

## Insalata de Polpo con Potate

## Pulpa-Salat mit Kartoffeln

Vorbereitung ca. 20 Minuten; Garzeit ca. 45-60 Minuten



### Zutaten:

1 Polipo 1,5-2 kg	1 Fenchelknolle
Ca. 1kg Kartoffeln	Grobes und feines Salz
Staudensellerie	Schwarzer Pfeffer
1 Karotte	Evtl. 300 ml. Weißwein
3 Bio Zitronen	Olivenöl (Menge nach Bedarf)
1 Zwiebel	
3 Knoblauchzehen	
2 Lorbeerblätter	
1 Bund glatte Petersilie	



### Zubereitung

1. Zubereitung Polipo: Großen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen, 2 Stunden Staudensellerie, Karotte Zwiebeln halbieren, halbe Zitrone mit Schale, 1 Knoblauchzehe, Lorbeerblätter und evtl. Weißwein hinzufügen und zum Kochen bringen. Polipo vorerst ca. 3-4x mit Tentakeln ins kochende Wasser und rein und rausgeben, sodass die Arme sich leicht kräuseln und schließlich komplett ins Wasser legen, Temperatur reduzieren und mit geschlossenem Deckel ca. 45-60 Minuten köcheln. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen, danach in grobe Stücke schneiden.
- 2a) Zwischenzeitlich Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser bissfest garen, pellen und grobe größere Würfel schneiden. Fenchel in feine Scheiben schneiden, Sellerie in ca. 2 cm, Petersilie grob hacken, Knoblauch schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.
- 2b) Marinade: Saft einer Zitrone, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer nach Bedarf vermengen.
3. Nun Polipo, Gemüsezutaten mit Marinade vermengen und evtl. abschmecken. Zuletzt die Kartoffeln vorsichtig unterheben, nochmals abschmecken. Auf Platte oder Schüssel anrichten, mit Zitrone dekorieren.

## Pesce spada alla Siciliana

### Schwertfisch auf sizilianische Art

Vorbereitung ca. 10 Minuten, Garzeit ca. 15 Minuten

#### Zutaten für 2 Personen:

Ca. 300g Schwertfisch-Steak

300g Tomaten: entweder San Marzano, Kirsch- oder Datteltomaten

50g grüne oder schwarze Oliven entkernt und gehackt

Ca. 30g Olivenöl

Ca. 20g Kapern (wenn in Salz eingelegt, vorher wässern)

1-2 Zehen Knoblauch geschält

Ca. 100 ml. Weißwein

Oregano: nach Belieben

Salz und schwarzen Pfeffer nach Belieben

1 Schale Bio-Zitrone



#### Zubereitung

Tomaten halbieren. In einer Pfanne mit Olivenöl die Knoblauchzehen ca. 2 Minuten rösten. Tomaten hinzufügen. Mit Salz und Oregano würzen, 1 Minute kochen und mit Weißwein ablöschen. Ca. 5 Minuten kochen und Oliven mit Kapern hinzufügen.

Schwertfisch nach einer Minute ebenfalls hineingeben und von jeder Seite 2 Minuten kochen. Deckel auf die Pfanne und weitere 5 Minuten köcheln. Zuletzt mit schwarzen frisch gemahlene Pfeffer nach Belieben würzen und einige Tropfen Olivenöl träufeln und mit Zitronenzester bestreuen.

Buon Appetito! 😊

## Pesche ripiene con croccante

### Gefüllte Pfirsiche mit Krokant

Vorbereitung 30 Minuten, 45 Minuten Garzeit; Herd 170° vorheizen

#### Zutaten für 6 Personen

6 Pfirsiche (reif, aber fest)

400g Ricotta (cremig)

120g Mandeln (Blatt oder Stifte) (für Füllung und als Krokant)

40g gehackte Pistazien (ohne Haut)

40g Orangenschale (kandierte)

8 Löffel Zucker

1 Löffel Zitronensaft

2 Eigelb, 2 Löffel Rum oder Amaretto

#### Vorbereitung

- 1) Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen, etwas Fleisch entnehmen und in eine Schüssel geben, mit Zitrone überträufeln. Die halbierten Pfirsiche auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech nebeneinanderlegen. Mit ein wenig Zucker und Zitronensaft bestreuen.
- 2)
  - a. Eigelb mit 2 Löffel Zucker schaumig schlagen, Ricotta hinzugeben und 1 Minute mit Rührbesen bearbeiten. Mandeln, Pistazien und die kandierte Orangenschalen unterheben. Rum hinzugeben. Eiweiß schaumig schlagen und unterheben.
  - b. Vorbereitung Pfirsichsauce: Das aufgefangene Pfirsichfleisch mit einem Löffel Zucker 3-4 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und mit dem restlichen Rum mischen und mit dem Schneebesen verrühren.
- 3) Vorbereitung des Krokants: restliche Mandeln auf einem Blech auf ein Blech mit Backpapier verteilen. 4 Löffel Zucker mit ein wenig Wasser in einem Topf oder einer Pfanne karamellisieren. Die Masse über die Mandeln verteilen und ca. 10 Sekunden auskühlen lassen.
- 4) Zwischenzeitlich die Pfirsiche mit der Ricottamasse füllen und mit etwas Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 170 Grad für 45-50 Minuten backen. Sobald die Pfirsiche goldgelb erscheinen aus dem Ofen nehmen. Kalt oder lauwarm mit der Pfirsichsauce und garniert mit dem Mandelkrokant servieren. Die Pfirsichsauce in einer Schüssel extra servieren oder direkt auf dem Teller damit anrichten.