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

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.

PANINI, BRUSCHETTE & TRAMEZZINI 29



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.



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.





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.





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