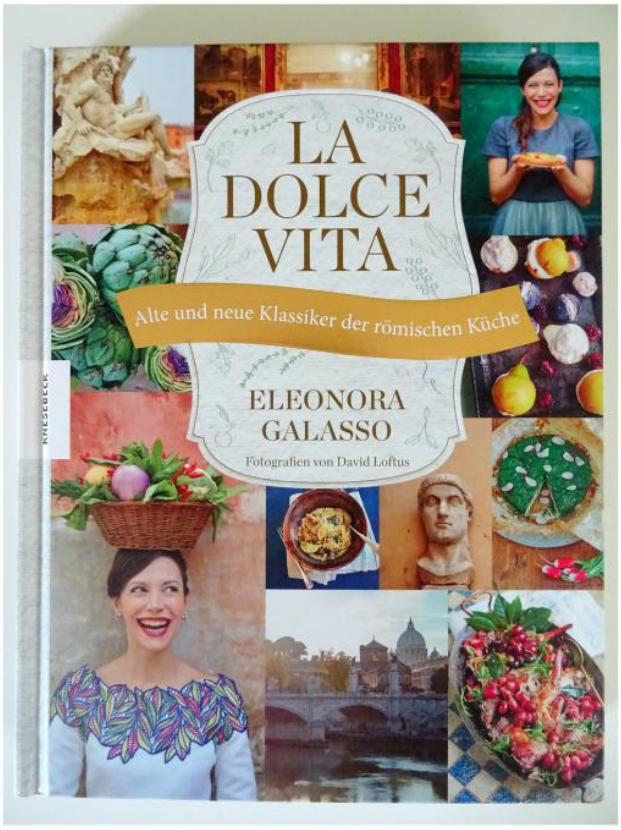
Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso





Rom ist ein Inbegriff italienischer Lebensart und gleichzeitig auch ein ganz eigener Kosmos. So alt wie die Stadt, so traditionsreich ist ihre Küche und die Lebensfreude und Kreativität, mit der sie zelebriert wird. Essen ist eine Kultur für sich und doch völlig verwurzelt im italienischen Leben und Alltag.
Ich war schon mehrmals in Rom und bin jedes Mal wieder fasziniert von dieser lebendigen, geschichtsträchtigen und so unglaublich genussreichen Stadt. Die authentische Seele Roms mit all ihren Köstlichkeiten der traditionellen Küche wird ganz wunderbar in diesem Buch vom Knesebeck Verlag festgehalten. Eleonora Galasso ist nicht nur Lehrerin, sondern auch Bloggerin und ein Instagram-Star. In „La dolce vita“ nimmt sie den Leser mit auf eine Reise durch das wahre Rom und durch alle Kategorien von Mahlzeiten, die sich Italiener nur einfallen lassen können.
Seid vorgewarnt: Dieses Buch ist mehr als nur ein Kochbuch, es ist ein Schmöker – und es macht Fernweh!

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso







Inhalte

11 Kapitel bieten alles, was die römische Küche an Mahlzeiten und Gerichten hergibt. Angefangen beim „Frühstücksritual“ und Kleinigkeiten „Für Zwischendurch“, übers „Mittagessen für unterwegs“ und das „Mittagessen mit der Familie“ bis zu „Aperitivo“, „Romantische Abendessen“ und „Abendessen: #foodhappiness“ am Tagesende. Dazu kommen Rezepte für die „Zeit zum Feiern“, „Kuchen & Co“, Leckeres „Für die Vorratskammer“ und „Mitternachtsschlemmereien“.
Jedes Kapitel wird durch einen persönlichen Text eingeleitet, wie auch jedes Rezept mit Wissenswertem zum Gericht, zur Geschichte Roms oder mit Erinnerungen der Autorin bereichert wird.
Die Rezepte sind übersichtlich dargestellt und nachvollziehbar beschrieben. Schön finde ich, wenn wie hier auch die original italienischen Namen der Gerichte genannt werden und (fast) jedes Rezept bebildert ist.

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso





Kostprobe?
Italiener frühstücken nicht großartig, aber trotzdem findet jede Naschkatze Leckeres für die erste Mahlzeit des Tages. Ein „Rosinenbrötchen“ mit fluffiger Sahnefüllung zum Beispiel, ein „Granola“ oder „Frühstückskekse zum Eintunken“ als perfekte Ergänzung des

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso



Biscottoni da inzuppo

FRÜHSTÜCKSKEKSE ZUM EINTUNKEN

Pistazie war in mein nicht bewusst, doch es war in der Speisekammer meiner Großmutter, dieser Geheimzutat der Köchin, wo ich zum ersten Mal diesen befriedigenden Glücksmoment erlebte, den die Welt der Essensfreuden bereithält. Diese saftigen, mussigen, einfachen und doch so knusprigen Kekse stehen für den nostalgischen Glanz meiner Kindheit. Am liebsten mache ich sie morgens in meinem Cappuccino oder krümle sie über Naturjoghurt. Und so, auch immer auf der Welt, ich gerade bin, wann ich einen solchen Keks auf meiner Zunge spüre, dann weiß ich, dass ich zu Hause bin.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein großes Löffelbiskuitblech oder ein normales Backblech mit Butter einfetten, dann mit Mehl bestäuben. In einer Schüssel das Mehl mit dem Natron, Weinstein und Zucker vermischen. Die Eier hineinschlagen und zu einer hellen, luftigen Mischung verrühren.

In einem Topf die Milch sanft erwärmen, dann vom Herd nehmen. Das Backpulver darin einrühren und auflösen. Die warme Milch zur Mehl-Ei-Mischung geben. Alles verrühren, dann das Öl hinzufügen und die Masse zu einem feuchten, lockeren Teig verarbeiten.

Den Teig in die Vertiefungen des Muldenbleches füllen, dabei vorsichtig in die Vertiefungen drücken und klopfen, damit er sie ganz ausfüllt. Alternativ den Teig mit einem Spritzbeutel in längliche Streifen (10 × 2 cm) auf das Backblech spritzen, dabei mindestens 1 cm Abstand rundherum lassen. Dann mit dem verquirlten Ei bestreichen und im Ofen 10–15 Minuten backen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Kekse mit feinem Zucker bestreuen, dann noch 5–10 Minuten weiter backen, bis die *biscottoni* auf der Oberseite goldbraun sind und sich fest anfühlen. Auf einem Kuchengitter mindestens 30 Minuten, am besten über Nacht, abkühlen lassen. Mit Kaffee oder kalter Milch zum Eintunken servieren. Sie halten sich in einem luftdichten Behälter bis zu 2 Monate.

Tipp: Anders als bei deutschen Mehlen wird bei italienischen Mehlen nicht per Ausmahlungsgrad (je größer die Ziffer der deutschen Type, desto mehr Ballaststoffe) unterschieden, sondern zwischen Hart- und Weichweizen, *semola* und *farina*. Italienisches Mehl Tipo 00 entspricht der deutschen Type 405, enthält aber mehr Gluten, wird der Teig also mit semolina Tipo 00 elastischer. Semolina semola remacinata ist dabei feiner gemahlen als semola.

32



Cappuccinos. Zwis

chendurch kann man „Dreierlei Bruschette“ knabbern oder „Minipizzen“.
Herzhaft Sättigendes gibt es mehr als genug: Vom Klassiker „Kalb mit Thunfischsauce“ oder „Brotsalat“ über „Nudeln, Kichererbsen & Bohnen mit schwarzen Trüffeln“ bis zu „Römisches Hähnchen mit Paprika“. Einiges kennt man auch als Deutscher, vieles ist neu und spannend selbst für Italienkenner.

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso



ZITRONEN-SEETEUFEL MIT FENCHEL & FRUCHTIGEM STANGENBOHNENSALAT



Torta della nonna

GROSSMUTTERS CREMETORTE

Toll sind auch die

Rezepte in „Zeit zum Feiern“, denn da sind viele unbekannte, aber typisch römische Gerichte enthalten.
Die „Kuchen“ lesen sich einer wie der andere himmlisch. Bekannt ist die „Torte della nonna“, eine Cremetorte mit Pinienkernen. Typisch italienisch, aber weniger bekannt ist der Kastanienkuchen und auch der „Schokoladenkuchen mit Amaretti & Früchten“ macht Appetit.
Und wer nach all der Schlemmerei noch Hunger oder Appetit hat, der kann sich aus dem letzten Kapitel eine „Römische Granita“ aus Erdbeeren gönnen, oder einen „Sgroppino“, eine ganz und gar köstliche Erfrischung aus Zitroneneis, Prosecco und Gewürzen, die jedes Essen und jeden genussreichen Tag abrundet.

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso





Ossobuco al pepe verde e vignarola

RÖMISCHES OSSOBUCO MIT GESCHMORTEM FRÜHLINGSGEMÜSE

Naschkatze

Das Buch bietet nicht nur eine großartige Vielfalt an Rezepten, sondern auch einen einzigartigen, authentischen Einblick in die römische Küche und Esskultur. Mit den persönlichen Texten der Autorin meint man die Atmosphäre der Stadt förmlich zu spüren und wenn man es nach der Lektüre des Buches nicht demnächst nach Rom schaffen kann, muss man wenigstens so viele Rezepte nachkochen wie nur möglich.
Ich habe mich richtig fest geschmökert in diesem grandiosen Buch und noch mehr Sehnsucht nach Italien bekommen, als ich eh immer schon habe.
Wer italienisches Essen liebt, muss einfach dieses Buch haben!



Falls bei euch dieses Jahr eine Reise nach Italien ansteht, dann konnte ich euch hoffentlich appetitliche Vorfreude machen und bei allen anderen Fernweh auslösen. „La dolce vita“ macht nämlich Lust auf Sommerurlaub im Süden und gutes Essen.
Gutes Essen und eine genussvolle Zeit wünsche ich euch auch!
Eure Judith

Eleonora Galasso
La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche
Knesebeck Verlag
Gebunden, 29,95 Euro
ISBN: 978-3-86873-987-9

Share on Facebook

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso

0

Share on Pinterest

0

Send email