

4 Inzwischen die Petersilie waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und mit der Zitronenschale fein hacken. Die Pinienkerne in einem Pfännchen mit ganz wenig Butter goldgelb rösten, beiseite stellen.

5 Die übrige Butter in Würfeln schneiden und mit der Petersilien-Zitronen-Mischung und dem Käse unter den Reis heben. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Pinienkernen bestreut servieren.

Torta rustica

Torte mit Ricotta und Kürbisblüten (Latium)

ZUTATEN für 4 Personen:

Für den Teig:
250 g Mehl | 8 EL Olivenöl | Salz
Für die Füllung:
6 Kürbisblüten (ersatzweise Zucchini-Blüten)
1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Rucola, Borretsch, Petersilie und Oregano)
Salz | Pfeffer aus der Mühle
250 g Ricotta (siehe Tipp)
2 Eier (Größe M)
100 g frisch geriebener reifer Caciotta (Schafmilch-Käse, ersatzweise mittelalter Pecorino oder Caciocavallo, siehe links)
frisch geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Min.

BACKZEIT: 15 Min.

PRO PORTION: ca. 680 kcal

1 Mehl mit 5 EL Öl, 1/2 TL Salz und etwa 100 ml kaltem Wasser zu einem geschmeidigen glatten

Teig verkneten. In ein Küchentuch wickeln und etwa 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2 Die Kürbisblüten vorsichtig öffnen und den Stempel heraus-schneiden. Die Kräuter waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kürbisblüten 1/2 Min. ins Wasser legen, herausnehmen, abtropfen lassen. Kräuter im Wasser in ein paar Sekunden zusammenfallen lassen, abgieÙen, abschrecken, ausdrücken und grob hacken.

3 Ricotta mit den Eiern gründlich verrühren. Geriebenen Käse und Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4 Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Eine Pizza- oder Springform (30 cm Ø) mit 1 EL Öl

Pizza scarola e salsiccia

Pizza mit geschmortem Salat und Wurst (Kampanien)

einpinseln. Teig nochmals durchkneten, halbieren und jeweils zu einer Kugel formen. Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie rund in Größe der Form ausrollen.

5 Einen Teigfladen in die Form legen, mit der Ricottamasse bestreichen und mit Kürbisblüten belegen. Den zweiten Teigfladen mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf die Ricottafüllung legen. Die Ränder gut zusammendrücken. Die Torte mit übrigem Öl einstreichen und im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen. Torta rustica warm, lauwarm oder abgekühlt in Stücke schneiden und servieren.

Die echte Ricotta romana wird aus Schafmolke in der römischen Campagna hergestellt, ist weich und streichfähig und leicht körnig.

ZUTATEN für 4 Personen:

Für den Teig:

400 g Mehl | Salz

12 g frische Hefe

2 EL Olivenöl

Olivenöl oder Backpapier für die Bleche

Für den Belag:

1 Romana- oder glatter Endiviensalat

4 Knoblauchzehen | 2 EL Olivenöl

Salz | Pfeffer aus der Mühle

1 EL Walnusskerne

2 EL schwarze Oliven

250 g gewürzte rohe Würste (z. B. Salsicce)

150 g Caciocavallo (siehe links)

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Min.

RUHEZEIT: 1 Std.

BACKZEIT: 14 Min. (pro Blech)

PRO PORTION: ca. 815 kcal

1 Für den Teig Mehl mit 1/2 TL Salz mischen. Hefe zerkrümeln und mit 200 ml lauwarmem Wasser verrühren. Mit dem Öl zum Mehl gießen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Er soll weich sein, aber nicht an den Fingern kleben. Den Teig in einer Schüssel mit einem Tuch bedeckt etwa 1 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Für den Belag den Salat waschen und trockenschleudern, in gut 1 cm dicke Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, Knoblauch darin andünsten. Salatstreifen dazugeben, unter Rühren bei starker Hitze in 3–4 Min. zusammenfallen lassen. In eine Schüssel füllen, salzen und pfeffern. Walnusskerne in Stücke brechen, mit Oliven untermischen.

3 Die Wurstmasse in kleinen Stücken aus der Haut drücken. Den Caciocavallo entrinden und klein würfeln.

4 Backofen auf 240° (Umluft 220°) vorheizen. Den Teig in vier Portionen teilen. Vier Pizzableche einölen oder zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Teigportionen jeweils zuerst zu einer Kugel, dann zu runden Fladen mit etwas dickerem Rand formen. In die Pizzableche geben oder jeweils zwei Fladen auf die Backbleche legen.

5 Die Salatmischung und die Wurststücke auf den Teigfladen verteilen. Den Käse über die Pizzen geben. Zwei Pizzen im Ofen (Mitte) etwa 14 Min. backen. Diese Pizzen halbieren und heiß essen. Währenddessen die beiden übrigen backen.

Duftende Blüten und goldene Früchte

Die Geschmäcker sind verschieden, vor allem bei Zitronen und Orangen

Grün, gelb oder orange, süß oder herb – die Welt der Zitrusfrüchte ist bunt und vielfältig. Vor allem auf Sizilien hat der Anbau eine lange Tradition. Zuerst waren es bittere Früchte, die Araber mitbrachten und kultivierten. Im Laufe der Zeit wurden daraus die süßen Früchte gezüchtet, doch auch die bitteren werden nicht vernachlässigt.

Gelbe Zitronen. Im zeitigen Frühjahr ist ganz Sizilien, aber auch Kalabrien und Kampanien, wo ebenfalls viele Zitrusfrüchte angebaut werden, vom betörenden Duft der Zitronenblüten erfüllt. Im Herbst blühen die Bäume ein zweites Mal, wenn sie nach längerer Zeit völliger Trockenheit kräftig bewässert werden. Und da die Bäume gleichzeitig Blüten, unreife und reife Früchte tragen, steht der ganzjährigen Versorgung nichts im Wege. Je nach Blüte- und Erntezeit werden die Zitronen unterschiedlich benannt: *Primofiori* sind die Früchte der ersten Blüte, die man noch grün ab November ernten kann. Die von Dezember bis Juni ausreifenden sind die *limoni*, gelb, dünnchalig und sehr saftig. *verdelli*, die Grünlichen, heißen die Früchte der zweiten Blüte, die von Juni bis September des Folgejahres grün geerntet und in kühlen

Räumen nachgereift werden. Wenig Fleisch, aber viel Schale liefern die Zedrat-Zitronen, die *cedri*, deren Saft schön süß, aber gleichzeitig etwas bitter ist. Ihre Schale wird zum Aromatisieren des *limoncello*, eines Zitronenlikörs, und für die Herstellung von Zitronat verwendet.

Blond oder rot. Die Orangen, auch Apfelsinen genannt, reifen vor allem in den Wintermonaten bis ins späte Frühjahr hinein. Die Vielfalt der Formen und Farben ist unüberschaubar, sodass sie nach der Farbe ihrer Schale und des Fruchtfleischs in Blondorangen (Navel-Orangen) und Blutorangen (*sanguinello*- und *moro*-Orangen) unterteilt werden. Die Blutorangen haben eine dunkelgelbe bis rötliche Schale und rot gefärbtes Fruchtfleisch. Sie schmecken herber und kräftiger als die Blondorangen, die auf Sizilien keine so große Rolle spielen. Außerdem gibt es noch die Bitterorangen (Pomeranzen), die für Marmelade und Likör, Orangeat und *arancini* (kandierte runde Scheiben aus der Schale) verwendet werden. Ihr kernreiches, saftarmes Fruchtfleisch schmeckt herb-aromatisch, die Schalen intensiv würzig. Aus den Schalen wird das Pomeranzenöl, aus den Blüten das wertvolle Neroliöl für die Parfumherstellung gewonnen. Selbst die Blätter sind so wohlduftend, dass man sie gerne als Würzmittel verwendet. Ebenfalls eine Bitterorange ist die Bergamotte, die auch in Kalabrien angebaut wird. Ihre Schale liefert ein balsamisch duftendes Öl, mit dem Desserts, Liköre und der Earl-Grey-Tee aromatisiert werden.

Klein und süß. Die Mandarinen und ihre Verwandten sind kleiner als die Orangen und reifen früher als diese. Typisch ist ihre abgeflachte Form und ihre »lose« sitzende Schale. Ihr Fruchtfleisch schmeckt sehr süß und aromatisch, doch leider enthält es so viele Kerne, dass die kleinen Zitrusfrüchte selbst in Italien immer weniger geschätzt werden. Ihre fast kernlose Verwandte, die Clementine, wird etwas früher reif, ist angenehm süß und mild, also säureärmer und damit weniger charaktervoll im Geschmack als die echte Mandarine. Immer beliebter werden auf Sizilien die *tangelos*, orangengroße Früchte, die leicht zu schälen, saftreich, erfrischend und süß sind. Und sie haben kaum Kerne.



a Für *limoncello*, den sizilianischen Zitronenlikör: 5 sehr große Zedrat- oder Bio-Zitronen heiß waschen, Schale hauchdünn abschälen, mit 1/2 l reinem Alkohol (96 %, Apotheke) übergießen. 14 Tage an einem dunklen Ort ruhen lassen. Extrakt durch eine Kaffeefiltertüte gießen. 200 g Zucker mit 700 ml Wasser aufkochen, abgekühlt unter den Schalenextrakt mischen, in Flaschen füllen und kühl lagern. Eiskalt in gefrosteten Gläsern servieren.



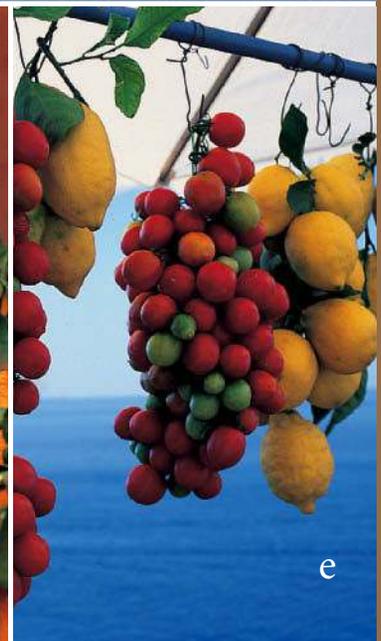
b



c



d



e

b Zitronenbäume sind sehr eigenwillig – neben reifen Früchten bringen sie immer wieder Blüten hervor. Nur wenn die Bäume in Plantagen gezielt bewässert werden, lassen sie sich zu einer gemeinsamen Blüte bringen. c An der Costa dei Cedri, dem Küstengebiet von Tortora bis Paola, wachsen die Zedrat-Zitronen, aus denen das Zitronat gewonnen wird. d Auf den Märkten Siziliens wie hier in Catania leuchten im Frühjahr die Orangen in Hülle und Fülle. Die *torocco* ist eine Halblut-Orange mit hellrotem Fruchtfleisch, die sich gut zum »So«-Essen eignet. Blutorangen wie die *sanguinello* oder die *moro* taugen vor allem für die Saftgewinnung. e An der Amalfi-Küste wachsen neben Tomaten die unterschiedlichsten Zitronensorten, zum Beispiel auch die *sfusato*, deren Schale auch für die Gewinnung des Zitronenlikörs *limoncello* verwendet wird.

Der Nachfolger

des mehrfach prämierten und millionenfach geliebten Klassikers
„Die echte italienische Küche“ von 1991.

In diesem zweiten, völlig neuen Band wird eine einzigartige Reise wiederholt – eine kulinarische Reise durch alle Regionen Italiens, von Südtirol bis Sizilien, von Antipasti bis Dolce. Immer noch und immer wieder überwältigt diese Küche durch ihre brillante Schlichtheit, ihre echte Bodenständigkeit, ihre wundervollen und unvergleichlichen Zutaten.

Aber auch in Italien gilt: Klassiker setzen sich nur durch, wenn sie immer wieder neu belebt werden. Garmethoden ändern sich, werden verfeinert, variiert, perfektioniert, Zutaten ausgetauscht oder neu kombiniert, längst vergessene Gewürze wieder entdeckt. Und warum passiert das alles? Weil dieses Land ganz besonders geprägt ist von der unendlichen Leidenschaft der Köchinnen und Köche für ihr Handwerk – in der kleinsten Hütte eines Abruzzen-Bergdorfs genauso wie in den nobelsten Restaurants in Rom oder Florenz.

220 neue, überraschende Rezepte präsentieren die Autoren – eingebettet in spannende und traumhaft bebilderte Reportagen über Land, Leute und Produkte.



WG 454 Länderküche
ISBN 978-3-8338-0240-9



9 783833 802409

€ 25,00 [D]
€ 25,00 [A]

www.gu.de