

Buchvorstellung: „Italian Street Food. Panini, Pasta, Salate, Desserts“ von Pablo Macias



Wer in München lebt oder bei einem Besuch zufällig über Pablo Macias' Bistro gestolpert ist, der kennt die Adresse für italienisches Streetfood schon. Alle anderen lernen sie, wie ich auch, durch dieses Buch kennen. Manch einer wird vielleicht beim Namen stutzen – zu Recht, denn Pablo ist ein spanischer Opernsänger, der sich in Italien in die dortige Küche und vor allem das Straßenessen verliebte. Streetfood ist in Italien kein neuer Trend, sondern es gibt traditionell schon lange Essenswägen auf Märkten oder Festen. Pablo ist jedoch der Meinung, dass der neue Trend der

traditionellen italienischen Streetfood-Bewegung einen kreativen Impuls gegeben hat.



KÜRBIS Ricotta BRUSCHETTA

1 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Für das Kürbispüree den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kürbisse in jeweils 8 Scheiben schneiden und in eine große Kürbispatte mit 4 EL Olivenöl, Chiliflocken, etwas Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen.

Die Salatgurke waschen und trocken tupfen, dann in einer kleinen Schüssel mit 2 EL Olivenöl mischen. Den gewaschenen Kürbis auf einem Backblech oder in einer Auflaufform verteilen und die mit Olivenöl getragene Gurke auf dem Blech darübergeben. Beides im Ofen etwa 50 Minuten aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den abgetropften Saft vom Kürbis nehmen und beiseite stellen.

Das Fruchtfleisch vom Kürbis entrostet der Schale mit einem Messer ablösen und in eine Schüssel geben. Die weiche Butter hinzufügen und alles zu Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und zugedeckt warm halten.

Für die Bruschetta die Brotscheiben mit dem übrigen Olivenöl bestreichen und im Kontaktgrill oder in einer großen Pfanne goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und jeweils mit 1 Scheibe Taleggio oder Fontina belegen, der Käse schmilzt dabei leicht. Den Ricotta in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Kürbispüree auf die Scheiben mit dem geschmolzenen Käse verteilen, jeweils einige Flecke Ricotta, Parmesan und beiseitegestellte Salatgurke daraufgeben. Zuletzt einige Spritzer Crema Balsamico darüberlaufen.

ZUTATEN

- 2 kleine Buttermuskelkürbisse
- ersatzweise Hokkaido
- 5 Knoblauchzehen
- 100 ml würziges Olivenöl
- 1 TL Chiliflocken
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 20 Salatgurke
- 2 EL weiche Butter
- frisch geriebene Muskatnuss
- 4 große Scheiben Bauernbrot
- 4 Scheiben Taleggio oder Fontina
- 250 g Ricotta
- 5 EL Parmesan, gerieben
- Crema Balsamico
- (Rezept siehe Seite 159)

PANINI, BRUSCHETTA & TRAMEZZINI 29



PARMA Feigen BRUSCHETTA

1 PERSONEN

ZUBEREITUNG

In einer großen Pfanne oder im Kontaktgrill das Olivenöl erhitzen und die Brotscheiben dann von jeder Seite goldbraun und knusprig braten. Die Scheiben herausnehmen, kurz abkühlen lassen und auf der Oberseite mit der halbierten Knoblauchzehen einreiben.

Die Feigen waschen, trocken tupfen, den Stängel entfernen und die Feigen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Falls die Feigen klein sind, diese der Länge nach halbieren. Die Feigen auf dem Grill oder in einer Pfanne anbraten. Sollten die Feigen nicht süß genug sein, diese mit etwas Zucker in der Pfanne karamellisieren.

Den Rucola waschen und trocken tupfen, grobe Stiele entfernen. Die Knoblauchzehen die Brote mit Erbsenpesto bestreichen und mit Rucola belegen. Jeweils 1 Portion Parmaschinken darauflegen und einige Feigenscheiben darauflegen. Leicht salzen und pfeffern. Zuletzt jeweils 1 EL Pinienkerne und etwas Crema Balsamico auf jeder Bruschetta verteilen.

ZUTATEN

- 4 TL würziges Olivenöl
- 4 große Scheiben Weißbrot
- wenig gesalzen
- 1 Knoblauchzehen
- 4 gerade reife Feigen (alternativ 8 kleine Feigen)
- 1 Bund Rucola
- 6 EL Erbsenpesto (Rezept siehe Seite 155)
- 150 g Parmaschinken (in Scheiben)
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 EL Pinienkerne
- Crema Balsamico
- (Rezept siehe Seite 159)

PANINI, BRUSCHETTA & TRAMEZZINI 30

Warum er Streetfood so liebt?

selbst aufgelegt wurde. Denn Musik und Essen sind in Italien untrennbar verbunden.



Gelungen finde ich den Stil des Buches: Schwarze Seiten mit weißer und roter, grüner oder gelber Schrift, das ist einfach mal was anderes, wirkt jugendlich und spannend. Die Rezepte sind übersichtlich und fast alle bebildert – mit Fotos, die einem das Wasser im Mund zusammen laufen lassen.

Kleine Anmerkungen zu den Rezepten machen das Buch persönlich und die eingeschobenen Doppelseiten „Warenkunde“ beispielsweise zu Pasta oder Brot geben einen zusätzlichen Einblick in die Vielfalt der italienischen Küche.



LAUWARMER Tomaten SALAT



4 PERSONEN

Der Salat ist nur in jeder Region Italien. Insofern, aber variiert man die Größe der Tomaten und die Menge des Dressings. Dieses ist kompromisslos festgelegt überrecht mit Oliven und ist sowohl als leichte Speise als auch als Beilage zum Brot geeignet. Insofern, als der Salat kann der Salat im Kühlschrank wie Antipasto aufbewahrt werden.

ZUTATEN

- 250 ml würziges Olivenöl
- 1 ½ kg Tomaten (gerne buntgemischte Sorten)
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 4 Knoblauchzehen
- 8 Zweige Thymian
- 100 g Pinienkerne
- 4 große Scheiben helles Bauernbrot, Focaccia oder Ciabatta
- 1 Bund Basilikum
- 5 EL schwarze Oliven
- 100 ml Balsamicoessig
- 5 EL Zucker
- 50 g Grana Padano, gehobelt

ZUBEREITUNG

Ein Backblech leicht mit etwas Olivenöl einfetten. Die Tomaten in kleine Tomaten kugeln, größere vierteln. Die Tomatenstücke mit Schnittfläche nach oben auf dem Backblech verteilen, mit etwa 8 EL Öl beträufeln und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Die Tomaten, Knoblauch und Thymian bestreuen und im Ofen bei 100 °C für etwa 1 Stunde 20 Minuten garen.

Inzwischen eine Pfanne mit 2 EL Olivenöl erhitzen und die Pinienkerne darin rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Danach die Brotscheiben in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun kochen, vom Herd nehmen. Das Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und in grobe Stücke zupfen.

Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann Pinienkerne, Oliven und Brot auf einer Platte anrichten. Den erweichten Sud der Tomaten für das Dressing mit Essig, dem restlichen Öl, Olivenöl, Zucker und etwas Salz und Pfeffer verrühren. Das Dressing in dem Basilikum über den gebackenen Tomaten verteilen und alles mit Grana Padano bestreuen.



Grüner TORTELLINI SALAT

Selbst kann, Zeit kann, die Tortellini selbst zubereiten, können Sie auch fertige Pasta verwenden - es sollte am besten nicht getrocknet sein, sondern aus dem Kühlregal kommen.

ZUTATEN

- 600 g Tortellini (z. B. mit Ricotta- oder Spinatfüllung)
 - Salz
 - 1 Tasse TK-Erisen
 - 2 Zucchini
 - 200 g italienischer Kochschinken
 - 2 Handvoll Baby-Spinat
 - 1 Knoblauchzehe
 - 10 Basilikumblätter, grob gehackt
 - Crema Balsamico (Rezepte siehe Seite 159)
 - 1 EL Sesamkörner
- Für das Dressing**
- 3 EL Mayonnaise
 - 4 EL Weißweinessig
 - 4 EL würziges Olivenöl
 - 1 TL scharfer Senf
 - 1 EL Honig
 - 1 EL italienische Kräuter (siehe Seite 75)
 - Salz, schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

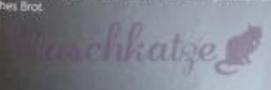
Die Tortellini in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bis fast fertig garen.

Inzwischen für das Dressing alle Zutaten kräftig mit einem Schaber verrühren.

Die Tortellini in ein Sieb abgießen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und anschließend mit dem Dressing in eine große Schüssel gründlich mischen.

Die Erbsen 5 Minuten aufkochen lassen. Die Zucchini putzen, waschen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schinken in schmale Streifen schneiden. Den Spinat waschen, waschen und trocken schneidern, grobe Stiele entfernen. Den Knoblauch und möglichst fein hacken.

Zucchini, Schinken, Spinat, Knoblauch, Erbsen und Basilikum mit angerichteten Tortellini mischen. Den Salat auf Teller oder Schalen verteilen und mit Crema Balsamico und Sesam garnieren. Dazu frisches Brot.



Kostprobe?

Einstimmen kann man sich auf das italienische Festmahl mit einem „Limoncello Spritz mit Basilikum“ aus dem 6. Kapitel,

zum Essen könnte man eine **„Rosmarin Zitronen Limonade“** probieren.

Sofort bestellen würde ich mir ein **„Taleggio Champignon Panino“** mit gebratenen Pilzen und dem wunderbaren Weichkäse. Oder eine **„Parma Feigen Bruschetta“** mit Rucola, Erbsenpesto und Pinienkernen.

Statt Pizza mal ein **„Stromboli al tonno“** gefüllt mit Thunfisch, Paprika und Schmand? Wer wäre da nicht dabei! Oder doch lieber ein **„Grüner Tortellini Salat“** mit Erbsen, Zucchini, Schinken, Spinat und Basilikum?

Auch der **„lauwarme Tomaten Salat“** geht eigentlich immer, oder eine **„Toskanische Gemüsesuppe Ribollita“**.

Zum Abschluss dann ein **„Orangen Mandel Kuchen“** oder **„Panna Cotta mit Orangengelee“** und Naschkatzen schweben im 7. Himmel. Wer sich dann noch ein wenig italienisches Lebensgefühl konservieren möchte, kann sich ein **„Pistazien Thymian Pesto“** selbst machen oder sich eine **„Trauben Rosmarin Focaccia“** backen.



Besonders Nützlich sind die fruchtigen Panna cotta aus, wenn Sie sie in kleine Eiswackel- oder Meringue-Schichten für einen weichen Saft haben, werden Sie dann sicher punkten.

PANNA COTTA MIT Orangengelee

4 PERSONEN

- ZUTATEN**
- 4 Blatt Gelatine
 - 250 ml frisch gepresster Orangensaft
 - 2 EL brauner Zucker
 - 500 g Sahne
 - 50 g Zucker
 - 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Für den Gelee 1/2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Währenddessen den Orangensaft mit dem Zucker in einem Topf so lang erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und der Saft kurz vor dem Kochen ist. Den Topf vom Herd nehmen.

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und so lange in den heißen Saft rühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Den Saft auf 4 kleine Gläser verteilen und 2 Stunden kalt stellen.

Für die Panna cotta die Sahne mit dem Zucker in einen Topf geben. 2 Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Schote zur Sahne dazugeben. Alles aufkochen und unter Rühren 15 Minuten köcheln lassen, die Vanilleschoten wieder entfernen.

Die übrige Gelatine ebenfalls in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Anschließend gut ausdrücken und in der heißen Sahne unter Rühren auflösen. Die Panna-Cotta-Mischung etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig auf die vorbereiteten Gelee-Gläschen geben. Bis zur Servieren nochmals 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

DOLE & STRAUSS



ORANGEN Mandel KUCHEN

1 KUCHEN

Ein Traum von Kuchen. Süßes, erfrischend, in Waadels das nach dem täglichen Gewächter weichen Brot im

- ZUTATEN**
- 2 große Bio-Orangen (à ca. 350 g)
 - 250 g gemahlene Mandeln
 - 5 Eier
 - 250 g Zucker
 - Salz
 - 2 EL Weizenmehl (Type 405)
 - 1 TL Backpulver
 - 1 EL Puderzucker, nach Belieben
 - Schale oder Scheiben von 1 Bio-Orange, nach Belieben

ZUBEREITUNG

Die Orangen heiß waschen, im Ganzen in ein aufkochen und zugedeckt etwa 45 Minuten kochen. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Die Orangen abgießen und abkühlen lassen. Die Orangen schneiden, dabei die Kerne entfernen. Die 5 Eier in einem Rührbecher mit dem Stabmixer oder im Mixer schaumig schlagen.

Den Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Form (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und mit dem Puderzucker bestreuen. Das Backpulver unterheben.

Den Teig in die Form füllen und im Backofen etwa 1 Stunde backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Nach Belieben den Kuchen zum Servieren mit unbehälter Orange-Schale und mit unbehälter Orange-Schale

Waldkatze

Hunger bekommen? Ich beim Lesen auf jeden Fall und ich habe riesige Lust, die ganzen tollen Panini und Tramezzini-Rezepte auszuprobieren. Von den Salaten ganz zu schweigen.

Wer das einfache, frische und gute italienische Essen schätzt, der wird dieses Buch lieben. Und wer demnächst nach München reist, wird jetzt sicher die Augen nach Pablo Macias Bistro offen halten, wo man sich mit all diesen Köstlichkeiten verwöhnen lassen kann. =)

Das Buch erhält definitiv einen Stammplatz in meiner Kochbuchsammlung und ich werde immer wieder gerne darin schmökern und mich inspirieren lassen.

Habt genussreiche Tage, ihr Lieben!

Eure Judith

Pablo Macias

[Italian Street Food. Panini, Pasta, Salate, Desserts](#)

EMF Verlag

ISBN: 978-3-86355-662-4

Hardcover mit Musik-CD

24,99 Euro