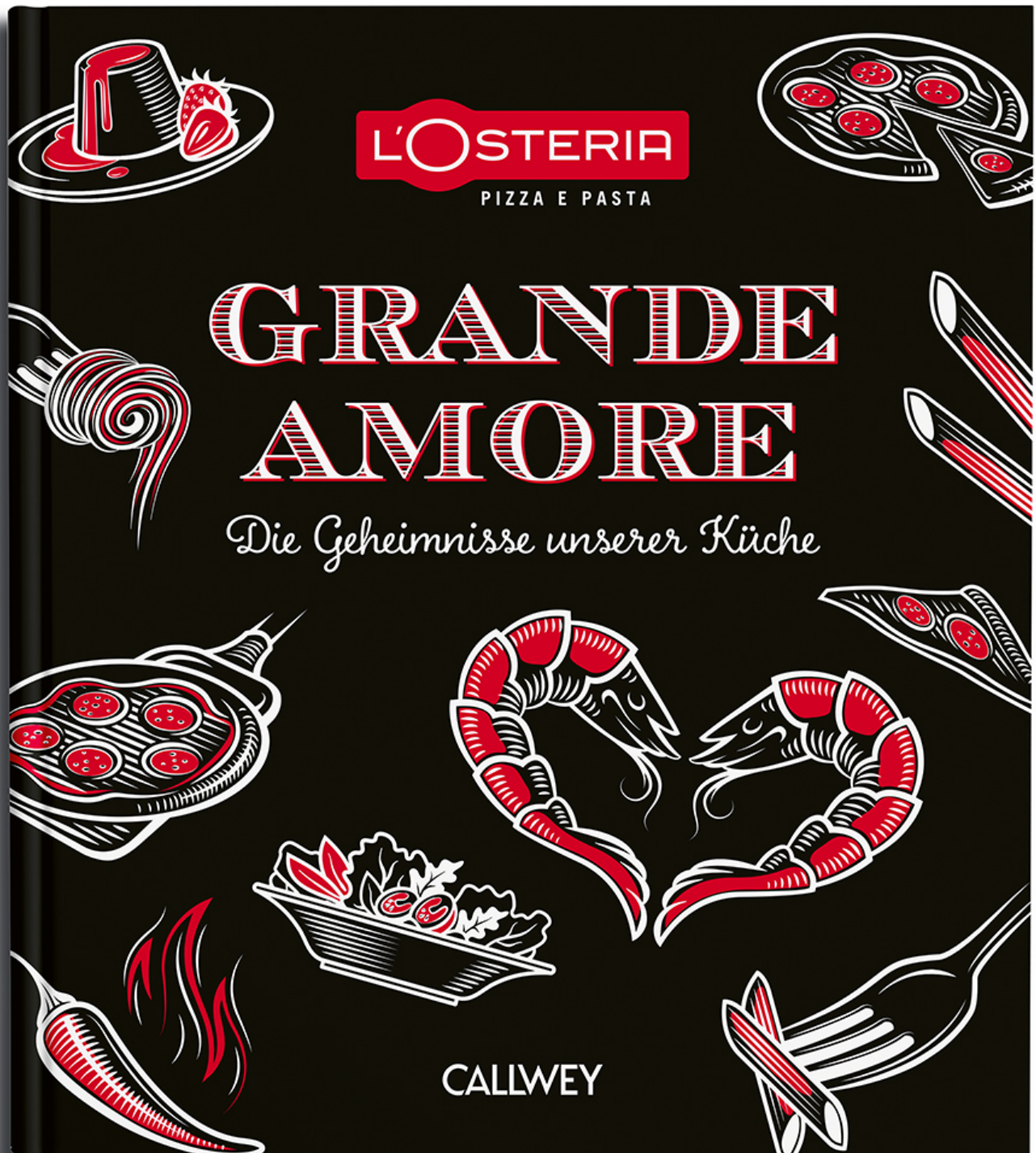


Buchvorstellung: L'Osteria Grande Amore



Heute gibt es wieder Lesefutter! Und dazu muss ich ein Geständnis machen: Bis vor kurzem hatte ich noch nie von

L'Osteria gehört. Keine Ahnung, wie das passieren konnte, so italienbegeistert, wie ich bin.

Witzigerweise erwähnte ein Kollege von mir, dass er an diesem Buch mitarbeitet und kurz darauf eröffnete die erste L'Osteria in meiner Stadt. Da musste ich sie natürlich direkt testen und ging mit zwei Freunden dort essen. Ich muss sagen, dass ich bei großen Restaurantketten grundsätzlich skeptischer bin als bei anderen Restaurants. Aber ich wurde positiv überrascht – nicht nur von der Größe der Pizza. Besonders gut fand ich, dass man seine Pizza halb/halb belegen lassen kann. So fällt die Wahl zwischen all den Belägen nicht ganz so qualvoll aus.

Da wollte ich natürlich mehr über das Unternehmen L'Osteria erfahren, das aktuell 25. Jubiläum feiert, und durfte netterweise vor der heutigen Veröffentlichung schon mal durchs Buch blättern. Schauen wir mal rein:



Über L'Osteria

Die erste L'Osteria eröffnete im Jahr 1999 in Nürnberg. Sie wurde schnell zum Geheimtipp. Das Konzept des „netten Italieners von nebenan“ der Gründer Friedemann Findeis und Klaus Rader ging auf und wurde schnell zur Erfolgsgeschichte. Bald gab es Lokale in ganz Deutschland, schließlich wurde 2011 in Österreich das erste Mal Auslandsluft geschnuppert. Mit der Schweiz, England, Tschechien, den Niederlanden, Frankreich, Luxemburg und Polen kamen sieben weitere europäische Länder hinzu. Aktuell ist L'Osteria an über 180 Standorten in neun Ländern vertreten.

 INHALT <i>La mia pizza, la mia pasta, la mia passione.</i> 	
EINLEITUNG	
Vorwort Holger Stromberg erzählt	06
Dinnergespräch Ein Get-together der Gründer	10
INSALATA, ANTIPASTI & CO.	
Antipasti Bunt, sinnlich, lecker!	30
Rezepte Gegrillter Radicchio Focaccia Insalata Primavera Insalata Asparagi Insalata Supernova Burrata	32 34 36 38 40
Goldene Regeln beim Kauf eines Olivenöls	44
Rezepte Insalata Funghi alla Griglia Caprese Verdure e Frutti Insalata di Fafafoto Insalata Pollo & Avocado Mozzarella di Verduce	46 48 50 52 54
Der blaue Salzstreuer Ein echtes Stück Italien	56
PASTA & CO.	
Pasta Must-know	60
Rezepte Orecchiette di Manzo al Rucola Gnocchi in Weinbrandsauce mit Gamelen Gemischtauglie Linguine al Limone Zoodles mit Walnusspesto und Burrata	64 66 68 70 72
Was macht einen richtig guten Parmesan aus? Tipps & Tricks für den nächsten Einkauf	76
Rezepte Maccheroncini all'Amatriciana Gnocchi Erbe Fini (con Polio) Pappardelle Noci e Rucola Strozzapreti Polio e Paprika Spaghetti Asparagi con Salsiccia Fresca	78 80 82 84 86
5 Geheimnisse einer richtig guten Pasta	88
Rezepte Spaghetti Pesto Aglio Orsino Spaghetti Arlecchino Ravioli Primavera Tagliolini neri Delizia Risotto Milanese	90 92 94 96 98
„Pastificio No. 12“: aus Liebe zur Pasta Warum L'Osteria sich entschlossen hat, in der eigenen Pastamanufaktur zu produzieren	100

 INHALT <i>La mia pizza, la mia pasta, la mia passione.</i> 	
PIZZA	
Pizza Must-know	104
Rezepte Pizza Gallinacci Pizza con Zucca Pizza Erbacce Pizza Cip & Cip Pizza Salmone	106 108 110 112 114
5 italienische Filme, die garantiert zu Pizza passen (oder den Appetit wecken)	118
Rezepte Pizza Il Vecchietto Pizza Worldchanger Pizza SVL Italia 04 Pizza Bresaola Pizza Asparagi	120 122 124 126 128
5 verschiedene Pizza-Arten, die jeder kennen muss Romana, Napoletana, al Taglio, US-Style, Pinsa	130
Rezepte Pizza Salsiccia Fresca Pizza Sogno del Melone Pizza Mirtillo Formaggio Feta Pizza Mortadella Pizza Bò (Calzone)	132 134 136 138 140
Grande Amore Wenn „La Famiglia“ zu einem echten Gefühl wird	142
DOLCE	
Schokolade, Nuss und Karamell L'Osteria setzt auf Kaffee aus der eigenen Rösterei	146
Rezepte Mascarpone-Creme Tiramisù Tiramisù Fragole e Baileys Tiramisù di Nuts Panna Cotta Espresso	148 150 152 154 156
Die perfekte italienische Playlist Für den richtigen Schwung beim Kochen und Essen	158
APERITIVI	
Saluti, Amici! Dieser wundervolle Aperitivo-Moment!	162
Rezepte Campari Spritz Aperol Spritz Negroni Sarti Spritz Ordino Spritz	164 166 168 170 172
Die 10 schönsten Urlaubsorte in Italien Mit persönlichen Favoriten des L'Osteria-Teams	174
Gastgeber „Mach deinen Gast zum Superstar!“	176
Das Friedemann-Licht Kleine Kerze, große Bedeutung	178

Inhalt

Das Buch gliedert sich in 5 Kapitel plus Einleitung sowie „Facts und Mythen“ und „Insiderwissen – Warenkunde“ am Ende.

Neben Rezepten gibt es in jedem Kapitel „Must-knows“, „Goldene Regeln“ oder „5 Geheimnisse“ zu bestimmten Gerichten oder Zutaten. Aufgelockert wird das Buch außerdem durch Unternehmensgeschichte(n), Filmtipps zum Pizzaabend oder der „perfekten italienischen Playlist“ fürs Nachkochen und Genießen.



Zu Beginn gewinnt man Einblicke in die Entwicklung von L'Osteria, die Philosophie dahinter sowie das, was die Gründer antreibt.

Unter den Rezepten sind italienische Klassiker, die jeder kennt, wie „all'Amatriciana“ oder „Risotto milanese“, aber auch ungewöhnlichere Kreationen wie „Pizza mirtillo formaggio feta“ mit Heidelbeeren oder „Gegrillter Radicchio“ als Vorspeise.



GEGRILLTER RADICCHIO

4 Köpfe Radicchio, 100 ml Aceto Balsamico, 250 ml trockener Weißwein,
2 unbehandelte Amalfi-Zitronen, 50 ml Olivenöl, 1 TL Salz

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN



ZUBEREITUNG

Vom Radicchio die äußeren Blätter entfernen. Die Köpfe waschen und längs vierteln oder sechsteln, den Strunk nicht herausschneiden. Aceto Balsamico, 500 ml Wasser, Wein und Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Radicchio-Köpfe in den Topf geben und zugedeckt für ca. 5 Min. kochen lassen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Den Grill bereits vorheizen.

Die Zitronen gut abwaschen und halbieren. Zitronen und Radicchio in eine erhöhte Grillform geben und mit Olivenöl bepinseln. Auf dem Grill erhitzen, bis eine schöne Bräune entstanden ist. Mit frittierten Salbeiblättern garniert servieren.

Kostprobe?

Alle Gerichte sehen wirklich lecker aus! Ich könnte mich ohne Probleme einmal durchs Buch füttern. Besonders reizvoll fände ich „Caprese verdure e frutti“ mit gegrilltem Gemüse, Büffelmozzarella, Trauben und Granatapfelkernen, die „Linguine al limone“ mit Amalfizitronen oder „Spaghetti asparagi“ mit grünem Spargel und frischer Salsiccia. Die weiße „Pizza con zucca (Kürbis)“ mit Apfel und Rosmarin sieht auch sehr lecker aus, oder die „Pizza salmone“ mit Lachs.

Naschkatzen runden den Festschmaus mit einer „Panna cotta espresso“ ab oder mit einer der drei Varianten von Tiramisù.



Mir gefällt das Buch richtig gut. Die Bilder machen großen Appetit, Seiten wie „Schon gewusst?“ sind unterhaltsam und insgesamt macht das Schmökern in L’Osteria einfach Spaß. Ich werde sicher auch etwas daraus nachkochen. Die „Linguine al limone“ habe ich schon fest im Blick!

Man spürt die Begeisterung für italienische Küche und Fans von Pasta und Pizza werden sicher Freude daran haben.



Ich wünsche euch viel Freude beim Schmökern, Nachkochen und Genießen!

Eure Judith

L'Osteria (Hrsg.), Diana Binder

[L'Osteria Grande Amore](#)

Die Geheimnisse unserer Küche

Gebunden, € 39,95

ISBN: 978-3-7667-2743-5