

CORNELIA POLETTO

Echt POLETTO

GEHEIMNISSE MEINER KÜCHE

GRÄFE
UND
UNZER

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2020

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2020

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Kreativleitung: Sven Torner

Lektorat: Christine Linde

Covermotiv: Benne Ochs

Foodstyling: Pio

eBook-Herstellung: Yuliia Antoniuk

 ISBN 978-3-8338-7476-5

1. Auflage 2020

Bildnachweis

Fotos: Jan-Peter Westermann

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-7476 04_2020_02

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

 www.facebook.com/gu.verlag

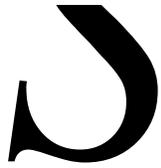
GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

CIAO

*„In diesem Buch sind Rezepte
aus allen vier Jahreszeiten
versammelt. Dazu gibt es – als
fünfte Jahreszeit –
Lieblingsrezepte, die
Dauerbrenner auf meiner
Speisekarte sind. Echt Poletto
eben!“*

Concetta Poletto



chon als kleines Mädchen hatte ich ein Faible für gutes Essen. Ich fand es prima, mit meiner Oma auf der Mole zu sitzen und Krabben zu pulen.

Alles, was mir interessant erschien – zum Beispiel Schnecken –, wurde probiert und eines meiner Leibgerichte waren Saure Nierchen. Es war diese Neugier auf Aromen und Geschmäcker, die meine Liebe zum Kochen begründet hat.

Die Rezepte in diesem Buch sind eine Essenz dessen, was mich als Köchin und Genießerin ausmacht. Die besten Produkte, kombiniert mit meiner Passion für die pure, schlichte Küche. Eine Küche, die mit einem Star auf dem Teller auskommt und ohne viel Schnickschnack für eine große Aromenvielfalt sorgt. Oft inspiriert von Italien, dessen kulinarisches Angebot mich seit vielen Jahren begeistert.

Ich habe mich entschlossen, diese Rezeptsammlung nach Jahreszeiten einzuteilen oder genauer: nach den „quattro stagioni“. Wir Köche lieben jede Saison mit den einzigartigen Produkten, die sie mitbringt. Ich freue mich jedes Mal aufs Neue, wenn ich im Frühling die ersten Knackerbsen und feldfrischen Blattsalate sehe – genau wie über die ersten Maischollen beim Fischhändler meines Vertrauens und das reichhaltige Pilzangebot des Herbstes. Und im Winter mag ich herzhaftes Schmorgerichte und gehaltvolle Desserts. Zu den Rezepten verrate ich Ihnen einige meiner Küchengeheimnisse. Kleine Tipps und Tricks, die die Zubereitung erleichtern und den Genuss vergrößern. Die fünfte Jahreszeit schließlich sind meine „classici“, Gerichte, mit denen ich die Gäste in meinen Restaurants in Hamburg und Shanghai immer wieder glücklich machen kann.

Apropos Glück: Auch die Zubereitung von gutem Essen macht glücklich. Ich bin der festen Überzeugung, dass Kochen eine Art Therapie sein kann. Wenn ich an der

Nudelmaschine stehe und dabei meine Gedanken schweifen lasse, dann hat das durchaus was von Meditation. Mit den Händen etwas zu erschaffen und sich so viel Zeit dafür nehmen, wie es eben braucht – ein angenehmer Ausgleich zum schnelllebigen, digitalisierten Alltag.

Bevor ich Sie in dieses Buch entlasse, möchte ich meinem tollen Team danken. Ich habe das große Glück, einige langjährige und treue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu haben, die mir sehr ans Herz gewachsen sind: Liebe Sterntaler, ihr habt „Echt Poletto“ mitgeprägt. Ohne euch würde alles nur halb so viel Spaß machen. Danke dafür!

Und Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, Hobbyköchinnen und Genussmenschen, wünsche ich ganz viele Freude mit diesem Buch.

Ihre Cornelia Poletto



Meine Sterntaler

*VON LINKS: LEAH, ROLAND, MATTHIAS, PASCAL,
SOPHIE, JOELLE, ROBERT, KATI, TIHO, CORNELIA,
ANNA, ANDRÉ, KATHRIN, MAIK, CHARLOTTE,
BASTI, CARO, PHILIPP*

SO SCHMECKT DER FRÜHLING

primavera

Der Frühling ist da und das Küchenjahr geht in eine neue Runde – Zeit für Frische und Leichtigkeit. Jetzt stehen bunte Babygemüse, zarte Kräuter, knackige Blattsalate und helles Fleisch auf dem Speiseplan



Insalata primavera mit Kräutervinaigrette

*Junges Gemüse, dazu frische Blattsalate und Kräuter
- dieser Teller ist ein erster zarter Frühlingsgruß. Dazu
passt ein Anchovis-Crostino*

ZUTATEN

Rezept für 4 Personen:

Zubereitungszeit: etwa 30 Min.

Für den Salat:

- 1 kleiner Fenchel
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 4 Stangen grüner Spargel
- 4 kleine Bundmöhren
- 12 Zuckerschoten
- Salz
- 1 kleine Zucchini
- 8 Kirschtomaten
- 100 ml klassische Vinaigrette (siehe Basisrezept >)
- je 1 TL fein geschnittener Schnittlauch, Kerbel, Estragon und Basilikum
- Pfeffer aus der Mühle
- 120 g Mesclun-Salat (Salatmischung)

Für 4 Anchovis-Crostini (falls man etwas dazureichen möchte):

- Olivenöl zum Braten
- 4 Scheiben Ciabatta
- 1 junge Knoblauchzehe
- 4 Anchovisfilets in Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Den Fenchel putzen, waschen, halbieren, den Strunk herausschneiden und die Fenchelhälften fein hobeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Spargelenden abschneiden und den Spargel im unteren Bereich schälen. Die Möhren putzen, schälen und ggf. in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zuckerschoten waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Das gesamte Gemüse nacheinander in

kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

2. Die Zucchini waschen, putzen und längs halbieren. Die Kerne herausschneiden und die Zucchinihälften in dünne Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und dabei den Blütenansatz herausschneiden. Die Vinaigrette mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat waschen und trocken schleudern. Das blanchierte Gemüse, die Kirschtomaten, die Zucchini und den Salat in einer Schüssel mit zwei Dritteln der Vinaigrette marinieren und auf 4 Teller geben. Mit der restlichen Vinaigrette anrichten.

Dazu schmecken Anchovis-Crostini: Dafür einen guten Schuss Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ciabatta-Scheiben darin von beiden Seiten knusprig anbraten. Die Knoblauchzehe quer aufschneiden und damit je eine Seite der Brotscheiben einreiben und mit einem Anchovisfilet belegen. Jeweils einen Anchovis-Crostino an die Salate anlegen.

Mein kleines Küchengeheimnis

Vinaigrette vorsichtig unterheben und den Salat luftig anrichten, damit alles schön knackig bleibt. Ich wähle zu jungem, zartem Gemüse bewusst kein Olivenöl, sondern eine neutralere Alternative, damit der Geschmack der Gemüse nur vom Öl getragen wird.



Fonduta verde
mit pochiertem Landei

„Fonduta verde“ heißt übersetzt grünes Fondue: In dieser leichten Frühlingssuppe trifft geschmolzener Parmesan auf feldfrischen Spinat. Das Ei ist ein wunderbarer Geschmacksträger und macht das zartgrüne Süppchen zur vollwertigen Mahlzeit

ZUTATEN

Rezept für 4 Personen:

Zubereitungszeit: etwa 45 Min.

Für die Suppe:

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- je 2 Zweige Salbei, Thymian und Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- 4 EL Butter
- 40 g Risottoreis
- je 50 ml Weißwein und Noilly Prat
- 600 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Schlagsahne
- 500 g junger Blattspinat
- Salz
- ca. 160 g Parmesan
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

Für die Eier:

- 4 frische Bio-Eier
- 100 ml Weißweinessig

Zur Fertigstellung:

- 50 ml Schlagsahne
- 4 Grissini (siehe Basisrezept [>](#))

- nach Belieben 4 Scheiben Tiroler Schinkenspeck

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten und 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Mit Kräutern, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in 2 EL heißer Butter glasig anschwitzen, dann den ungewaschenen Reis dazugeben. Alles durchschwenken und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Etwas einkochen lassen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, alles aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sahne angießen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Mit der angeprückelten restlichen Knoblauchzehe in 2 EL schäumender Butter zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Knoblauchzehe herausnehmen. Den Spinat in einem Sieb leicht andrücken, 4 EL davon abnehmen und warm halten. Den Parmesan reiben. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren, mit dem restlichen Spinat und dem Parmesan mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Den Essig mit 1 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Im Topf mithilfe eines Schneebesens einen Strudel bilden. Die Eier aufschlagen, hineingeben und ca. 2-3 Minuten darin ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und im Eiswasser kurz abschrecken. Das überstehende Eiweiß abschneiden und die Eier warm halten.

3. Die Sahne steif schlagen. Jeweils 1 EL Spinat und 1 Ei in vorgewärmte Suppenteller geben. Die Suppe erhitzen, mit der geschlagenen Sahne mithilfe eines Pürierstabs aufschäumen und um den Spinat gießen. Jeweils 1 Grissinistange (nach Belieben mit Tiroler Schinkenspeck umwickeln) dazuservieren.

Mein kleines Küchengeheimnis

Umami ist der fünfte Geschmack – jener herzhafteste Kick, der einem Gericht Tiefe gibt. In der italienischen Küche ist Parmesan der ultimative Umami-Bringer. Deshalb empfiehlt es sich, immer ein großes Stück im Kühlschrank zu haben und damit großzügig zu würzen und zu verfeinern.



Scaloppine
mit grünem Spargel, Parmaschinken &
Zitronen-Zabaione

Zartes Kalbfleisch mit Zitronensoße ist ein Klassiker der italienischen Frühlingsküche. Die schaumig aufgeschlagene Zitronen-Zabaione gibt dem Gericht eine schöne Leichtigkeit und schmeckt auch ohne Fleisch mit Spargel pur

ZUTATEN

Rezept für 4 Personen:

Zubereitungszeit: etwa 40 Min.

Für die Scaloppine:

- 8 Kalbsschnitzel (à ca. 75 g)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl

Für den Spargel:

- 20 Stangen grüner Spargel
- Salz
- 8 Stangen Frühlingslauch
- Olivenöl zum Braten
- Pfeffer aus der Mühle
- 4-8 Scheiben Parmaschinken

Für die Zitronen-Zabaione:

- 1-2 Bio-Zitronen
- 1 Schalotte
- 100 ml Weißwein
- 1 EL weißer Balsamico
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 150 g geklärte Butter
- 4 Eigelb
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

- Ahornsirup zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

1. Die Schnitzel unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und nach Belieben etwas dünner klopfen. Von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite 3-4 Minuten braten.

2. Die Spargelenden abschneiden und die Spargelstangen im unteren Bereich schälen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, mit Salz abschmecken und den Spargel darin blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken. Den Frühlingslauch putzen, waschen, auf die Länge des Spargels schneiden und mit dem Spargel in einer Pfanne in heißem Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 5 Stangen Spargel und 2 Stangen Lauch mit 1-2 Scheiben Parmaschinken umwickeln.

3. Für die Zabaione die Zitrone(n) heiß abwaschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Den Weißwein mit Balsamico, Pfefferkörnern und Schalotte in einem Topf aufkochen und alles um die Hälfte einköcheln lassen. Dann durch ein Sieb in eine runde Metallschüssel passieren. Die geklärte Butter in einem Topf schmelzen. Das Eigelb in die Wein-Essig-Reduktion rühren und über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Die warme zerlassene Butter zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Schlagen einrühren. Die Zabaione mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb sowie ein paar Tropfen Ahornsirup abschmecken. Jeweils etwas Zabaione auf 4 vorgewärmten Tellern verteilen. Die Scaloppine und den Spargel darauf anrichten und das Fleisch mit Zabaione beträufeln. Die restliche Zabaione separat dazureichen.

Mein kleines Küchengeheimnis

*Luftgetrockneter Schinken entfaltet sein Aroma am besten,
wenn man ihn nicht erst zum Anrichten aus dem
Kühlschrank nimmt, sondern mindestens eine halbe Stunde
vorher.*



Meerrettich-Risotto
mit Buchenholz-Lachs

Sanft geräucherter Lachs mit altem Balsamico, dazu ein samtig-würziges Risotto und die frische Schärfe des Meerrettichs: ein mediterranes Aromenfeuerwerk, das die Geschmacksvielfalt des Frühlings feiert

ZUTATEN

Rezept für 4 Personen:

Zubereitungszeit: etwa 40 Min.

Für den Lachs:

- ca. 400 g Buchenholz-Lachs

Für das Risotto:

- 1 kleines Bund Suppengemüse
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Butter
- 240 g Risottoreis (z.B. Carnaroli)
- Salz
- 50 ml Weißwein
- 800 ml heiße Gemüsebrühe
- 60 g Parmesan
- 2 Zweige Dill
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 2-3 EL frisch geriebener Meerrettich
- Pfeffer aus der Mühle

Zum Anrichten:

- Dillspitzen
- feine Friséesalatblättchen
- etwas frisch geriebener Meerrettich
- alter Balsamico

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 60 °C vorheizen. Den Buchenholz-Lachs im heißen Ofen warm halten.

2. Das Suppengemüse putzen, waschen, fein würfeln, die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem großen Topf aufschäumen, die Gemüsewürfel dazugeben und glasig anschwitzen. Den ungewaschenen Reis dazugeben, leicht salzen und kurz anrösten. Den Weißwein zugießen und einkochen lassen. Den Reis mit heißer Gemüsebrühe aufgießen, sodass er gerade bedeckt ist. Alles bei schwacher Hitze offen unter Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Erneut Brühe dazugießen und so weiterverfahren, bis der Reis nach 20-30 Minuten al dente gegart ist.

3. Inzwischen den Parmesan reiben, den Dill waschen und trocken tupfen, die Dillfähnchen abzupfen und fein schneiden. Das Risotto vom Herd ziehen und die restliche Butter sowie den Parmesan unter ständigem Rühren dazugeben. Schnittlauch, Dill und Meerrettich unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten, den Buchenholz-Lachs in 8 Teile zupfen und je 2 Teile auf das Risotto geben. Den Balsamico um das Risotto träufeln. Mit Dillspitzen, Friséesalatblättchen und frisch geriebenem Meerrettich garnieren und sofort servieren.

Mein kleines
Küchengeheimnis

Damit das Risotto die gewünschte Konsistenz bekommt, ist es wichtig, es nicht zu viel und erst gegen Ende der Garzeit zu rühren. Sonst wird unnötig Luft untergehoben, die das Risotto abkühlt und es klebrig macht.





VONGOLE

Venusmuscheln, die aufgrund ihrer Form auch Herzmuscheln genannt werden, gedeihen am besten in wärmeren Gewässern und sind somit ein fester Bestandteil der mediterranen Küche. Ihr Fleisch schmeckt zart und nussig und sie eignen sich wunderbar als Beigabe zu Pastagerichten



Conchiglioni
alle vongole