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

In der italienischen Küche hat der Kürbis, die „zucca“, eine lange Tradition. Besonders beliebt ist er in kalten und warmen Vorspeisen, bei den Primi piatti z.B. als Ravioli-Füllung mit Amaretti und Parmesan oder in Risotto oder Polenta. Als Dessert wird der Kürbis in Stücke gerschnitten, im Ofen gebraten und mit etwas Zimt und Zucker bestreut. In dieser Kombination mit Käse und Salbei harmonieren die Zutaten besonders gut.

KÜRBIS Ricotta BRUSCHETTA

4 PERSONEN

ZUTATEN

2 kleine Butternusskürbisse (ersatzweise Hokkaido)
5 Knoblauchzehen
100 ml würziges Olivenöl
1 TL Chiliflocken
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
20 Salbeiblätter
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)

ZUBEREITUNG

Für das Kürbispüree den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kürbisse halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Die Kürbisse in jeweils 8 Spalten schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Die Kürbisspalten mit 4 EL Olivenöl, Chiliflocken, etwas Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen.

Die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen, dann in einer kleinen Schüssel mit 2 EL Olivenöl mischen. Den gewürzten Kürbis auf einem Backblech oder in einer Auflaufform verteilen und die mit Olivenöl getränkten Salbeiblätter darübergeben. Beides im Ofen etwa 50 Minuten garen. Der Kürbis ist fertig, sobald das Fruchtfleisch weich ist. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den gebratenen Salbei vom Kürbis nehmen und beiseitestellen.

Das Fruchtfleisch vom Kürbis entlang 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 Kleckse Ricotta, Parmesan und beiseitegestellte Salbeiblätter daraufgeben. Zuletzt einige Spritzer Crema Balsamico darüberträufeln.

PARMA Feigen BRUSCHETTA

4 PERSONEN

ZUTATEN

4 TL würziges Olivenöl
4 große Scheiben Weißbrot (wenig gesalzen)
1 Knoblauchzehe
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)

ZUBEREITUNG

In einer großen Pfanne oder im Kontaktgrill das Olivenöl erhitzen und die Brotscheiben darin von jeder Seite goldbraun und kross braten. Die Scheiben herausnehmen, kurz abkühlen lassen und auf der Oberseite mit der halbierten Knoblauchzehe 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 Knoblauchseite der Brote mit Erbsenpesto bestreichen und mit Rucolablättern belegen. Jeweils 1 Portion Parmaschinken daraufsetzen und einige Feigenscheiben darauflegen. Leicht salzen und pfeffern. Zuletzt jeweils ½ EL Pinienkerne und etwas Crema Balsamico auf jeder Bruschetta verteilen.

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.“

Inhalte

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

WARENKUNDE BROT

Wenn Sie das Brot für Ihre Panini selbst backen möchten, finden Sie verschiedene Rezepte: Oliven-Kräuter-Focaccia (siehe Seite 180), süße Trauben-Rosmarin-focaccia (siehe Seite 183), Fladenbrot mit Rosmarin (siehe Seite 184) sowie italienisches Bauernbrot (siehe Seite 185).

Die Italiener lieben Brot. Denn dieses ist in den meisten Fällen der perfekte Partner zu den aromatischen Antipasti und herzhaften Pastasoßen sowie zu dem umfangreichen Käsesortiment, das das Land zu bieten hat. Viele der heute im italienischen Handel anzutreffenden Brotsorten gehen auf die Geschichte der Römer zurück, denn diese waren nach den Griechen die großen Backkünstler der Antike.

Wie bei allen Gerichten und Lebensmitteln sind auch beim Brot und Gebäck die regionalen Unterschiede sehr groß. Die wohl bekanntesten Brotsorten sind die Ciabatta, das typische italienische Fladenbrot, das Pane, komplett ohne Salz hergestellt, und schließlich die Focaccia, welche aus Ligurien stammt und der Vorläufer der heutigen Pizza ist. Aus Turin stammt der toastbrotähnliche Tramezzino, der sich sehr gut für Sandwichs eignet.

Länger haltbar und unkompliziert in der Herstellung sind Grissini oder Fagolosi. Diese aus Hefeteig hergestellten, knusprigen Brotstangen stammen ursprünglich aus dem Piemont und können beliebig mit Gewürzen und Kräuter gebacken werden.

WARENKUNDE BROT 15

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

LAUWARMER Tomaten SALAT

4 PERSONEN

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 wa
kleine Tomaten halbieren, größere vierteln. Die Tomatenstücke mit
Schnittfläche nach oben auf dem Backblech verteilen, mit etwa 8 E
verlöl beträufeln und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

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

Inzwischen eine Pfanne mit 2 EL Olivenöl erhitzen und die Pinienker
darin rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Danach die Brot
scheiben in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun rösten, vom Kn
nehmen. Das Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfe
und in grobe Stücke zupfen.

Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann
Pinienkernen, Oliven und Brot auf einer Platte anrichten. Den entstan
nen Sud der Tomaten für das Dressing mit Essig, dem restlichen 20 E
Olivenöl, Zucker und etwas Salz und Pfeffer verrühren. Das Dressing
dem Basilikum über den gebackenen Tomaten verteilen und alles mit
Grana Padano bestreuen.

Der Salat ist vor
in jeder Region Italiens
begegnet. Dabei variieren jew
die Sorte der Tomaten und die
das dazu serviert wird. Dieses sa
komplizierte Rezept überrascht mit
Aromen und ist sowohl als leichte
Speise als auch als Beilage zum Bb
Grillfleisch unschlagbar. Als Ver
Gericht kann der Salat im Kühl
schrank wie Antipasti auf-
bewahrt werden.

Grüner TORTELLINI SALAT

4 PERSONEN

Sollte keine Zeit sein, die
Tortellini selbst zuzubereiten,
können Sie auch fertige Pasta
verwenden – die sollte am
besten nicht getrocknet sein,
sondern aus den Kühlregal
kommen.

ZUTATEN

600 g Tortellini (z. B. mit Ricotta- oder Spinatfüllung)
Salz
1 Tasse TK-Erbsen
2 Zucchini
200 g italienischer Kochschinken
2 Handvoll Baby-Spinat
1 Knoblauchzehe
10 Basilikumblätter, grob gehackt
Crema Balsamico (Rezepte siehe Seite 159)
1 EL Sesamsamen

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
ten bissfest garen.

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

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

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

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

Tauschkatze

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 hübsch sieht die fruchtige Panna cotta aus, wenn Sie sie in kleine Einmach- oder Weckgläser schichten. Vor allem wenn Sie Gäste haben, werden Sie damit 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 das Gelee 1½ Blatt Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweiche
Währenddessen den Orangensaft mit dem Zucker in einem Topf so lan
erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und der Saft ku
vor dem Kochen ist. Den Topf vom Herd nehmen.

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

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

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

ORANGEN Mandel KUCHEN

1 KUCHEN

Ein Traum von Kuche
Süßem, einfach!
Mandeln als auch
typische Gewichts
weiteren Brot

ZUTATEN

2 große Bio-Orangen (a 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 ei
aufkochen und zugedeckt etwa 45 Minuten
die Mandeln in einer beschichteten Pfanne
nehmen und abkühlen lassen.

Die Orangen abgießen und abkühlen lassen,
schneiden, dabei die Kerne entfernen. Die
Rührbecher mit dem Stabmixer oder im K

Den Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhi
(26 cm Durchmesser) mit Backpapier au
schaumig schlagen und 1 Prise Salz, Ora
Backpulver unterheben.

Den Teig in die Form füllen und im Bac
etwa 1 Stunde backen. Herausnehmen,
aus der Form lösen und vollständig ab

Nach Belieben den Kuchen zum Serv
und mit unbehandelter Orangenschal

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