



# **Köstliche italienische Küche**

**Renato Rudatis  
Velio Pifferi**

**Weltbild**

# Ein Wort zuvor

Es gibt wohl keine andere Küche der Welt, die in den letzten Jahren einen solchen Siegeszug angetreten hat wie die italienische. Selbst die besten und bekanntesten französischen Köche haben sich etwas einfallen lassen müssen, um nicht von der Kunst ihrer Kollegen überrundet zu werden. Die italienische Küche besticht durch die Einfachheit, durch das Ineinanderspielen von vielen Geschmacksrichtungen und natürlich durch eine große Produktpalette. Die Waren sind von erstklassiger Qualität.

Jede Region, fast jede Stadt und jeder Landstrich haben ihre Besonderheiten anzubieten, die meisterlich zubereitet werden. Dem Feinschmecker, der auf der Suche nach „Neuem“ durch Italien fährt, verschlägt es jeden Tag die Sprache, und der Gaumen jubelt vor Entzücken. In diesem Buch wollen wir Ihnen die bekanntesten und beliebtesten Rezepte der italienischen Küche vorstellen.

Auch für Nichtprofis unter den Hobbyköchen wird es beim Nachkochen keine großen Probleme geben. Die Grundrezepte sind klar und deutlich, Schritt für Schritt gegliedert und werden durch die Phasenfotos verdeutlicht.

Alle Rezepte sind, soweit nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet, daher ist es auch nicht schwer, die richtigen Mengen für 1, 2, 3 oder mehr Personen zu errechnen.

Kräuter und Gewürze	6
Gemüse	8
Fleisch, Schinken, Wurst	10
Fisch	12
Nudeln	14
Käse	16
Wein	18
Pizza	20
Pasta	40
Suppen	60
Antipasti	76
Fleisch und Geflügel	94
Fisch	132
Beilagen	160
Süßes	174
Rezeptverzeichnis	191

Hier noch ein Wort über die italienische Speisefolge und die Essgewohnheiten.

Essen bedeutet für die italienischen Feinschmecker mehr als nur sich sättigen, es soll der gesellschaftliche Höhepunkt eines jeden Tages sein. So ist es selbstverständlich, daß der Italiener mit Freuden dieser Leidenschaft nachgeht.

Der Aperitif steht am Anfang, um sich selbst sowie die Geschmacksnerven auf das Kommende zu stimulieren. Erst dann kommt die Antipasti, eine Auswahl von vielen kleinen Köstlichkeiten.

Verschiedene Salate, Schinken, ob roh oder gekocht, Wurst, besonders Salami und Mortadella, Fischhäppchen, Oliven, Artischockenherzen, süßsauerer Gemüse, auch leichter Käse wird mit Bröt, frischem Weiß-, Stangen- oder Fladenbrot gereicht, die Auswahl ist fantastisch und für den Gaumen immer eine Entdeckung.

Primo piatto, der erste Gang, besteht meist aus einem Nudelgericht. Dabei sind die Italiener nun wirklich Meister, ob als Suppe, mit Soße oder

gefüllt, wie die bekannte Lasagne und die Cannelloni. Sättigen sollen diese Teigwaren und den ersten großen Hunger stillen. So kann das Folgende mit noch mehr Genuß erschmeckt werden. Es heißt, die Fleisch-, Geflügel-, Fisch-, Gemüse- und auch die Süßspeisen sollen „per la gola“ – um zu Genießen gegessen werden.

Wer schon einmal an einer italienischen Tafel gegessen hat, der kennt ja dann auch die obligatorischen Dinge, die nie vergessen werden dürfen: eine mit Wasser gefüllte Karaffe, ein großer Korb mit Brot, die Menagen mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl zum Anmachen der Salate und natürlich die Karaffen mit dem leichten Tischwein, „vino da tavola“, für den Italiener „vino da tavola“.  
Ebenso darf natürlich auch der Espresso nach dem Essen nicht fehlen, der manchmal auch mit einem Schuß serviert wird. Espresso corretto zum Beispiel mit Grappa – ein ausgezeichnetes Mittel, um den Magen zu schließen.

Wenn Sie zu Hause mit Freunden einmal ein solches italienisches Essen zelebrieren, sollte die Zeit keine Rolle spielen. Erst durch eine ausgiebige Unterhaltung wird ein italienisches Essen zu einem wirklichen Genuß.

Die Freunde, die zu einer guten Atmosphäre beitragen, und ein gutes Essen gehören einfach zusammen, dies haben nicht nur die italienischen Feinschmecker erkannt; versuchen Sie es doch auch einmal. Wir wünschen Ihnen beim Nachkochen der Rezepte viel Spaß, gutes Gelingen, und lassen Sie es sich schmecken.

Ihr

*Renato Rudolati*