

italienische Rezepte für Projektwoche

Beitrag von „Aktenklammer“ vom 16. September 2007 10:48

Bei uns geht morgen die Projektwoche los, bei der ich - so fern liegt es natürlich nicht - für "Italienisch Küche" - mit einer Kollegin eingeplant worden bin. Morgen kochen wir aber noch nicht, denn wir recherchieren natürlich auch und erstellen am Ende ein Kochbuch, informieren über die verschiedenen Regionen, etc.

Gut, nun habe ich was mit Italien zu tun und kriege auch meine Spaghetti auf den Tisch, aber ich habe keinen reichhaltigen Fundus an Rezepten. Hinzu kommt, dass ich den Gedanken an das Projekt ein wenig verdrängt hatte.

Das Problem ist, dass wir viel kalt machen müssen, da wir keine richtige Küche haben, sondern uns mit Kochplatten behelfen müssen und das Sicherungsproblem besteht.

Ich möchte auf jeden Fall u.a. auch Pesto herstellen. Habt ihr noch anderen Ideen (die über Mozzarella-Tomaten-Spieße und Bruschetta hinausgehen)? Freue mich über Tipps von Kochlöffelbewanderteren!

Beitrag von „Hermine“ vom 16. September 2007 11:18

Auf jeden Fall gut kalt herzustellen:

- Tiramisu in allen möglichen Geschmacksarten
- Zabaione
- Carpaccio (muss ja nicht unbedingt mit rohem Rindfleisch sein, da gibt es bestimmt auch Abwandlungen)
- Parmaschinken und Melone
- Umwickelte Grissini (z.b. mit Mailänder Salami)
- Saltimbocca, Risotto (beide Gerichte lassen sich meines Wissens mit einer Kochplatte gut zubereiten.)

Nur mal jetzt ein Brainstorming ins Blaue hinein.

Liebe Grüße

Hermine

Beitrag von „Aktenklammer“ vom 16. September 2007 11:34

Ja! Risotto, auf jeden Fall - da hatte ich gar nicht dran gedacht! Danke für den Tipp!

Beitrag von „MYlonith“ vom 16. September 2007 13:12

<http://www.pastaweb.de>

Beitrag von „Aktenklammer“ vom 16. September 2007 13:14

Zitat

Original von Aktenklammer

Ja! Risotto, auf jeden Fall - da hatte ich gar nicht dran gedacht! Danke für den Tipp!

Habt ihr schon mal Risotto ohne Weißwein gekocht? Wenn man vielleicht noch mehr Gewürze dran gibt, müsste das ja auch lecker schmecken. Ich möchte in der Schule nicht unbedingt mit Wein kochen ...

Beitrag von „Hermine“ vom 16. September 2007 13:56

Bei den Risotto-Rezepten auf der Seite von Mylonith sind welche ohne Weißwein dabei 😊
Ich hab auch schon von Leuten gehört, die Brühe zum Angießen benutzen- ich fürchte in diesem Fall wird der Geschmack aber schon sehr "deutsch"

Beitrag von „Britta“ vom 16. September 2007 15:54

Ich nehme immer einen Teil Brühe und einen Teil Weißwein, das geht ganz gut. In diesem Fall würde ich dann aber auch einfach auf Brühe zurückgreifen.

Beitrag von „schoko-meiki“ vom 29. September 2007 12:59

Kennt jemand von Euch ein Rezept von klassischem TIRAMISU (also nicht Himbeertiramisu o.ä.), das jedoch ohne Eier zubereitet wird? Ich hab gegoogelt und da findet man natürlich viele Rezepte, aber ich suche eins, das erprobt ist und auch schmeckt!

Falls ihr ein Rezept zur Hand habt, wäre es schön, wenn ihr es hier mal reinschreiben könnetet! Danke!

Beitrag von „patti“ vom 29. September 2007 17:27

Ich habe dieses Rezept neulich ausprobiert und fand es super:

100 ml Milch
1 EL Zucker
1 EL Kakaopulver
½ Tasse/n Kaffee (75 ml), stark und schwarz
1 EL Amaretto

Für die Creme:

250 g Mascarpone
125 g Quark, mager
50 g Zucker
4 EL Amaretto
4 EL Eierlikör
250 ml Schlagsahne
1 Pkt. Sahnesteif
1 Pck. Löffelbiskuits
Kakaopulver

Milch und den mit Zucker gemischten Kakao aufkochen lassen. Kaffee und Amaretto unterrühren. Eine Form mit Löffelbiskuits auslegen. Mit der Hälfte der Flüssigkeit Löffelbiskuits tränken.

Für die Creme Mascarpone, Quark, Zucker, Eierlikör (quasi "Ersatz" für die fehlenden Eier) und Amaretto verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit der Masse vermengen.

Die Hälfte der Creme auf die getränkten Löffelbiskuits streichen, wieder mit Biskuits belegen, diese mit der restl. Flüssigkeit tränken und mit der restlichen Creme bestreichen.

Kühl stellen, durchziehen lassen (am besten über Nacht), vor dem Servieren dick mit Kakao bestäuben.