

# Streifzug: Rundreise durch Italien – Teil 2

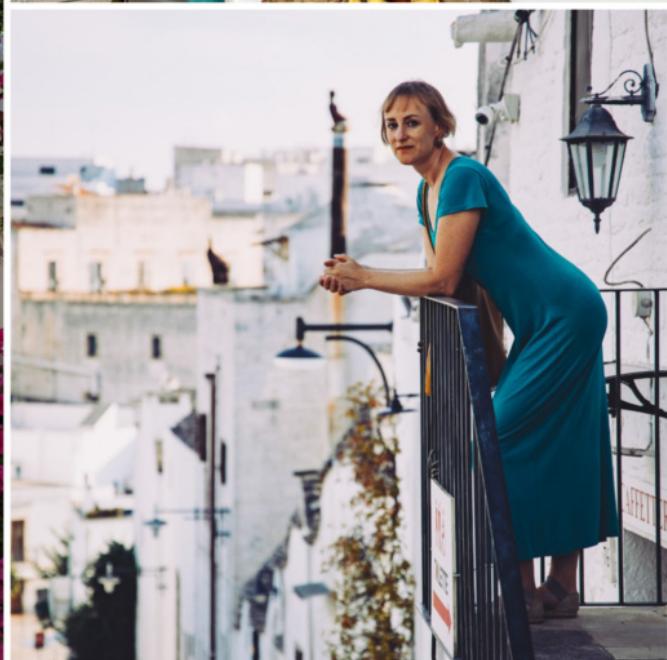


Heute geht es weiter mit dem Reisebericht meiner [Italienrundreise im September](#).

Nach unserem Zwischenstopp in Caiazzo fuhren wir auf einer sehr ruhigen Autobahn durch teilweise karge Hügellandschaften Richtung Südosten. Irgendwann tauchte das langersehnte Meer auf.

In Monopoli gestaltete sich die Parkplatzsuche etwas schwierig, dafür wurden wir aber mit einem ganzen Haus in der Altstadt als Unterkunft belohnt – samt Waschmaschine und Dachterrasse. Die Wäsche wurde immer über Nacht trocken, was fantastisch war. Morgens genossen wir unseren ersten Mokka auf der Terrasse, von wo wir über die Dächer Monopolis schauten und sogar einen Zipfel Meer sehen konnten.

Monopoli ist eine sehr hübsche Stadt und guter Ausgangspunkt für Ausflüge ins Landesinnere, zum Beispiel nach Alberobello, dem berühmten Ort aus typischen runden Steinhäusern namens *trulli*. Dort waren wir sogar zwei Mal. Nachdem es dort schon Vormittags so überrannt ist mit Touristen, wollten wir den Ort gerne leer erleben, um ungestörter fotografieren zu können. Also kamen wir zwei Tage später ganz früh morgens und hatten die Gassen (fast) für uns.



Auch hübsch ist das nahgelegene Locorotondo. Den Besuch dort haben wir mit dem zweiten Mal Alberobello verbunden.

Und auf jeden Fall einen Besuch wert ist die „weiße Stadt“ Ostuni, die auf einem Hügel/Felsen liegt und wirklich fast ganz weiß gestrichen ist. Die vielen hübschen Gassen laden zum Fotografieren und Schlendern ein. Wir waren auch dort sehr früh und konnten genüsslich in einer fast leeren Gasse frühstückten, während Lieferanten die Lokale belieferten und

die Geschäfte langsam öffneten.

Zum Baden fand ich die Ecke bei Monopoli ok, aber nicht berauschend, denn an dem Strand, wo wir waren (südlich der Stadt), gab es viele Steine und kleine Felsen im Wasser, was das Hineinlaufen erschwert hat. Ob es überall so felsig ist, kann ich aber nicht sagen.

Absolute Traumstrände dagegen gibt es am Gargano, genauer gesagt in der Ecke um Vieste, wo wir unsere zweite Basis in Apulien aufschlugen.



Auch in Vieste hatten wir eine Unterkunft, die uns Katrin ([Urlaub an der Stiefelspitze](#)) empfohlen hatte. Das B&B direkt an der alten Burg war super schön, hatte dem Anschein nach die höchste Dachterrasse des Ortes und ein fantastisches Frühstück. Giulio und seine Mamma waren perfekte, herzliche Gastgeber, immer erreichbar, hilfsbereit und aufmerksam. Zum Frühstück gab es lokale Spezialitäten und Produkte, auch herzhafte Dinge wie Omelett, Bruschetta oder Kartoffelpizza.

Jeden Morgen standen wir mit dem ersten Kaffee auf der Terrasse und schauten aufs Meer. Wolken über dem Wasser schienen dort auf Augenhöhe, das Panorama war atemberaubend. Einmal schien am blauen Himmel die Sonne, aber über dem Meer hing eine riesige dunkle Wolke und regnete an einer Stelle ab. Am letzten Morgen zog eine große Gewitterfront übers Meer am Ort vorbei, während bei uns die Sonne schien.

In Vieste genossen wir ruhigere Tage. Wir fuhren mal ein Stück an der Küste entlang, wo es viele Höhlen und Felsformationen gibt. Das Wasser erinnert an die Karibik und die Strände locken mit feinstem, weichem Sand.

Hier lohnt sich definitiv eine Bootstour, um die Küste vom Wasser aus zu erkunden, und um die Tremiti-Inseln zu besuchen. Das haben wir leider nicht geschafft, aber es steht auf meiner Liste fürs nächste Mal.

Am Strand von Vieste, direkt bei uns um die Ecke, lag ein weiteres Highlight: der Pizzomunno, ein Monolith, der neben der weißen Felsklippe, über der die Stadt aufragt, am Strand steht. Wir kamen abends das erste Mal hin und hatten das Glück, dass hübsche Wolken am Himmel hingen und ein bisschen Abendröte dazukam. Außerdem zog eine spektakuläre Wolke vorbei, die goldgelb angestrahlt wurde.



Kulinarisch kommt man in Apulien an den Orecchiette, den Öhrchenröhren, nicht vorbei. In Bari kann man in einer Straße Frauen dabei beobachten, wie sie diese Pasta in Rekordgeschwindigkeit formen. Ein typisches Gericht haben wir in Alberobello gegessen: Orecchiette mit cime di rape, Stängelkohl. Die kleinen Blütentrauben des Gemüses erinnern an jungen Brokkoli.

Für Naschkatzen gibt es ebenfalls köstliche Dinge. Der Morgen

beginnt in Italien ja meist schon süß, mit einem Cappuccino und einem Cornetto (Croissant), das meist gefüllt ist, mit Konfitüre oder Creme (Vanille, Schokolade, Pistazie). Neu waren für mich die Pasticciotti, die es auch fast überall gab. Schiffchenförmige Mürbteiggebäcke mit Mandelcreme und meist einer weiteren Creme (Vanille, Schoko, etc) gefüllt. Mächtig, aber lecker. Natürlich gibt es auch überall Sfogliatelle, knusprige, garnelenförmige Blätter-Gebäcke mit Cremefüllung.

Sowohl in der Toskana als auch in Apulien gab es überall belegte Brötchen/Brote als regionale Spezialität. In der Toskana war das die Schiacciata, die toskanische Art der Focaccia, in Apulien sind es Paposcie (Singular: Paposcia) oder Papuccia-Fladenbrote, die gefüllt/belegt werden.

Von diesem hübschen Flecken Erde konnten wir uns schwer trennen. Zum einen, weil wir das Meer verlassen mussten, zum anderen, weil es wieder Richtung Norden ging und im Endeffekt Richtung Deutschland, wo zwischenzeitlich der Herbst Einzug gehalten hatte, wie uns Freunde bibbernd schrieben.



Wir machten aber nochmal Station in der Toskana. Ich wollte gerne Bio-Olivenöl mitnehmen und deshalb bei einem Bio-Agriturismo absteigen. Außerdem fiel mir zum Glück ein, dass ich unbedingt mal nach Saturnia wollte, nachdem ich bei Instagram Bilder der Cascate del Mulino di Saturnia gesehen hatte. Eine Unterkunft war schnell gefunden, netterweise 5 Autominuten von unserem Ziel entfernt. Die [Bio Fattoria Il Torrione](#) liegt etwas außerhalb des Orts mit herrlichem Blick über die Hügel. Die Parkplätze sind überdacht, es gibt einen Pool, ein schönes Frühstücksbuffet mit regionalen (Bio-)

Produkten (das Gut baut neben Oliven auch Wein und Getreide an) und das Zimmer war zwar auf der Seite ohne Aussicht, aber völlig ok für 2 Nächte. Die Gastgeberin war ebenfalls super nett und hilfsbereit. Man kann dort auch gratis Weinprobe machen, andere Produkte probieren und im Hofladen einkaufen.

Die Cascate del Mulino sind offen zugänglich und gratis, man zahlt nur den Parkplatz. Dafür hatten wir einen Gutschein der Unterkunft und zahlten 4 Euro für den ganzen Tag, statt 2,50 Euro pro Stunde. Wir nutzten das aus: wir kamen vormittags, aßen dort im Bistro noch zu Mittag, und kamen abends noch einmal, als es die letzte Stunde vor Sonnenuntergang sehr viel ruhiger war.

Dieser Ort ist wirklich etwas Besonderes. Mitten in der Landschaft kommt plötzlich warmes Wasser aus dem Boden und fließt über Stufen, die gleichzeitig kleine Becken sind. Man kann dort herrlich lange im Wasser sitzen oder liegen und die Atmosphäre genießen oder Leute beobachten. Falls ihr in dieser Gegend seid – schaut dort unbedingt vorbei!

Nach diesem schönen Abschluss machten wir noch einmal Station am Lago Maggiore in Canobbio, genossen ein Abendessen und ein Frühstück mit Seeblick und fuhren dann durch die Schweiz wieder zurück nach Deutschland.

Die vier Wochen in meinem Lieblingsland waren wunderschön und liefen nahezu reibungslos. Ich hatte fast nur Glück mit den Unterkünften und Gastgebern und habe wahnsinnig schöne Orte kennengelernt. Nach Apulien bin ich definitiv nicht das letzte Mal gereist.

Falls ihr Fragen habt, oder auch Tipps für weitere Reisen dorthin, freue ich mich über Nachrichten.

Ich hoffe, ihr habt es genossen, ein bisschen mitzureisen und wünsche euch eine goldene und genussreiche Herbstzeit!

Eure Judith

---

## **Streifzug: Rundreise durch Italien – Teil 1**



Im September war ich für fast 4 Wochen in Italien unterwegs.

Alles begann mit einem Punkt auf meiner Bucket List: mal wieder kreativ sein/ irgendwann einen Stein- oder Holzbildhauerkurs machen. Bei einem Einkauf in einem Kreativmarkt fiel mein Blick auf Flyer am bunten Brett, mit einem Malkurs auf Kreta. Das muss auch mit Stein/Holz und in Italien gehen, dachte ich mir, und warf die Suche zuhause ins Internet.

Das erste Ergebnis, das ich anschauten, wurde direkt mein erstes Ziel der Reise. Der Steinbildhauerkurs plus Dolce vita in Umbrien überzeugte mich sofort. Da stand nicht nur Steinbildhauen auf dem Programm, sondern auch leckeres Essen mit typischen Gerichten der Region. Am nächsten Tag buchte ich.

Da mein Produkt ja auch zurück nach Deutschland musste, war klar, dass ich mit dem Auto fahre. Und wenn ich schon mit dem Auto so weit in den Süden fahre und in der Nähe der Toskana bin, kann ich es verbinden, beschloss ich.

Schon lange wollte ich die typische ländliche Toskana erkunden, wie ich sie von Bildern kannte: Hügel, Zypressen, Weinberge, Olivenhaine. San Gimignano, Volterra, Chianti sehen... Also war klar, ich hänge noch ein paar Wochen dran.

Bei dem einwöchigen Kurs auf La Rogaia, einem wunderschönen Anwesen von Bildhauer (und Tangolehrer) Wolfgang Sandt und seiner Familie, klopfte ich erstmal 1 Woche lang auf meinem Stein aus Lecce (Apulien) herum und lernte wirklich viel. Da die anderen Teilnehmer leider spontan absagen mussten, war ich die einzige und hatte ein sehr exklusives Kurs- und Wohnerlebnis, ich genoss nämlich die gesamte Ferienwohnung für mich alleine.

Das Essen war fantastisch, sowohl von der hauseigenen Köchin, als auch von den drei Restaurants in der Gegend, deren Besuch zum Kursprogramm gehörte. Wolfgang und seine Tochter Aurora führten mich in den nächsten Ort Castel Rigone und an den Trasimenosee aus und in die regionale Küche ein. Ich fühlte mich ein bisschen wie bei einer Gastfamilie.



Nach der Woche in Umbrien packte ich meine Luna (ich hatte eine Mondgöttin auf einer Mondsichel gehauen) in mein vollgestopftes Auto Maxl und fuhr nach Florenz, wo Petra, eine Freundin aus der Pfalz, zu mir stieß. Davor genoss ich zwei Tage alleine die Stadt. Die Menschenmassen waren ein kleiner Schock nach der ruhigen Woche auf dem Land, aber nach ca. 15 Jahren mal wieder in dieser schönen Stadt zu sein, war trotzdem schön.

Ich besuchte das Museum Stibbert am Rand der Stadt, eine große Villa eines reichen Sammlers mit beeindruckenden Räumen und einer noch beeindruckenderen Sammlung von Kunstwerken, Rüstungen und anderem alten Zeug. Faszinierend fand ich die asiatischen Rüstungen, die so ganz anders sind als europäische und in die farbige Bänder eingeflochten werden.

In der Stadt streifte ich herum und genoss abends in der Rooftop Bar View on Art (Hotel Medici) die grandiose Aussicht auf den Dom. Mittags aß ich sehr lecker im Bio-Restaurant SimBI0si.

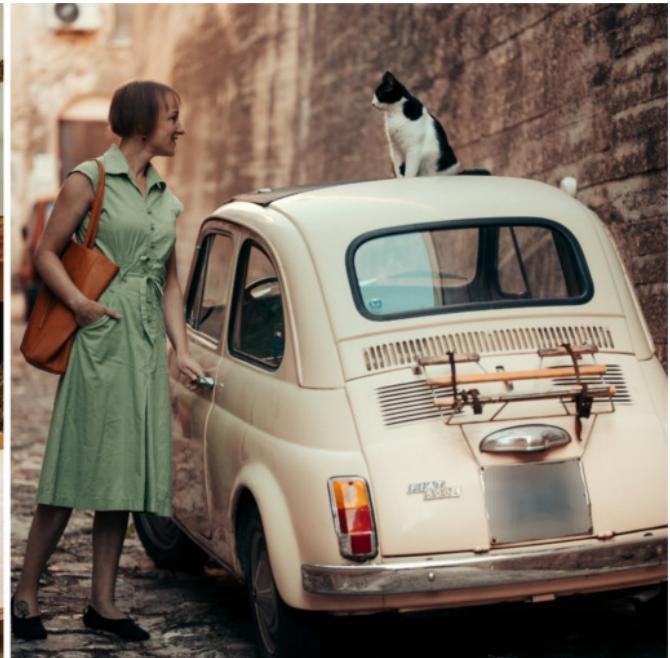
Nach Petras Anreise ging es weiter nach San Gimignano. Dort schlügen wir in der Villa Alba auf, einem ruhig gelegenen Bed & Breakfast, von wo wir in 10 Minuten zu Fuß im alten Stadtzentrum waren. Das Städtchen ist wirklich hübsch und auch die Umgebung ist sehr fotogen.



Wir besuchten von dort aus Siena, Volterra, das Chianti und eine berühmte runde Zypressengruppe, die Fotografen nicht missen dürfen. Auch einen schönen Ort für eine vollständige Stadtansicht von San Gimignano fanden wir dank eines Tipps unseres Gastgebers.

Von der Toskana aus fuhren wir dann weiter Richtung Süden, vorbei an Rom und Richtung Neapel, vorbei am Vesuv und etwas ins Landesinnere, wo wir noch mal Station machten. Den Tipp

für diesen Ort – Caiazzo – hatte ich von [Katrín](#) („Urlaub an der Stiefelspitze“) bekommen. Sie vermittelt als Kalabrienexpertin Unterkünfte in Kalabrien, aber auch anderen Regionen Italiens, und stellt individuelle Rund(Reisen) zusammen. Caiazzo war ein Highlight – nicht nur das B&B war unfassbar schön und fotogen, die Gastgeber supernett und das Frühstück und die Aussicht ein Traum. Auch kulinarisch hat Caiazzo viel zu bieten, denn direkt um die Ecke des B&Bs lag: [Pepe in Grani](#). Wer die netflix-Doku „Chef's Table Pizza“ kennt, dem ist Pepe in Grani ein Begriff. Die Pizzeria bietet ganz besondere Kreationen, die mittlerweile Weltruhm genießen. Dementsprechend gut und international besucht ist der Laden auch, vor der Tür stehen den ganzen Abend Schlangen. Aber es lohnt sich! Das Pizza-Erlebnis ist außergewöhnlich und man kann sogar ein Pizza-Degustations-Menü bestellen. Wenn ihr einige Wochen vorher reserviert, seid ihr auch auf der sicheren Seite und bekommt bestimmt einen Tisch.



Demnächst geht es weiter mit Teil 2 der Reise durch mein Herzensland.

Freut euch auf [Apulien und Toskana Teil 2 auf der Rückreise!](#)

Habt eine genussvolle Herbstzeit und ganz viel südliche Sonne im Herzen,

Judith

---

# Streifzug durch Italien: Teil I – Das Piemont



Heute

möchte ich euch noch ein bisschen von unserem (kulinarischen) Streifzug durch Nordwestitalien berichten. Naschkater und ich waren im August so urlaubsreif, dass wir relativ spontan für Ende August/Anfang September nach Italien fuhren.

Da ich noch nie im Piemont gewesen bin, obwohl ich schon viel

von Italien gesehen habe, stand diese (verhältnismäßig große) Region ganz oben auf meiner Liste. Im frisch gekauften Reiseführer las ich als Insidertipp von einem Agriturismo bei Asti, das ich mir sofort online ansah. Zwar hatte ich keine große Hoffnung, dass man so spontan noch ein Zimmer bekommt, aber ich hatte tatsächlich Glück und so verbrachten wir eine Woche mitten auf dem Land in der [Tenuta del Barone](#).

Die Tenuta (siehe 1. Foto) liegt inmitten der piemontesischen Hügel, das nächste „Dorf“ kann man kaum so nennen und man erlebt dort den absoluten Frieden des Landlebens. Ein Pool mit herrlicher Aussicht, Mückenschutz an den Fenstern und fantastisches Frühstücksbuffet machen einem den Aufenthalt mehr als angenehm.

Wie ich erst nach der Anreise erfuhr, hat mittlerweile der italienische Besitzer vor zwei Jahren sein Anwesen verkauft. Nun sind Marit und Gaute aus Norwegen herzliche und aufmerksame Gastgeber, bei denen wir uns sehr zuhause fühlten. Marit backt eine fantastische Crostata und leckere Apfelteilchen aus Blätterteig zum Frühstück und überhaupt war das Frühstück mit regionalen Produkten und ihren Backwaren richtig gut – vor allem für italienische Verhältnisse, denn in Italien fällt das Frühstück ja oft sehr spartanisch aus.

Übrigens ist die Tenuta auch sehr hundefreundlich. Es gibt eine große Wiese zum Toben und wohlerzogene Vierbeiner sind häufig und gerne dort Gast. Und für Kinder ist diese Unterkunft mit Pool sowieso klasse.



Im nächstgelegenen Ort Moncalvo haben wir einmal fantastisch zu Abend gegessen in der Trattoria Monsù Mario (Reservierung ist sinnvoll, vor allem in der Hochsaison). Man sitzt dort in einer hübschen Ecke bei der Kirche und wird sehr nett bedient. Naschkater hatte köstlichen Fisch und ich gönnte mir eine

italienische Tagliata, ein medium gebratenes Steak, das in breite Streifen geschnitten und mit grobem Salz bestreut wird. Dazu gab es feines Gemüse und etwas Salat und ich hätte mich reinlegen können!

An drei Abenden holten wir uns bei einer kleinen Pizzeria Vollkornpizzen. Wir entdeckten den Laden Pizzeria del Corso zufällig am ersten Abend, als wir hungrig von der Reise nach Essen suchten und es zu dieser Zeit nur noch Vollkornteig gab. Für uns umso besser, denn wir lieben ja Vollkorn! Die Pizza war dünn, knusprig und absolut lecker und das ältere Ehepaar in der Pizzeria total lieb und herzig.



Von unserer Tenuta aus erkundeten wir Asti, Alba, fuhren zwei

Mal mit dem Zug nach Turin, sahen uns Alessandria an (keine Reise wert, fanden wir), und besuchten den berühmten Weinort Barolo. Die Gegend um Barolo bezauberte mich vollkommen. Genau so hatte ich mir das Piemont vorgestellt! Zauberhafte Weinberge, idyllische Dörfchen auf den Hügelspitzen, in der Ferne die Alpen und darüber azurblauer Himmel.



Fast etwas wehmütig reisten wir nach einer Woche ab und fuhren südlich durchs Piemont bis an die ligurische Küste. Darüber berichte ich dann demnächst in „Streifzug in Italien: Teil II – Albenga in Ligurien“.

*\* unbezahlte und unbeauftragte Werbung durch Verlinkung \**

---

## **Buchvorstellung: „TOSKANA in meiner Küche“ von Cettina Vicenzino**



Bei einer großen Italienliebhaberin wie mir darf dieses neue Kochbuch in einer Kochbuchsammlung natürlich nicht fehlen: „TOSKANA in meiner Küche“ von Cettina Vicenzino erzeugt Fernweh und Sehnsucht nach dem Süden.

Die Toskana hat es ja vielen Deutschen angetan. Wer kennt nicht die Bilder sanfter grüner Hügel mit kleinen Landgütern

und piniengesäumten Straßen? Früher war die Toskana, so schreibt Cettina in ihrem Vorwort, der Inbegriff für Italien. Mittlerweile ist der Blick auf Italien zum Glück etwas vielfältiger geworden und man findet auch Kochbücher über andere Regionen, die genauso schön, spannend und liebenswert



sind.

Trotzdem verbinde ich mit der Toskana sehr viel, denn ich habe sie mehrmals intensiv bereist – allerdings vor allem unter kunsthistorischem Aspekt – wobei der Genuss natürlich trotzdem nicht zu kurz kam. Umso spannender finde ich es jedoch, einen Reisebericht von jemand anderem zu lesen, gepaart mit Ausflügen zu lokalen Produzenten und Gastronomen.

## INHALT:

Die 6 Kapitel des Buchs lauten wie folgt:

## APRIRE 16

Il cioccolato 30

Martina & Vanessa 42

## PANE & POMODORI 46

Michaela 58

Pici fatti a mano 74

Il formaggio 84

## LEGUMI & VERDURE 88

Valeria 106

## CARNE 128

Il macellaio 144

Emanuela 150

La Maremma 162

## ACQUA 164

## CHIUDERE 188

Viaggiare 200

Il gelatiere 214

---

Nachwort 224

Adressen 230

Register 232

Danke 238

Impressum 240

Kapitel 1 dreht sich um den Aperitif, Kapitel 2 um „Brot und Tomaten“. In Kapitel 3 findet man Rezepte aus Hülsenfrüchten und Gemüse, dann folgen Fleisch und Fisch, bevor das Buch mit den Desserts und Kuchen „schließt“ (chiudere= schließen). Die Kapitel enthalten neben zahlreichen Rezepten auch mehrere

Porträts, beispielsweise der Antica Macelleria Cecchini oder von Valeria, der 2-Sterne-Köchin aus der Maremma.



## KOSTPROBE?

Einfache Dinge, die köstlich schmecken – das beherrschen die Italiener bestens. Da reicht schon eine Schiacciata all'olio, ein toskanisches Fladenbrot mit Olivenöl. Oder eine Panzanella, ein Tomatensalat mit altbackenem Brot. Nicht ganz so bekannt, aber absolut köstlich: Gnudi toscani, Spinat-Ricotta-Knödel, die mit Parmesan serviert werden. Raffiniert wird es mit dem „Tonno (Thunfisch) del Chianti“, der gar kein Thunfisch ist, sondern gekocht und in Öl eingelegte Schweinekeule, die sich dann wie Thunfisch präsentiert. Und nach den herzhaften Leckereien kann man sich dann durch eine Torta della nonna, Cantucci oder Castagnaccio – Kastanienkuchen mit Rosmarin, Rosinen und Pinienkernen – naschen.

## PAPPARDELLE ALL'ANATRA

### Pappardelle mit Entenragout

Für 4 Personen  
Zubereitungszeit 20 Minuten,  
plus Schmorzeit 1 Stunde 30 Minuten

- 3 Entenkeulen  
natives Olivenöl extra
- 40 g Lardo, zerkleinert
- 60 g Pancetta, zerkleinert
- 100 g Schalotten, geschält und zerkleinert
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerkleinert
- 120 g Karotten, zerkleinert
- 1 Stange Staudensellerie
- 450 ml Rotwein
- 600 g stückige Tomaten  
(aus der Dose)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 gestrichener EL Fenchelsamen
- 1 Stück Bio-Orangenschale  
ohne weiße Haut
- Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 320 g Pappardelle  
(oder andere Bandnudeln)
- 4 gehäufte EL frisch geriebenes Pecorino  
(oder Parmesan)

Pappardelle sind italienische sehr breite Bandnudeln, die vor allem in Nord- und Mittitalien gerne gegessen werden, aber noch viel mehr sind sie toskanische Bandnudeln, denn sie werden am liebsten mit kräftigen Fleischsauzen beziehungsweise Ragouts gegessen, die Art von Pastasaucen, die man in der Toskana am liebsten mag, weil hier in dieser Region weniger die Pasta als vielmehr das Fleischgericht im Vordergrund steht. So wurde früher in erster Linie beispielsweise ein Kaninchengeschnetzeltes oder die verbliebene Reistsauce al coniglio (mit Kaninchen), daraus wurde das Gericht pappardelle alla lepre (mit Kaninchen), es gibt aber auch pappardelle sulla lepre (mit Hase) oder pappardelle con la nana o sul papero (nana ist das toskanische Wort für Ente und papero ist die Gans) oder pappardelle sul cinghiale (mit Wildschwein). Es gibt auch fleischlose Varianten mit Steinpilzen oder mit Fisch.

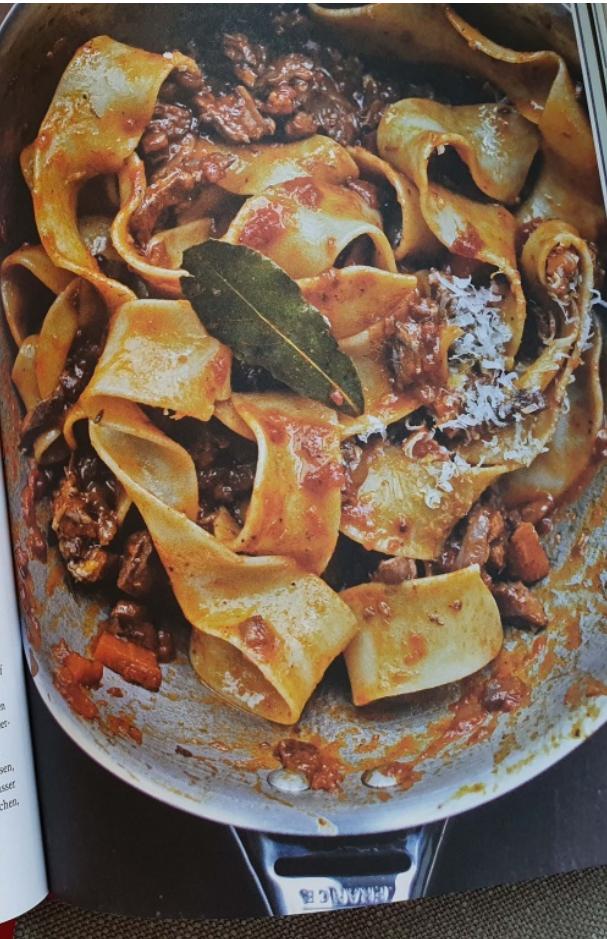
Auch wenn man als Ersatz natürlich tagliatelle, die typische Pasta der Nachbarregion Emilia-Romagna, verwenden kann, so ist der bedeutende Unterschied die Breite, die bei pappardelle bis zu vier Zentimeter erreichen kann. Pappardelle sind die breitesten Bandnudeln, weshalb sie auch als eine Art von Lasagne beschrieben werden und bereits im späten Mittelalter in der östlichen Toskana gegessen und später in Schriften des 13. Jahrhunderts erwähnt wurden.

Die Entenkeulen abwaschen und mit Küchenpapier abtupfen. In einem großen Schmortopf 6 EL Olivenöl erhitzen. Lardo, Pancetta, Schalotten, Knoblauch, Karotten und Staudensellerie in gleich große Stücke schneiden und zusammen mit den Entenkeulen im Olivenöl etwa 5 Minuten anbraten. Ab und zu umrühren und die Keulen einmal wenden. Den Topfinhalt mit dem Rotwein ablöschen. Den Alkohol etwas verdampfen lassen. Tomaten, Lorbeerblätter, Fenchel und Orangenschale dazugeben. Die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Stunde köcheln lassen.

Die Entenkeulen aus dem Topf nehmen und das Fleisch von Knochen lösen. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und zusammen mit 350–300 ml heißem Wasser zurück in den Topf geben. Das Entenragout erneut abschmecken und weitere 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die letzten 10 Minuten ohne Deckel weiterköcheln lassen. Orangenschale und Lorbeerblätter entfernen.

Reichlich Wasser in einem großen Kochtopf aufkochen lassen, salzen und die Pappardelle darin al dente kochen. Kochwasser abschütten, die Pasta mit dem Entenragout gut durchmischen, auf Teller verteilen und mit Käse bestreut servieren.

156 CARNE



Die Rezepte sind alle wunderschön bebildert und die Fotos von Landschaft, Produzenten und lokalen Persönlichkeiten wecken Reiselust. Toskana-Fans werden einige Rezepte kennen, aber für mich war noch einiges Neues dabei, obwohl ich diese Region kulinarisch recht gut kenne.

Auf jeden Fall macht es Spaß, in „TOSKANA in meiner Küche“ zu schmöckern und ganz sicher werde ich die „Torta del nonno“, das von der Autorin kreierte Pendant zur „Torta della nonna“ ausprobieren: Schokomürbekuchen mit Kaffeecreme, Pinienkernen und Walnüssen.



„Ich hinter diesem Kuchen verbirgt sich kein nonno, sondern eine Kochbuchautorin, also ich. Aber um es historischer klingen zu lassen. Der Kuchen wurde am 15. November 2020 erfunden, an dem Bedürfnis heraus, nonno auch einen Kuchen zuwidern, der vielleicht genauso berühmt wird wie die torta della nonna.“

Am Voralend für die Füllung das Espresso-Pulver mit 200 ml Milch verrühren und zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag die Kaffeemilch durch ein feines Papier-Tee-Gesiebtheben und mit der restlichen Milch (300 ml) mischen. Mit dem Mürbeteig Mehl, Kakao und Salz mischen und schnell mit der Butter verkneten. Das Ei mit dem Zucker und dem Quarkgelee mischen, zur Mehl-Butter-Mischung geben und kneten. Nicht zu lange kneten, die Butter soll nicht warm werden, sonst wird der Teig hart, aber nicht mürbe. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde (oder besser sogar über Nacht) in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung die Kaffeemilch zusammen mit dem Zimt erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Eier, Eigelbe und Zucker leicht schaumig schlagen und das Salz unterrühren. Die Süßigkeit nach und nach dazusieben und gut unterrühren.

Käsemilch in dünnem Strahl in die Eimischung einröhren. Alles erneut in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rütteln eindicken lassen. Die Creme in eine Schüssel füllen, Frischhaltefolie drauflegen und die Creme abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Drittel des Teigs entnehmen und zur Seite stellen. Den restlichen Teig auf der bereiteten Arbeitsfläche ausrollen und die Tarteform samt Rand damit auskleiden. Den Teig mit Backpapier abdecken, mit Backlinsen beschweren und im heißen Backofen 12 Minuten backen. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Linsen und das Papier entfernen und den Teig kurz abkühlen lassen.

Die abgekühlte Creme auf dem Teigboden verteilen. Aus dem restlichen Teig einen Deckel für den Kuchen ausrollen, diesen auf die Creme legen und an den Seiten festdrücken. Den Deckel mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Eiweiß bestreichen. Die Walnüsse und die Pinienkerne darauf verteilen und den Kuchen 30 Minuten backen. Die fertige Torta aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

## TORTA DEL NONNO

Schokomürbtkuchen mit Kaffeecreme, Pinienkernen und Walnüssen

Für 1 Kuchen  
(Ø 20 cm; 1-4 cm hoher Rand)  
Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
Ruhen: plus 1 Stunde,  
plus Backzeit: 45 Minuten

### FÜR DIE FÜLLUNG

5 g Espresso-Pulver  
500 ml Milch  
1 TL gemahlener Zimt  
2 Eier (Größe M)  
2 Eigelb (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
50 g Maiststärke

### FÜR DEN MÜRBTEIG

250 g Mehl (Tipo 00 oder Type 405),  
plus etwas mehr zum Arbeiten  
40 g Backkakao  
1 Prise Meersalz  
150 g kalte Butter, in Stücke geschnitten  
1 Ei (Größe M)  
100 g Zucker  
1Msp. Vanillepulver

### AUSSERDEM

1 Eiweiß  
20 g Walnusskerne  
20 g Pinienkerne  
Puderrzucker  
getrocknete Linsen  
zum Blindbacken

CHIUREKE 199

Ich freue mich jetzt noch mehr auf meine baldige Italienreise und wünsche euch eine genussvolle Woche und herrliche Sommertage!

Eure Judith

Cettina Vicenzino  
„TOSKANA in meiner Küche“  
DK (Dorling Kindersley Verlag)  
ISBN: 978-3-83104172-5  
28,00 Euro

# Italienische Weihnachtsaromen: Mini-Panettone



Letzt es Wochenende habe ich meine ersten Panettone gebacken. Kennt ihr den unfassbar fluffigen Hefekuchen aus Italien mit kandierten Zitrusschalen und Kirschen oder auch mit Schokostücken? In der Weihnachtszeit findet man ihn oft in italienischen Restaurants und mittlerweile auch in deutschen Supermärkten.

Ich liebe Panettone! Dafür lasse ich sofort jeden Stollen liegen! Bisher habe ich mich allerdings nie ran gewagt und selbst welchen gebacken. Letztes Wochenende habe ich einen Versuch gestartet. Das Rezept habe ich von einem italienischen Blog namens [chiarapassion.com](http://chiarapassion.com), allerdings habe ich es

natürlich wieder ein bisschen abgewandelt.

Im Originalrezept steht Manitoba-Mehl, ein sehr kleberstarkes Weizenmehl. Ich hatte das natürlich nicht da und habe mein übliches Dinkelmehl 630 genommen. Gut möglich, dass der Panettone mit Manitoba deutlich fluffiger und somit authentischer wird.



Statt nur Rosinen habe ich Orangeat, Zitronat, Rosinen und

kandierte Kirschen genommen und fand diese Mischung perfekt. Aromatisch schmeckten meine Küchlein für mich absolut nach Panettone. Nur wurde mein Teig nicht so wunderbar weich und fluffig – nächstes Mal probiere ich das Manitoba-Mehl aus!

Panettone-Formen sind nicht so leicht zu bekommen. Manche empfehlen einen unbenutzten Blumentopf. Da ich kleine Küchlein machen wollte, habe ich hohe Dessertringe genommen und sie nach oben mit Backpapier erweitert. Das funktionierte sehr gut.

**Für 1 großen Panettone oder mehrere kleine:**

50 g Rosinen

Rum

500 g Manitoba-Mehl

50 g Zucker

150 ml Wasser

100 g weiche Butter

1 Prise Salz

15 g Hefe

2 Eier

1 Eigelb

Abgeriebene Schale von 1 Orange und 1 Zitrone

50 g Orangeat

30 g Zitronat

50 g kandierte Kirschen, gehackt

Die Rosinen in Rum einweichen und vor dem Zubereiten des Teigs gründlich abtropfen lassen.

Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe, den Zucker, die Butter in Stückchen, die Eier, die Eigelbe und die abgeriebenen Zitrusschalen und die Hälfte des Wassers hineingeben. Kurz verrühren, dann das übrige Wasser und das Salz zufügen und alles 10–15 Minuten kneten (lassen), bis ein elastischer Teig entstanden ist. Den Teig währenddessen ab und zu von den Knethaken lösen und in der Schüssel umdrehen.

Die Rosinen, das Orangeat, das Zitronat und die Kirschen

unterkneten, bis alles gut vermischt ist. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und mit leicht eingefetteten Händen zu einer straffen Kugel formen. Die Kugel in eine Schüssel legen, mit Folie abdecken und an einem warmen Ort (am besten im warmen Ofen, der auf 50 °C erhitzt und dann ausgeschaltet wurde) 2–3 Stunden gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt oder verdreifacht hat.

Den Teig auf der Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und entweder in eine große, mit Backpapier ausgekleidete (Panettone)Form geben oder mehrere hohe Dessertringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, mit Backpapier auskleiden und den Teig auf die kleinen Formen verteilen. Den Teig erneut gehen lassen, bis er fast die Kante der Form erreicht hat. Den Ofen auf 170 °C vorheizen und die Panettone ca. 45 Minuten backen. Falls die Küchlein zu stark bräunen, mit etwas Alufolie abdecken. Die fertigen Panettone etwas abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auf einem Gitter auskühlen.



Am besten schmeckten sie uns frisch aus dem Ofen, noch ganz

leicht lauwarm.

Habt ihr ein ausländisches Lieblingsgebäck? Vielleicht sogar ein Weihnachtsgebäck?

Lasst mir doch einen Kommentar da und erzählt uns davon!

Ich wünsche euch ein genussvolles 2. Adventswochenende!

Eure Judith