

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.

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



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

Warum er Streetfood so liebt?

*„Weil sich Anbieter meist auf wenige Spezialitäten beschränken, diese immer frisch zubereitet werden und von Stand zu Stand sehr unterschiedlich sind. Aufgrund der beschränkten Auswahl der Speisen ist auch die Perfektion, mit der die Gerichte zubereitet werden, nicht zu übertreffen.“*

| Inhalt                                       |    |                                             |     |
|----------------------------------------------|----|---------------------------------------------|-----|
| Vorwort                                      | 6  | Gorgonzola-Hähnchenbrust-Bruschetta         | 50  |
| Einführung                                   | 11 | Nektarinen-Ziegenkäse-Bruschetta            | 51  |
| <b>1 PANINI, BRUSCHETTE, TRAMEZZINI</b>      |    | Tramezzini Mailänder Salami                 | 53  |
| <b>WARENKUNDE BROT</b>                       | 15 | Tramezzini Crema & Torino                   | 54  |
| Feigen-Ziegenkäse-Focaccia                   | 17 | Tramezzini Quattro Formaggi & Zucchini      | 55  |
| Pecorino-Paprika-Panini                      | 19 | Tramezzini Räucherlachs & Kresse            | 57  |
| Panini Carciofi Prosciutto                   | 20 |                                             |     |
| Panini Büffelmozzarella, Tomaten & Basilikum | 21 | <b>2 PIZZA, STROMBOLI, PANZEROTTI</b>       |     |
| Taleggio-Champignon-Panini                   | 23 | Pizza vom Grill                             | 61  |
| <b>WARENKUNDE KÄSE</b>                       | 25 | Stromboli al tonno                          | 63  |
| Panini Salsiccia Piccante                    | 26 | Stromboli Quattro Formaggi                  | 65  |
| Panini Pancetta & Cranberry                  | 27 | Apulische Panzerotti                        | 67  |
| Kürbis-Ricotta-Bruschetta                    | 29 | Hähnchen-Pesto-rosso-Piadine                | 69  |
| Gorgonzola-Birne-Panini                      | 30 | Tonno-Rucola-Piadine                        | 70  |
| Spargel-Taleggio-Panini                      | 31 | Parma-Carciofi-Piadine                      | 71  |
| Salimbocca alla Romana Panini                | 33 |                                             |     |
| <b>WARENKUNDE WURST &amp; SCHINKEN</b>       | 35 | <b>3 SALATE, SNACKS, ANTIPASTI</b>          |     |
| Kürbiskern-Ziegenkäse-Ciabatta               | 37 | <b>WARENKUNDE KRÄUTER &amp; OLIVENÖL</b>    | 75  |
| Parma-Feigen-Bruschetta                      | 39 | Brokkoli-Hähnchen-Salat                     | 77  |
| Pecorino-Auberginen-Bruschetta               | 41 | Artischocken-Kichererbsen-Salat             | 79  |
| Aprikosen-Prosciutto-Bruschetta              | 43 | Pesto-Mozzarella-Salat                      | 80  |
| Rote-Bete-Austernpilz-Bruschetta             | 45 | Salami-Orecchiette-Salat                    | 81  |
| Antipasti-al-Pisto-Bruschetta                | 47 | Salvia-e-Pollo-Salat                        | 83  |
| Sardellen-Paprika-Bruschetta                 | 49 | Grüner Tortellini-Salat                     | 85  |
|                                              |    |                                             |     |
|                                              |    | Antipasti-Schafskäse-Salat                  | 87  |
|                                              |    | Toskanischer Brotsalat Panzanella           | 89  |
|                                              |    | Nektarinen-Büffelmozzarella-Salat           | 91  |
|                                              |    | Gegrillter Caesar-Salat                     | 92  |
|                                              |    | Granatapfel-Rucola-Salat                    | 93  |
|                                              |    | Sizilianischer Blutorangensalat             | 95  |
|                                              |    | Sizilianische Ratatouille-Caponata          | 97  |
|                                              |    | Lauwarmer Tomatensalat                      | 99  |
|                                              |    | Rosmarin-Grissini                           | 100 |
|                                              |    | Gebackene Zucchini                          | 101 |
|                                              |    | Frittierte Salbei & Sardellen               | 103 |
|                                              |    | Italianische Gourmet-Fritten                | 105 |
|                                              |    |                                             |     |
|                                              |    | <b>4 PASTA, GNOCCHI, POLENTA</b>            |     |
|                                              |    | <b>WARENKUNDE PASTA</b>                     | 109 |
|                                              |    | Apulische Orecchiette alle Cime di Rapa     | 113 |
|                                              |    | Gnocchi ai Funghi & Rucola                  | 115 |
|                                              |    | Hausgemachte Polenta im Maisblatt           | 117 |
|                                              |    | Gnocchi alla Sorrentina                     | 119 |
|                                              |    |                                             |     |
|                                              |    | <b>5 SUPPEN &amp; EINTÖPFE</b>              |     |
|                                              |    | Toskanische Gemüsesuppe Ribollita           | 123 |
|                                              |    | Original palermitanische Fischsuppe         | 125 |
|                                              |    | Toskanische Gnocchi-Salsiccia-Suppe         | 127 |
|                                              |    |                                             |     |
|                                              |    | <b>6 DOLCI &amp; GETRÄNKE</b>               |     |
|                                              |    | Panna cotta mit Orangengelee                |     |
|                                              |    | Orangen-Mandel-Kuchen                       |     |
|                                              |    | Selbst gemachte Mandel-Amarettini           |     |
|                                              |    | Cantuccini Cioccolato Pistaccio             |     |
|                                              |    | Pfirsich-Ricotta-Cannoli                    |     |
|                                              |    | Gefüllte Mini-Krapfen Bomboloni             |     |
|                                              |    | Selbst angesetzter Zitronenlikör Limoncello |     |
|                                              |    | Limoncello-Spritz mit Basilikum             |     |
|                                              |    | Rosmarin-Zitronen-Limonade                  |     |
|                                              |    |                                             |     |
|                                              |    | <b>7 GRUNDREZEPTE</b>                       |     |
|                                              |    | Südtalinesisches Oliven-Pesto               |     |
|                                              |    | Pistazien-Thymian-Pesto                     |     |
|                                              |    | Erbsen-Pesto                                |     |
|                                              |    | Minz-Walnuss-Pesto                          |     |
|                                              |    | Gemüse-Käse-Paste                           |     |
|                                              |    | Zwiebelchutney                              |     |
|                                              |    | Feigensenf                                  |     |
|                                              |    | Crema Balsamico                             |     |
|                                              |    | Oliven-Kräuter-Focaccia                     |     |
|                                              |    | Trauben-Rosmarin-Focaccia                   |     |
|                                              |    | Rosmarin-Fladenbrot                         |     |
|                                              |    | Italianisches Bauernbrot                    |     |
|                                              |    | Hausgemachte Pasta                          |     |
|                                              |    | Gefüllte Nudeln                             |     |
|                                              |    | Gnocchi di patate                           |     |
|                                              |    |                                             |     |
|                                              |    | Mangiare e musica                           |     |
|                                              |    | Register                                    |     |
|                                              |    | Über den Autor                              |     |
|                                              |    | Danke                                       |     |

Inhalt

In seinem Buch „Italian Street Food. Panini, Pasta, Salate, Desserts“ findet man alle Köstlichkeiten, die die italienische (Straßen)Küche zu bieten hat.

Den Anfang machen „Panini, Bruschette, Tramezzini“, dann gibt es „Pizza, Stromboli, Panzerotti“ in Kapitel 2, gefolgt von „Salate, Snacks, Antipasti“ und „Pasta, Gnocchi, Polenta“. Auch „Suppen & Eintöpfe“ werden nicht vergessen, bevor es in Kapitel 6, „Dolci & Getränke“ zum Dessert und der Erfrischung übergeht. Das Buch schließt mit „Grundrezepte“ ab, einem Kapitel, in dem allerlei Pestos, Chutneys, Pastateige und Brotrezepte zu finden sind.

Ein schöner Zusatz: Am Ende des Buches liegt eine CD mit italienischen Liedern bei, die von einem Freund Pablos und ihm selbst aufgelegt wurde. Denn Musik und Essen sind in Italien untrennbar verbunden.

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



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.

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



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

### **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.

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



Besonders köstlich sieht die fruchtige Panna cotta aus, wenn Sie sie in kleine (Eisbauch- oder Weckglas) Schichten vor allem wenn Sie Gäste haben, werden Sie damit sicher punkten

## PANNA COTTA MIT Orangengelee

4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Für das Gelee: 1½ 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 kühl stellen.

Für die Panna cotta: die Sahne mit dem Zucker in einem Topf geben. 4 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-Gläser geben. Bis zu Servieren nochmals 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

### ZUTATEN

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

GOLD & SILBER



## ORANGEN Mandel KUCHEN

1 KUCHEN

Ein Traum von Kuchen. Süßes, saftig, in Mandeln als auch in Orangensaft. Waschen Sie das Brot mit Wasser.

### 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 abgefeilt und abkühlen lassen, schneiden, dabei die Kerne entfernen. Die 4 Rührbecher mit dem Süßholzwasser oder ein K.

Den Backofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) (26 cm Durchmesser) mit Backpapier aufschäumen schlagen und 1 Prise Salz. Das Backpulver unterheben.

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

Nach Belieben den Kuchen zum Servieren und mit unbehandelter Orangenschale

### ZUTATEN

- 2 große Bio-Orangen (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

Handkatz

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

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



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email