

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
Einführung	11	Nektarinen-Ziegenkäse-Bruschetta
1 PANINI, BRUSCHETTE, TRAMEZZINI		Tramezzini Mailänder Salami
WARENKUNDE BROT	15	Tramezzini Crema & Torino
Feigen-Ziegenkäse-Focaccia	17	Tramezzini Quattro Formaggi & Zucchini
Pecorino-Paprika-Panini	19	Tramezzini Räucherlachs & Kresse
Panini Carciofi Prosciutto	20	
Panini Bufelmazzarella, Tomaten & Basilikum	21	2 PIZZA, STROMBOLI, PANZEROTTI
Taleggio-Champignon-Panini	23	Pizza vom Grill
WARENKUNDE KÄSE	25	Stromboli al tonno
Panini Salsiccia Piccante	26	Stromboli Quattro Formaggi
Panini Pancetta & Cranberry	27	Apulische Panzerotti
Kürbis-Ricotta-Bruschetta	29	Hähnchen-Pesto-rosso-Pladine
Gorgonzola-Birne-Panini	30	Tonno-Rucola-Pladine
Spargel-Taleggio-Panini	31	Parma-Carciofi-Pladine
Salsibocca alla Romana Panini	33	
WARENKUNDE WURST & SCHINKEN	35	3 SALATE, SNACKS, ANTIPASTI
Kräuter-Ziegenkäse-Ciabatta	37	WARENKUNDE KRÄUTER & OLIVENÖL
Parma-Feigen-Bruschetta	39	Brokkoli-Hähnchen-Salat
Pecorino-Auberginen-Bruschetta	41	Artischocken-Kichererbsen-Salat
Aprikosen-Prosciutto-Bruschetta	43	Pesto-Mozzarella-Salat
Rote-Bete-Austernpilz-Bruschetta	45	Salami-Orecchiette-Salat
Antipasti-al-Pablo-Bruschetta	47	Salvia-e-Pollo-Salat
Sardellen-Paprika-Bruschetta	49	Grüner Tortellini-Salat
		Antipasti-Schafskäse-Salat
		Toskanischer Brotsalat Panzanella
		Nektarinen-Büffelmozzarella-Salat
		Gegrillter Caesar-Salat
		Granatapfel-Rucola-Salat
		Sizilianischer Blutorangensalat
		Sizilianische Ratatouille-Caponata
		Lauwarmer Tomatensalat
		Rosmarin-Grissini
		Gebäckene Zucchini
		Fritierter Salbei & Sardellen
		Italianische Gourmet-Fritten
		4 PASTA, GNOCCHI, POLENTA
		WARENKUNDE PASTA
		Apulische Orecchiette alle Cime di Rapa
		Gnocchi ai Funghi & Rucola
		Hausgemachte Polenta im Maisblatt
		Gnocchi alla Sorrentina
		5 SUPPEN & EINTÖPFE
		Toskanische Gemüsesuppe Ribollita
		Original palermitanische Fischsuppe
		Toskanische Gnocchi-Salsiccia-Suppe
		6 DOLCI & GETRÄNKE
		Panna cotta mit Orangengelee
		Orangen-Mandel-Kuchen
		Selbst gemachte Mandel-Amarettini
		Cantuccini 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

ZUTATEN

- 4 Blatt Gelatine
- 250 ml frisch gepresster Orangensaft
- 2 EL brauner Zucker
- 500 g Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

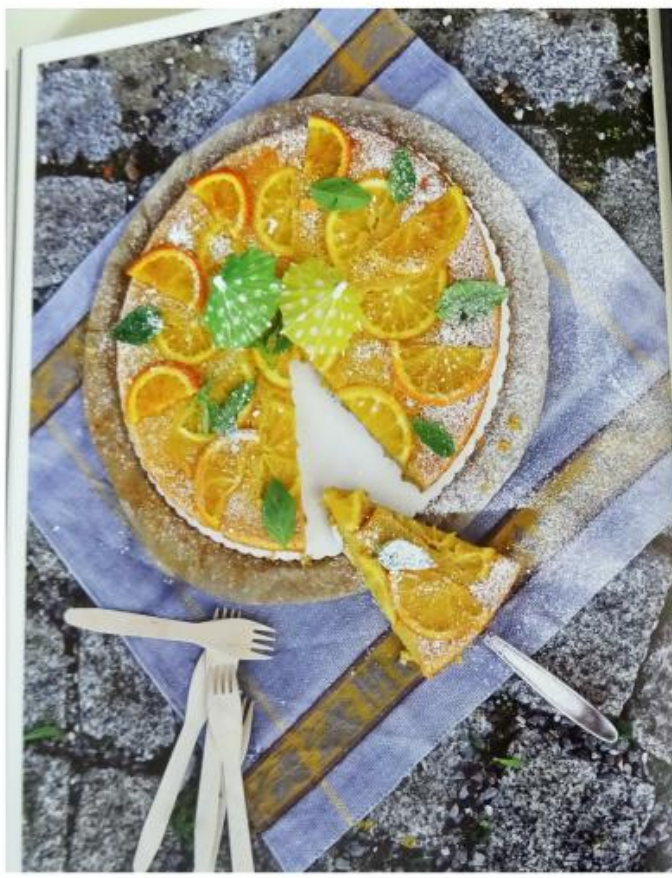
Für das Gelee 1 1/2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Währenddessen den Orangensaft mit dem Zucker in einem Topf so lang erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und der Saft kurz vor dem Kochen ist. Den Topf vom Herd nehmen.

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.

DOLE & STRAUSS



ORANGEN Mandel KUCHEN

1 KUCHEN

Ein Traum von Kuchen. Süßes, erfrischend, in Mandeln, die nach dem täglichen Gewachst wässern (nicht im)

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

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 der Pfanne 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 TL 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.

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