

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.



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
1 PANINI, BRUSCHETTE, TRAMEZZINI		Tramezzini Mailänder Salami	53
WARENKUNDE BROT	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 Bufelmazzarella, Tomaten & Basilikum	21	2 PIZZA, STROMBOLI, PANZEROTTI	
Taleggio-Champignon-Panini	23	Pizza vom Grill	61
WARENKUNDE KÄSE	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-Pladine	69
Gorgonzola-Birne-Panini	30	Tonno-Rucola-Pladine	70
Spargel-Taleggio-Panini	31	Parmar-Carciofi-Pladine	71
Salsibocca alla Romana Panini	33		
WARENKUNDE WURST & SCHINKEN	35	3 SALATE, SNACKS, ANTIPASTI	
Kräuter-Ziegenkäse-Ciabatta	37	WARENKUNDE KRÄUTER & OLIVENÖL	75
Parmar-Feigen-Bruschetta	39	Brokkoli-Hähnchen-Salat	77
Pecorino-Auberginen-Bruschetta	41	Artischocken-Kichererbsen-Salat	79
Aprikosen-Prosciutto-Bruschetta	43	Pesto-Mozzarella-Salat	80
Rote-Beete-Austernpilz-Bruschetta	45	Salami-Orecchiette-Salat	81
Antipasti-al-Pablo-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
		Gebäckene Zucchini	101
		Fritierter Salbei & Sardellen	103
		Italianische Gourmet-Fritten	105
		4 PASTA, GNOCCHI, POLENTA	
		WARENKUNDE PASTA	109
		Apulische Orecchiette alle Cime di Rapa	113
		Gnocchi ai Funghi & Rucola	115
		Hausgemachte Polenta im Maisblatt	117
		Gnocchi alla Sorrentina	119
		5 SUPPEN & EINTÖPFE	
		Toskanische Gemüsesuppe Ribollita	123
		Original palermitanische Fischsuppe	125
		Toskanische Gnocchi-Salsiccia-Suppe	127
		6 DOLCI & GETRÄNKE	
		Panna cotta mit Orangengelee	
		Orangen-Mandel-Kuchen	
		Selbst gemachte Mandel-Amarettini	
		Cantucci Cioccolato Pistaccio	
		Pflirsich-Ricotta-Cannoli	
		Gefüllte Mini-Krapfen Bomboloni	
		Selbst angesetzter Zitronenlikör Limoncello	
		Limoncello-Spritz mit Basilikum	
		Rosmarin-Zitronen-Limonade	
		7 GRUNDREZEPTE	
		Suditalienisches 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	

te

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

Inhalt

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.



Bevor Sie Nächstes mit der fruchtigen Panna cotta aus, wenn Sie sie in kleine Einmach- oder Weckgläser schütten. Vor allem wenn Sie Gäste haben, werden Sie damit sicher punkten.

PANNA COTTA MIT Orangengelee

4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Für das Gelee 1 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-Gläsern geben. Bis zum 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

DOLE & STRAUSS



ORANGEN Mandel KUCHEN

1 KUCHEN

Ein Traum von Kuchen. Süßes, erfrischend, in Mandeln, das nach dem typischen Geschmack weichen Brot ist.

ZUBEREITUNG

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

Die Orangen abgießen und abkühlen lassen. Die Orangen in Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Die 6 Rührbecher mit dem Stabmixer oder im K.

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

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

Thema: KATZE

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