

**La Kalura  
sulla Vostra tavola**

*Die Kalura auf Ihrem Tisch*  
**The Kalura on your table**

*Curatore / Herausgeber / publisher:* Kalura Hotel

*Chef / Küchenchef / chef:* Gino Mazzola

*Cuochi / Köche / cooks :* Antista, Vincenzo  
Carollo, Antonio I

Carollo, Antonio II  
Lo Re, Antonino  
Occorso, Santo

*Traduzioni / Übersetzungen / translations :*

Caterina Ciufferi  
Martina Lucia Curcio  
Caterina Zazo

*Disegni / Zeichnungen / illustrations:*

Martina Lucia Curcio

*Fotografie / Fotografien / photos :*

Emilfoto Castelbuono  
Palazzolo Palermo

*Impaginazione / Layout / layout:*

Martina Lucia Curcio

*Tipografia / Druckerei / printin-office :*

Aiello Bagheria

# *La Kalura sulla Vostra tavola*

## *Indice / Inhalt / summary*

*La Calura e l'hotel  
Die Calura und das Hotel  
The Calura and the hotel*

*La cucina dell' hotel, presentato da Gino Mazzola  
Die Küche des Hotels, präsentiert von Gino Mazzola  
The cuisine of the Hotel presented by Gino Mazzola*

*Le ricette / Die Rezepte / The recipes:*

*Antipasti / Vorspeisen / Starters  
Primi Piatti / Erster Gang / First Course  
Secondi Piatti / Zweiter Gang / Main Course  
Dessert / Nachspeise / Desserts*

## La Calura e l'Hotel

Non lontano da Cefalù si trova una delle più belle insenature della costa settentrionale della Sicilia, "La Caldura" o "Calura", come qui per l'appunto viene chiamata. Non si conosce l'origine esatta della parola, benché tutto faccia pensare che il nome provenga dal greco: "kalòs" (= bello) e "oreuo" (= rifugio, riparo) e quindi "bel rifugio". Il nome potrebbe anche derivare dalla parola latina "calidum" (= caldo). Altri però tendono a far derivare l'origine del nome dalla parola araba "calhur", che significherebbe "splendida spiaggia orientale".

Benché il significato etimologico sia incerto, si può affermare con certezza che la Calura è una delle ultime splendide zone incontaminate dell'isola. È un mondo a sé, fatto di rocce, di piccole insenature incantate, di spiagge e di mare. Sulla punta - tra fichi d'india e agavi - emergono i resti di una delle tante piccole torri esistenti lungo la costa siciliana e che in passato permettevano di diffondere in una ora le notizie più importanti lungo l'intera costa dell'isola.

Nelle immediate vicinanze, è situato il Kalura Hotel che, inaugurato all'inizio degli anni sessanta, è ormai gestito da oltre vent'anni dalla famiglia Curcio. La Vostra permanenza lascerà in Voi un ricordo indimenticabile, non solamente per la posizione e per l'atmosfera familiare che regna nell'Hotel, per la grande offerta di attività sportive e ricreative, ma anche e soprattutto per l'eccellente cucina siciliana che Vi verrà offerta.

## Die Calura und das Hotel

Unweit von Cefalù finden wir eine der schönsten Buchten der Nordküste Siziliens - "La Caldura", oder "Calura", wie sie hier auch genannt wird. Die genaue Herkunft des Wortes ist unklar, obwohl alles darauf hindeutet, daß der Name aus dem Griechischen kommt: "kalòs (= schön), kallos (= Schönheit) und "oreuo" (= Zuflucht, Unterschlupf), also "schöner Unterschlupf". Der Name könnte aber auch von dem lateinischen Wort "calidum" (= Wärme, Hitze) abstammen. Andere neigen hingegen dazu, den Ursprung des Wortes aus dem Arabischen "Calhur" abzuleiten, was "glänzender östlicher Strand" bedeuten würde.

Auch wenn die sprachliche Bedeutung ungewiß ist, so kann man doch mit Sicherheit sagen, daß die Calura eine der letzten unberührten Schönheiten der Insel ist; eine Welt für sich, eine Welt nur aus Felsen, kleinen Buchten, Stränden und Meer. An der Spitze, zwischen Kaktusfeigen und Agaven, ragen Überreste eines alten Turms hervor, einer von vielen entlang der sizilianischen Küste, die es erlaubten, binnen einer Stunde rund um die Insel die wichtigsten Meldungen zu verbreiten.

In unmittelbarer Nähe befindet sich das Kalura Hotel, das dort Anfang der Sechziger Jahre eröffnet hat, und nun seit über zwanzig Jahren von der Familie Curcio geführt wird. Nicht nur die Lage und die persönliche Atmosphäre des Hotels, sowie das reiche Sport- und Freizeitangebot hinterlassen eine bleibende Erinnerung - es ist vor allem die hervorragende sizilianische und lokale Küche, die einen Aufenthalt unvergeßlich machen.

## La Calura and the Hotel

One of the most beautiful inlets in Northern Sicily, not far from Cefalù, is "la Caldura", or "la Calura" as it is called here. The exact origin of this name is still unknown, although it has been speculated that it could come from the Greek words: "kalòs" (= beautiful) and "oreuo" (haven); if that is true, it would mean beautiful haven. The name could also come from the Latin word "calidum" which means hot or very warm. Yet, it is most likely that the name was coined after the Arabic word "calhur", meaning splendid Eastern beach.

Although the etymology of the name is not confirmed, sure is that the Calura remains one of the most unpolluted areas in the island. It is a world in its own, made up of rocks, small enchanted coves, beaches and the beautiful sea. In the Northern part of the Calura, among cacti and agaves, are the ruins of one of the many towers which were used in the past to send messages throughout the entire Sicilian coastline.

Nearby the tower ruins is the Kalura Hotel which was opened at the beginning of the Sixties and has been managed, for over twenty years, by the Curcios. Your stay at the Kalura Hotel will be unforgettable, not only because of its location, the family atmosphere, the great variety of sports and recreational activities, but also - and especially - because of the excellent Sicilian cuisine of the hotel restaurant.

*La cucina dell ' hotel,  
presentato da Gino  
Mazzola*

*Die Küche des Hotels,  
präsentiert von Gino  
Mazzola*

*The cuisine of the  
Hotel  
presented by Gino  
Mazzola*

Gino Mazzola ha una grossa esperienza come cuoco. Dal 1985 lavora nell' hotel Kalura e dal 1992 n'è lo Chef.

Gino Mazzola arbeitet seit mehr als 35 Jahren als Koch. 1985 begann er mit seiner Tätigkeit im Kalura Hotel, wo er seit '92 Küchenchef ist.

Gino Mazzola has a long experience as a cook. He has been working at Hotel Kalura since 1985. He has been the head cook since 1992.

## La cucina dell' hotel, presentato da Gino Mazzola

La cucina siciliana rispecchia l'anima della nostra isola: è ricca, fantasiosa, variopinta ed anche semplice. In essa è il carattere del nostro popolo, la sua allegria, la sua forza d'animo e la sua gioia di vivere. Il resto lo fanno il mare, il sole ed il clima mediterraneo.

La Sicilia è stata dominata per secoli da popoli appartenenti alle più svariate culture, quali i greci, i romani, gli arabi, i normanni, gli svevi, i francesi e gli spagnoli. Ognuna di queste culture ha lasciato profonde tracce nell'arte, nella letteratura, nonché nell'arte culinaria. In realtà, poi, sono stati gli arabi che hanno maggiormente influenzato la nostra cucina. Di origine araba sono, per esempio, non solamente le spezie, diversi tipi di vegetali, il riso e i frutti canditi, ma anche la ricchezza ed il modo in cui vengono presentati i piatti, l'amore per il colore e, non ultimo, la tradizione del gelato e del sorbetto (in arabo: sciarbat = sorbetto).

Tre "P" dominano la cucina siciliana ed il turista se ne può rendere conto non appena giunto sull'isola; sono: la pasta, il pesce e la pasticceria. La pasta viene bollita in acqua salata, salata come l'acqua del mare. L'acqua viene prima usata per bollire le verdure ( per esempio il finocchio selvatico) e poi per cucinarvi la pasta. Uno dei piatti più famosi è la "Pasta con le sarde", i cui ingredienti - l'uva passa, i pinoli, il finocchio selvatico, il pangrattato e lo zafferano - sono caratteristici di tanti altri piatti. Nella gastronomia siciliana non sono molto diffusi i piatti di carne, ma più importante, invece, risulta la seconda "P", cioè il pesce, fondamentalmente sardine e pesce spada - crudi o cotti - benché non manchino all'appello altri tipi di pesce, quali i frutti di mare, perfino il riccio e la seppia.

La cucina è una cucina "fresca", caratterizzata da colori vivaci: pomodori, limoni, melanzane, peperoni ecc.. Non dobbiamo inoltre assolutamente dimenticare l'olio d'oliva che - paragonato al burro nei paesi del Nord - è l'elemento base della nostra cucina. Per noi dell' Hotel Kalura è estremamente importante che tutti gli ingredienti siano sempre freschi. Molti prodotti utilizzati nella nostra cucina sono di coltivazione propria.

L'ultima "P" è quella in cui maggiormente si può riconoscere la gioia di vivere dei siciliani. A tavola ogni festa o qualsiasi tipo di evento si conclude con il dolce sapore di un dessert: biscottini alla mandorla, cassata, cannoli, gelato, sorbetto, granita, torrone. I principali ingredienti sono le mandorle e la ricotta.

Il ristorante dell'Hotel Kalura offre la tradizionale cucina siciliana, vari piatti internazionali e, non ultimo, un tocco di nouvelle cuisine creata dai nostri cuochi.

La Direzione dell'Hotel ed, in particolar modo, noi cuochi, Vi auguriamo buon divertimento e una buona riuscita nella preparazione dei piatti che Vi proponiamo.

Buon appétit!

## **Die Küche des Hotels, präsentiert von Gino Mazzola**

Die sizilianische Küche ist das Spiegelbild unserer Insel: sie ist reichhaltig, fantasievoll, farbig, und gleichzeitig auch einfach. Eine Küche, die den Charakter unseres Volkes widerspiegelt, ihre Heiterkeit, ihre Seelenstärke und ihre Lebensfreude. Das Meer, die Sonne und das mediterrane Klima tun ihr übriges, um das kulinarische Werk zu vollenden.

Sizilien befand sich über Jahrhunderte hinweg unter der Fremdherrschaft der verschiedensten Kulturen, angefangen mit der Herrschaft der Griechen, dann der Römer, der Araber, der Normannen, der Schwaben, der Franzosen und der Spanier. Jede hinterließ in der Kunst, der Literatur und auch in der Kochkunst tiefe Spuren. Tatsächlich waren es die Araber, die unsere Küche am stärksten geprägt haben. Arabisch sind beispielsweise nicht nur die Gewürze, verschiedene Gemüsearten, der Reis, und kandierte Früchte, auch die Reichhaltigkeit und Präsentation des Essens, die Liebe zur Farbe und nicht zuletzt die Tradition des Eises, des Sorbets (arab.: sciarbat = Sorbet).

Besucht man die Insel, stellt man fest, daß drei große P ihre Küche dominieren: Pasta (Nudeln), Pesce (Fisch) und Pasticceria (Konditorei). Die Pasta wird meist in Wasser gekocht, indem zuvor das Gemüse (bspw. wilder Fenchel) gegart wurde. Eins der berühmtesten Gerichte ist die "Pasta con le sarde" (Nudeln mit Sardinen), deren Zutaten auch für viele andere Gerichte charakteristisch sind: Rosinen, Pinienkerne, wilder Fenchel, Semmelbrösel und Safran. Fleischhaltige Speisen finden sich in der sizilianischen Gastronomie nicht so häufig; dafür ist das zweite P umso wichtiger: es bezieht sich vor allem auf Sardinen und Schwertfisch, roh und gekocht, obgleich andere Fische, Meeresfrüchte, selbst Seeigel und Tintenfische nicht fehlen.

Die sizilianische Küche ist eine "frische" Küche, die sich durch lebendige Farben auszeichnet: Tomaten, Zitronen, Fenchel, Auberginen, Paprika, etc. Nicht zu vergessen ist natürlich das Olivenöl, das bei allen Gerichten, im Gegensatz zur Butter im Norden, die Grundlage bietet. Im Kalura Hotel legen wir größten Wert darauf, daß alle Zutaten frisch sind; viele der Zutaten stammen aus eigenem Anbau.

Besonders im dritten P zeigt sich die Lebensfreude der Sizilianer. Jedes Fest, jeder x-beliebige Anlaß wird auf dem Tisch in eine köstliche Nachspeise verwandelt: Mandelplätzchen, Cassata, Cannoli, Eis, Sorbets, Granita, Torrone. Mandeln und Ricotta stellen die wichtigsten Ingredienzen dar.

Unsere Küche im Kalura Hotel reicht von der traditionellen sizilianischen Küche über einige internationale Gerichte auch bis hin zu eigenen Kreationen, was die nachfolgenden Rezepte veranschaulichen.

Die Direktion, und insbesondere wir Köche, wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und gutes Gelingen.

Guten Appetit!

## **The Cuisine of the Kalura Restaurant, presented by Gino Mazzola**

The richness, the variety, the colours and, at the same time, the simplicity of the Sicilian cuisine resemble the character of the Sicilians with their happiness, strength and joie de vivre coupled with the beautiful sea, the sunshine and the Mediterranean climate.

For centuries, Sicily was ruled by foreigners: Greek, Romans, Arabs, Normans, Swabians, the French and the Spaniards. Each civilization left important traces in the arts, literature and cookery of the island. The Sicilian cuisine was mainly influenced by the Arabian one. We use the same spices, vegetables, rice, candied fruit. The way we present our dishes, their richness in taste and colours, as well as ice-cream and sorbet (in Arabic: Sharbat) are all derived from the Arabian cuisine.

It does not take long before the visitor realizes that the essence of the Sicilian cuisine is in the tree "P"s: Pasta, Pesce (=fish) and Pasticceria (=pastry). Pasta is cooked in salt water, salty as the sea water. The water is used first to boil vegetables (e.g.: wild fennel) and then to cook the pasta. One of the most popular dishes is called "pasta con le sarde" (pasta with sardines) whose main ingredients, apart from the pasta and the sardines, are: raisins, pine seeds, wild fennel (cicely), bread crumbs and saffron, basic ingredients of many other dishes too.

Meat is not very popular in Sicily, whereas fish - the second P - is a very important element of our cuisine. Sardines and swordfish are mostly used, both raw and cooked; but we also eat other types of fish, seafood, sea-urchin and squid.

Everything is fresh and colourful: tomatoes, lemons, fennel, aubergines, bell peppers etc. Olive oil is used to prepare almost every dish, just like butter in Northern European countries. At Hotel Kalura we make sure that all ingredients are fresh and they are mostly produced by us.

The joie de vivre is greatly represented by the "Pasticceria". Every festivity, party or event ends with the sweet taste of a dessert: almond biscuits, cassata, cannoli, ice-cream, sorbet, granita and nougat. The main ingredients are almonds and ricotta.

The restaurant of the Kalura Hotel offers a traditional Sicilian cuisine, a variety of international dishes and a touch of nouvelle cuisine created by our cooks.

The Hotel management and the cooks hope you will enjoy yourself when preparing the dishes with the recipes contained in this book.

Bon appétit!

# *Le ricette*

# *Die Rezepte*

# *The recipes*

## ***Antipasti***

1. Insalata di arance e cipolla
2. Zucca rossa in agrodolce
3. Melanzane ripiene alla modanità
4. Fagottini di melanzane
5. Carpaccio di pesce spada
6. Neonata marinata al limone con crostini
7. Cozze gratinate

## ***Vorspeisen***

1. Salat mit Orangen und Zwiebeln
2. Kürbis süßsauer
3. Gefüllte Auberginen nach Art der Madonien
4. Auberginen-Fagott
5. Carpaccio mit Schwertfisch
6. Marinierte "Neonata" (junge Fische) mit Zitrone und Croutons
7. Gratinierte Miesmuscheln

## ***Startes***

1. Orange and onion salad
2. Sweet and sour pumpkin
3. Stuffed aubergines a la madonità
4. Aubergine bundels
5. Carpaccio of Sword fish
6. Neonata marinated in lemon juice with toasts
7. Mussels au gratin

## 1. Insalata di arance e cipolla

*4 arance (tipo tarocco), 2 cipolle rosse, olio d'oliva, sale, pepe*

Tagliate le cipolle in strisce sottili, cospargetele con del sale e lasciatele riposare per un'ora. Dopo di che lavatele e strizzatele. In questo modo la cipolla risulterà più dolce e quindi più gradevole al palato. Sbucciate le arance. Separate gli spicchi e tagliateli a cubetti non troppo grandi. Condite quindi le arance con le cipolle ed insaporitele con sale, pepe e olio d'oliva.

## 1. Salat mit Orangen und Zwiebeln

*4 Orangen, 2 rote Zwiebeln, Olivenöl, Salz, Pfeffer*

Die Zwiebeln ganz fein in Streifen schneiden, mit Salz bedecken und etwa eine Stunde ruhen lassen. Danach waschen und ausdrücken. Dadurch wird die Zwiebel milder und bekömmlicher. Die Orangen schälen und von den Kernen befreien. In nicht zu große Würfel schneiden. Die Orangen mit den Zwiebeln mischen, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl anmachen.

## 1. Orange an onion salad

*4 oranges (tarocco type), 2 red onions, olive oil, salt, pepper*

Cut the onions in thin slices, sprinkle some salt on them and let stand for 1 hour. Wash and drain them (the onion will be sweeter and more palatable). Peel the oranges. Chop each segment into medium-size cubes. Mix in with the onions and season with olive oil, salt and pepper.

## 2. Zucca rossa in agrodolce

*500 g di zucca rossa, 200 g di cipolle bianche, olio d'oliva, sale, pepe, aceto bianco, zucchero*

Tagliate finemente le cipolle e fatele rosolare nell'aceto bianco. A metà cottura aggiungete lo zucchero. Mescolate il tutto a fuoco lento fin quando lo zucchero non si sarà sciolto. Tagliate la zucca a fette e friggetele in abbondante olio d'oliva. Sistemate poi il fritto in una pirofila e versatevi sopra la salsa agrodolce.

## 2. Kürbis süßsauer

*500 g Kürbis, 200 g weiße Zwiebeln, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Wein- oder Apfelessig, Zucker*

Die Zwiebeln sehr fein schneiden und in Essig andünsten. Nach ca. 5 min. den Zucker hinzugeben. Auf niedriger Stufe so lange umrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Kürbis in Scheiben schneiden und in genügend Olivenöl fritieren. Anschließend den Kürbis in einer feuerfesten Schüssel mit der süßsauren Soße übergießen.

## 2. Sweet and sour pumpkin

*500 g orange pumpkin, 200 g white onions, olive oil, salt, pepper, white vinegar, sugar*

Finely chop the onions and sauté in white vinegar. When half done, add the sugar. Stir and cook over a low flame until the sugar has melted completely. Slice the pumpkin and fry in a generous quantity of oil. Arrange the fried slices of pumpkin in a pyrex dish and pour the sweet and sour sauce on it.

### 3. Melanzane ripiene alla modanità

*4 melanzane di media grandezza, 100 g di pecorino,  
50 g di acciughe sotto olio, 1 cipolla, 100 g di olive bianche snocciolate,  
50 g di capperi, 3 pomodori maturi, 4 coste di sedano, sale, pepe*

Lavate bene le melanzane, togliete la calottina (v. fig. 1) ed estraetevi la polpa, facendo attenzione a non bucarle. Mettete la polpa in uno scolapasta, cospargetele con del sale per farle perdere il gusto amarognolo. In una casseruola mettete a rosolare un trito di cipolla, sedano, capperi, acciughe, olive insieme alla polpa delle melanzane. A metà cottura aggiungete la polpa dei pomodori, che avrete precedentemente pelati. A cottura ultimata insaporite con sale e pepe. Aggiungete al composto il pecorino tagliato a dadini. Riempite le melanzane con il composto e sistematele in una casseruola, facendo attenzione che restino in piedi. Ultimate la cottura delle melanzane ripiene a fuoco lento, aggiungendovi il resto della polpa del pomodoro e un poco di acqua.

### 3. Gefüllte Auberginen nach Art der Madonien

*4 Auberginen mittlerer Größe, 100 g Pecorino (oder Parmesan),  
50 g in Öl eingelegte Sardinen, 1 Zwiebel, 100g grüne Oliven (entsteint),  
50 g Kapern, 3 reife Tomaten, 4 Stangen Sellerie, Salz, Pfeffer*

Die Aubergine gut waschen, abtrocknen und am Ende, wo sich der Stiel befindet, eine kleine Kappe abschneiden (s. Abb. 1) und die Aubergine aushöhlen. Dabei muß man darauf achten, daß die Wand nicht beschädigt wird. Das Fruchtfleisch in ein Sieb geben, mit Salz bestreuen, damit es den bitteren Geschmack verliert. Zwiebel, Sellerie, Kapern, Sardellen, Oliven und das Fruchtfleisch klein schneiden. Alles zusammen in einer Pfanne anbraten. Bei halber Garzeit die Tomaten, die zuvor mit heißem Wasser überbrüht und geschält wurden, klein schneiden und die Hälfte davon hinzufügen. Wenn die Mischung gar ist, mit Salz und Pfeffer würzen. Pecorino in Würfel schneiden und hinzufügen. Die Auberginen mit der Gemüse Mischung füllen, mit der Kappe schließen und aufrecht in einen Topf stellen. Auf niedriger Stufe die Auberginen in etwas Wasser und mit dem Rest der Tomaten garen.

### 3. Stuffed Aubergines a la madonità

*4 medium aubergines, 100 g pecorino cheese, 50 g anchovies in oil,  
1 onion, 100 g green olives (stoned), 50 g capers, 3 ripe tomatoes,  
4 celery sticks, olive oil, salt, pepper*

Wash the aubergines accurately; cut off the top (see fig. 1) and scrape out the pulp. Do not pierce the aubergine. Place the pulp in a colander and sprinkle with salt and leave to stand to degourge the bitter juices; chop the onion, celery, capers, anchovies and olives and sauté in oil with the aubergine pulp. When half done, add the skinned tomatoes and finish cooking. Add salt and pepper to taste. Cut the pecorino cheese in cubes and add it to the mixture. Stuff the aubergines with it and place them upright in a casserole adding olive oil, the remaining tomatoes and a little water. Cook over a low heat and serve.

### 4. Fagottini di melanzane

*2 melanzane tunisine, 8 fette di prosciutto cotto, 8 fette di pecorino fresco,  
2 uova, pangrattato*

Tagliate le melanzane a fette nel senso della lunghezza. Le fette dovrebbero avere lo spessore di un centimetro. Sistematele in uno scolapasta e cospargetele con del sale. Lasciate riposare il tutto per un paio di ore. Incidete le fette di melanzane in senso orizzontale senza dividere le fette (v. fig. 2). Apritele e farcitele con il prosciutto cotto ed il pecorino. Passatele nella farina, poi nell'uovo (precedentemente sbattuto) ed impanate con il pangrattato. Friggete i fagottini da ambedue i lati a fuoco moderato.

#### 4. Auberginen-Fagott

*2 längliche Auberginen, 8 Scheiben gekochter Schinken, 8 Scheiben frischer Pecorino (oder Parmesan), 2Eier, Semmelbrösel*

Auberginen der Länge nach in Scheiben schneiden (die Scheiben sollten ca. 1 cm dick sein), in ein Sieb geben und mit Salz bestreuen. Einige Stunden ziehen lassen. Die Auberginenscheiben waagrecht einschneiden, ohne die Scheiben zu trennen (s. Abb. 2), aufklappen und mit dem gekochten Schinken und dem Pecorino füllen. Die gefüllten Scheiben in Mehl tauchen, durch die verschlagenen Eier ziehen und in Semmelbrösel wenden. Auf niedriger Stufe von beiden Seiten goldbraun backen.

#### 4. Aubergine bundles

*2 tunisian aubergines, 8 slices of baked ham, 8 slices of fresh pecorino cheese, 2 eggs, flour, breadcrumbs*

Slice the aubergines lengthwise (1 cm thick). Place in a colander and sprinkle with salt. Let it stand for 2 hours. Make a slit in each slice (horizontally), but do not cut them apart (see fig. 2). Stuff them with ham and pecorino cheese. Drop the bundles into the flour, then into the beaten eggs and into the breadcrumbs. Heat the oil in a deep-fryer and fry the aubergine bundles on both sides over a medium heat and drain on kitchen paper. Serve warm.

#### 5. Carpaccio di pesce spada

*400 g di pesce spada fresco, 2 mazzetti di rucola, 100 g di carote tagliate a bastoncini, chicchi di melograno, olio d'oliva, succo di limone, menta, aglio, citronella, sale, pepe*

Preparate un battuto di aglio e citronella. Cospargete con questo trito il pesce spada (che dovrebbe essere un pezzo unico) e lasciatelo riposare per un poco. Tagliate finemente la rucola e sistematela su un piatto piano insieme alla carota tagliata a bastoncini. Tagliate il pesce spada in fettine molto sottili (si consiglia l'uso dell'affettatrice) e disponetele sopra la rucola e le carote. A parte preparate una salsina a base di olio d'oliva, succo di limone, qualche fogliolina di menta, sale e pepe. Conditevi il carpaccio e guarnite con chicchi di melograno.

#### 5. Carpaccio mit Schwertfisch

*400 g frischer Schwertfisch, 2 Bund Rauke, 100 g Karotten (in Streichholzform geschnitten), Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft, Minze, Zitronellgras, Salz, Pfeffer, Granatapfelkerne (oder rote Johannisbeeren)*

Knoblauch und Zitronellgras kleinschneiden und den ganzen Schwertfisch damit einreiben. Einige Stunden ziehen lassen. Die Rauke klein schneiden und zusammen mit den Karottenstäbchen auf einem Teller anordnen. Den Schwertfisch in sehr feine Scheiben schneiden (evtl. mit der Schneidemaschine) und auf der Rauke und den Karotten garnieren.

Mit Olivenöl, Zitronensaft, einigen Minzblättern, Salz und Pfeffer eine Soße anrühren und über das Carpaccio gießen. Mit Granatapfelkernen garnieren.

#### 5. Carpaccio of sword fish

*400 g fresh sword fish (in 1 slice), 2 bunches arucola salad, 100 g carrots sliced in sticks, a few grains of pomegranate, olive oil, lemon juice, a few mint leaves, garlic cloves, lemongrass, salt, pepper*

Mince the garlic and the lemongrass. Sprinkle over the swordfish and let it stand. Mince the arucola salad and the plate with it and the carrot sticks. Cut the sword fish in very thin slices (it would be better to use the slicing machine) and place them in the plate on the salad bed. Prepare a dressing with olive oil, lemon juice, a few

mint leaves, salt and pepper to taste. Pour the dressing on the fish and garnish with grains of pomegranate.

## 6. Neonata marinata al limone con crostini

*400 g di neonata, 5 limoni (succo), olio d'oliva, menta, aglio, pepe, sale, crostini di pane*

Stendete la neonata in una pirofila. Versatevi del succo di limone e lasciate marinare per un paio di ore. Fate scolare il succo di limone e condite la neonata con un trito di aglio e foglioline di menta che avrete insaporito con sale, pepe ed olio d'oliva. Servite il piatto con crostini di pane.

## 6. Marinierte "Neonata" mit Zitrone und Croutons

*400 g "neonata" (ganz junge Fische), Saft von 5 Zitronen, Olivenöl, Minze, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Croutons (oder getostetes Weißbrot)*

Die jungen Fische in einer Form ausbreiten. Mit Zitronensaft marinieren und einige Stunden ziehen lassen. Danach den Zitronensaft abgießen und die Fische mit gehacktem Knoblauch und Minzblättern, die zuvor mit Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischt wurden, würzen. Die Mischung auf gerösteten Weißbrotscheiben servieren.

## 6. Neonata marinated in lemon juice with toasts

*400 g neonata (baby fish), juice of 5 lemons, olive oil, mint leaves ( 2 tbsp), 2 garlic cloves, pepper, salt, 4 thick slices of italian country bread (toasted)*

Place the neonata in a pyrex dish and pour the lemon juice on it. Let it marinate for 2 hours then drain out the lemon juice. Mince the garlic and mint leaves and stir in with the fish. Season with salt and pepper to taste. Pile the mixture on the toasts and serve.

## 7. Cozze gratinate

*1 kg di cozze, 100 g di pangrattato, 1spicchio d'aglio, capperi, olio d'oliva, sale, pepe, prezzemolo*

Raschiate bene le cozze e lavatele a lungo in acqua corrente e ponetele in pentola, sul fuoco, con il coperchio, finché saranno tutte aperte. Scolatele ed eliminate le mezze valve vuote. A parte, condite il pangrattato con i capperi, il sale, il pepe, aglio e il prezzemolo tritato. Riempite con il composto, una ad una, le valve contenenti il mollusco e sistematele su una larga teglia. Irroratele con un filo d'olio e ponetele in forno caldo a gratinare per una quindicina di minuti. Servitele subito.

## 7. Gratinierte Miesmuscheln

*1 kg Miesmuscheln, 100 g Semmelbrösel, 1 Knoblauchzehe, Kapern, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Petersilie*

Die Miesmuscheln gut bürsten und längere Zeit unter fließendem Wasser waschen. Bereits geöffnete wegwerfen. In einem zugedeckten Topf die Muscheln darin so lange erhitzen, bis sich alle öffnen. Muscheln herausnehmen, abtropfen lassen und alle leeren Muschelhälften beseitigen. Semmelbrösel mit Kapern, Salz, Pfeffer, Knoblauch und kleingehackter Petersilie mischen. Die Muscheln einzeln mit der vorbereiteten Mischung füllen und in einer großen Form anordnen. Mit Öl bespritzen und ca. 15 Minuten im heißen Ofen gratinieren. Sofort servieren.

## 7. Mussels au gratin

*1 kg mussels, 100 g breadcrumbs, 1 garlic clove, capers, olive oil, salt, pepper, parsley (4 tbsp)*

Scrub the mussels well and pull off any beards; wash thoroughly in running water. Place them in a casserole with some water, cover with a lid and cook until the mussels have all opened. Drain and discard any with unopened shells. Mince the garlic and the parsley and stir in with breadcrumbs, capers, salt and pepper. Use this mixture to fill each valve containing the mussel meat. Arrange them in a baking tin, add a little oil. Bake in the oven for 15 minutes. Serve immediately.

## ***Primi Piatti***

8. Pennette al fior di Sicilia
9. Pappardelle del Golfo della Caldura
10. Spaghetti aglio olio peperoncino e finocchietto selvatico
11. Pasta con le sarde
12. Maccheroni al nero di seppie
13. Ravioli in salsa di noce
14. Risotto corallo verde
15. Involtini di melanzane
16. Zuppa di ceci all'ortolana
17. Zuppa di funghi e crostini

## ***Erster Gang***

8. Pennette mit Zitronen und Schinken ("sizilianische Blüte")
9. Pappardelle nach Art der Caldura-Bucht
10. Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Peperoni und Fenchel
11. Pasta mit Sardinien
12. Makkaroni mit Tintenfischsoße
13. Ravioli in Walnußsauce
14. Risotto "Grüne Koralle"
15. Auberginen-Röllchen
16. Kirchererbsensuppe nach Gärtnerart
17. Pilzsuppe mit gerösteten Weißbrotscheiben

## ***First Course***

8. Pennette al fior di Sicilia
9. Pappardelle del Golfo della Caldura
10. Spaghetti with garlic, oil, chilli and wild cicely
11. Pasta with sardines
12. Macaroni with squid ink sauce
13. Ravioli in walnut sauce
14. Green coral risotto
15. Aubergine bundles
16. Chick-pea soup a la ortolana
17. Mushroom soup with croutons

## 8. Pennette al fior di Sicilia

*500 g di pennette rigate, 100 g di prosciutto cotto, 100 g di burro,  
1 cucchiaio di farina, 500 g di panna fresca, 30 g di aglio,  
3 limoni gialli (buccia e succo), prezzemolo, sale e pepe*

Tritate l'aglio e fatelo imbiondire nel burro. Aggiungetevi il prosciutto e la buccia dei limoni tagliata a listarelle molto sottili. Quando il tutto sarà ben rosolato aggiungetevi un cucchiaio di farina bianca. Allungate con la panna e portate ad ebollizione. Insaporite con sale, pepe e il succo di limone. Nel caso che la salsa dovesse risultare troppo densa, allungatela con qualche cucchiaio di latte. A parte lessate le pennette in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con la salsa. Decorate le pennette con fette di limone e prezzemolo.

## 8. Pennette mit Zitronen und Schinken ("sizilianische Blüte")

*500 g Pennette rigate, 100 g gekochter Schinken, 100 g Butter,  
1 El. Mehl, 500 g Schlagsahne, 30 g Knoblauch,  
3 unbehandelte Zitronen (Schale und Saft), Petersilie, Salz, Pfeffer*

Knoblauch hacken und in Butter hellgelb andünsten. Schinken und die in sehr feine Streifen geschnittenen Zitronenschalen hinzugeben, ebenfalls leicht andünsten und mit einem Eßlöffel Mehl vermischen. Mit der Sahne ablöschen und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Falls die Soße zu dickflüssig wird, mit etwas Milch verdünnen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, abtropfen lassen und mit der Soße übergießen. Mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren.

## 8. Pennette al fior di Sicilia

*500 g pennette rigate (short pasta), 100 g baked ham, 100 g unsalted butter, 1 tbsp wheat flour, 500 g fresh cream, 30 g garlic (chopped),  
3 yellow lemons (rind and juice), parsley, salt, pepper*

Melt the butter in a casserole and fry in the garlic until slightly brown. Add in the chopped ham and the lemon rind cut into very thin slices. Pour in the lemon juice and add salt and pepper to taste. In case the sauce is too dense, add a few tablespoons of milk.

Add the pennette to a large casserole of boiling salted water and stir once to prevent sticking. Do not cover or the water will boil over. Quickly bring the pasta back to a rolling boil until "al dente". The pasta should be just firm to the bite. Quickly drain the pasta well using a large colander. Dress the pasta immediately with the sauce. Garnish with few thin slices of lemon and parsley.

## 9. Pappardelle del Golfo della Caldura

*500 g di Pappardelle fresche, 200 g di cozze, 200 g di vongole veraci,  
200 g di calamaretti, 100 g di gamberetti con guscio, 1 cipolla, 3 spicchi di aglio, 1 bicchiere di vino bianco, 4  
pomodori maturi, 2 foglie di alloro,  
100 g di basilico, sale, pepe, olio di oliva, prezzemolo*

Tritate finemente la cipolla e l'aglio. Fate rosolare in una padella con l'olio d'oliva. Aggiungetevi il pesce e, dopo qualche minuto, versatevi sopra un bicchiere di vino bianco. Fate evaporare il vino bianco. Aggiungete la polpa di pomodoro spellato ed insaporite con sale, pepe, foglie di alloro e basilico. A parte cuocete le pappardelle in abbondante acqua. Scolatele quando sono ancora al dente, versatele nella padella con il sugo e fatele saltare ancora per un attimo. Guarnite il tutto con del prezzemolo.

## 9. Pappardelle nach Art der Caldura-Bucht

*500 g Pappardelle (breite Bandnudeln), wenn möglich frisch; 200 g Miesmuscheln, 200 g Venusmuscheln, 200 g kleine Tintenfische, 100 g Garnelen mit Schale, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 Glas Weißwein, 4 reife Tomaten, 2 Lorbeerblätter, 100 g Basilikum, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Petersilie*

Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in Olivenöl anbraten. Die Meeresfrüchte hinzugeben und nach einigen Minuten mit einem Glas Weißwein ablöschen. Sobald der Wein verdunstet ist, das Fleisch der geschälten Tomaten hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und Basilikum würzen. Die Pappardelle in reichlich Salzwasser nicht ganz gar kochen, abtropfen lassen und zur Soße mit den Meeresfrüchten hinzugeben. Einige Minuten schwenken. Das Ganze mit Petersilie garnieren.

## 9. Pappardelle del Golfo della Caldura

*500 g fresh pappardelle (long pasta, similar to tagliatelle but much wider), 200 g mussels, 200 g fresh venus clams, 200 g calamary, 100 g raw shrimp in shell, 1 onion, 3 garlic cloves, 1 glass of white wine, 4 ripe tomatoes, 2 bay leaves, 100 g basil leaves, salt, pepper, olive oil, parsley*

Chop the onion and the garlic. Brown in a pan with olive oil. Add the sea-food and, after a few minutes, add the glass of white wine and cook until the alcohol has evaporated. Add the skinned tomatoes, bay and basil leaves and season with salt and pepper. Cook the pappardelle in a large casserole of boiling salted water until "al dente" (see recipe n. 8). Quickly drain the pasta in a large colander. Stir the pappardelle in the pan with the sea-food sauce and sauté for 2 minutes. Garnish with parsley and serve.

## 10. Spaghetti aglio olio peperoncino e finocchietto selvatico

*500 g di spaghetti, 10 spicchi d'aglio, 1 peperoncino piccante, 5 pomodori maturi, 1 mazzetto di finocchietto selvatico, 200 ml di olio di oliva, sale, pepe*

Tritate bene l'aglio e il peperoncino. Fateli rosolare nell'olio d'oliva, facendo attenzione a che non rosolino troppo. Pulite i finocchietti selvatici e fateli lessare nell'acqua che più tardi utilizzerete per la cottura degli spaghetti. Scottate i pomodori in acqua calda e togliete la buccia. Tagliateli a pezzetti e privateli dei semi. Cucinate gli spaghetti insieme ai finocchietti, scolateli e passateli in padella insieme ai pezzetti di pomodoro. Insaporite con sale e pepe a piacimento.

## 10. Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Pepperoni und Fenchel

*500 g Spaghetti, 10 Knoblauchzehen, 1 scharfer Pepperoni, 5 reife Tomaten, 1 Bund wilder grüner Fenchel (oder Dill), 200 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer*

Knoblauch und Pepperoni klein schneiden, in Olivenöl leicht andünsten. Den Fenchel säubern und waschen und in Wasser ziehen lassen. Das Gemüsewasser nicht wegschütten. Die Tomaten heiß überbrühen, schälen und in kleine Stücke schneiden, sowie die Kerne entfernen. Die Spaghetti zusammen mit dem Fenchel im Fenchelwasser gar kochen, das Wasser abschütten und in der Pfanne zusammen mit den Tomatenstückchen vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## 10. Spaghetti with garlic, oil, chilli and wild cicely

*500 g spaghetti, 10 garlic cloves, 1 chilli pepper, 5 ripe tomatoes,  
1 bunch of wild cicely, 200 ml olive oil, salt, pepper*

Finely chop the garlic and the chilli pepper. Sauté in olive oil but do not make it turn too brown. Wash the wild cicely and boil in the water that later you will re-use to cook the spaghetti. Immerse the tomatoes in boiling water for 1 minute, lift out with a slotted spoon and plunge into cold water. Peel off the skins, halve the tomatoes and squeeze out the seeds. Mix in the pan with the garlic and chilli pepper. Cook the spaghetti in the salted water with the wild cicely. Drain and sauté in the pan with the sauce. Add salt and pepper to taste.

## 11. Pasta con le sarde

*400 g di bucatini, 400 g di sarde, nettate e diliscate; 3 mazzi di  
finocchietto selvatico, 1 cucchiaino di estratto di pomodoro, 1 cipolla,  
4 acciughe salate e diliscate, 1 cucchiaino di uva passa, 1 cucchiaino di  
pinoli, zafferano, pangrattato leggermente tostato, olio d'oliva, sale, pepe*

Mondate il finocchietto selvatico e lessatelo in abbondante acqua salata. Scolatelo con cura e mettete da parte l'acqua della bollitura, quindi tritatelo grossolanamente e soffrigetelo con un po' d'olio.

A parte, fate dorare nell'olio la cipolla, nettata e tritata e aggiungete le acciughe con l'estratto di pomodoro, lavorando il composto con la spatola di legno per qualche minuto. Unite una metà delle sarde diliscate, il finocchietto precedentemente soffritto, l'uva passa con i pinoli, un pizzico di zafferano. Salate (poco), pepate e continuate a cuocere per qualche minuto, allungando il composto con un mestolo d'acqua di cottura del finocchietto. Lessate nella rimanente acqua i bucatini, scolateli al dente e mescolateli a metà del condimento. Ungete con l'olio messo da parte una teglia a bordo alto e spolverizzatela con il pangrattato, che dovrà essere distribuito uniformemente sulle pareti del recipiente facendolo aderire ed eliminandone la parte in esubero. Accomodatevi i bucatini e, a strati, aggiungete il rimanente condimento e le sarde crude, appiattite. Terminate con uno strato di sarde. Gratinate al forno per una mezz'ora.

## 11. Pasta mit Sardinen

*400 g Bucatini (Makkaroni), 400 g Sardinen (ausgenommen, entgrätet),  
3 Bund wilder Fenchel (oder Dill), 1 Ei Tomatenmark, 1 Zwiebel,  
4salzige, entgrätete Sardellen, 1 Ei Rosinen, 1 Ei ganze Pinienkerne,  
Safran, Semmelbrösel (leicht angeröstet), Olivenöl, Salz, Pfeffer*

Den Fenchel säubern und in reichlich Salzwasser kochen. Vorsichtig abtropfen lassen, dabei das Wasser auffangen und beiseite stellen. Den Fenchel grob schneiden und in etwas Öl andünsten.

In einer extra Pfanne die kleingehackte Zwiebel in Öl anbraten, Sardellen und Tomatenmark hinzufügen. Das Ganze mit einem Holzlöffel einige Minuten umrühren. Die Hälfte der Sardinen, den gedünsteten Fenchel, Rosinen, Pinienkerne und etwas Safran hinzufügen. Salzen, pfeffern und einige Minuten kochen lassen, mit etwas Fenchelwasser ablöschen. Die Bucatini im restlichen Fenchelwasser al dente kochen und unter die vorbereitete Mischung geben.

Eine Auflaufform mit dem restlichen Öl bestreichen und mit Semmelbrösel gleichmäßig bestreuen (Boden und Rand). Bucatini, die Sardinenmischung und die noch rohen, plattgedrückten Sardinen abwechselnd in Schichten anordnen. Mit einer Schicht Sardinen beenden. Ungefähr eine halbe Stunde im Ofen überbacken.

## 11. Pasta with sardines

*400 g bucatini (large hollow spaghetti), 400 g pilchards (clean them and releas the backbone from the flesh), 3 bunches of wild cicely, 1 tbsp. sun-dried concentrate of tomatoes, 1 onion, 4 salted anchovies without backbone, 1 tbsp. raisins, 1 tbsp. pine nuts, saffron, breadcrumbs (slightly toasted), olive oil, salt, pepper*

Clean the wild cicely and cook it in plenty of salted water. Drain it well and save the water. Chop it and fry it in a little olive oil.

Peel and chop the onion. Heat the oil in a saucepan, add the onion and cook for 5 minutes until soft and golden; add the anchovies and tomato concentrate, stirring constantly with a wooden spatula for a few minutes. Add half of the pilchards, the fried cicely, raisins and pine nuts together with a pinch of saffron. Season with a little salt and pepper and continue cooking for a few minutes adding one ladeful of the water where you previously cooked the wild cicely. Cook the bucatini in the remaining water. Drain and mix with half of the Sauce. Smear the baking-tin with oil, sprinkle it with breadcrumbs all over (eliminate the excess bread which did not stick to the tin). Arrange the bucatini in the baking-tin and add the remaining sauce and the raw pilchards (flattered) to each layer. Top with a layer of sardines. Gratin in the oven for half an hour.

## 12. Maccheroni al nero di seppie

*400 g di maccheroni, 300 g di seppie, 60 di parmigiano, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiaino di concentrato di pomodoro, olio d'oliva, sale, pepe, finocchietti selvatici tritati (o basilico)*

Pulite le seppie, mettendo da parte il nero, e tagliatele a pezzettini. Nettare, tritate la cipolla e soffriggetela nell'olio assieme allo spicchio d'aglio. Aggiungete il concentrato di pomodoro e, continuando a soffriggere, unite le seppie con uno-due sacchetti di nero e i finocchietti tritati (o basilico). Salate, pepate e fate cuocere a lungo, a fuoco moderato, finché il sugo non si sarà ristretto.

Lessate a parte i maccheroni in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa di seppie e con il parmiggiano grattugiato.

## 12. Makkaroni mit Tintenfischsoße

*400 g Makkaroni, 300 g Tintenfisch, 60 g geriebener Parmesan, 1 Zwiebel, 1 Knoblauch, 2 El Tomatenmark, Olivenöl, Salz, Pfeffer, wilder Fenchel (oder Basilikum) kleingehackt*

Tintensäcke der Fische abschneiden. Unter fließendem kaltem Wasser den Tintenfisch waschen, abtrocknen und kleinschneiden.

Zwiebel schälen und kleinhacken, mit der Knoblauchzehe im Öl hellbraun anbraten. Tomatenmark hinzufügen und weiterkochen lassen. Die Tintenfische, 1-2 Tintensäckchen und den kleingehackten Fenchel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf niedriger Stufe so lange kochen lassen, bis die Soße dickflüssig ist.

Die Makkaroni in reichlich Salzwasser al dente kochen, abtropfen lassen. Tintenfischsoße mit dem geriebenen Parmesan über die Nudeln geben.

## 12. Macaroni with squid ink sauce

*400 g macaroni, 300 g squids, 1 onion, 1 garlic clove,  
2 tbsp.. sun-dried concentrate of tomatoes, olive oil, salt, pepper,  
chopped wild cicely (or basil leaves)*

Clean the squids (do not throw the ink bags away) and chop them. Peel and chop the onion. Heat the oil in a saucepan, add the onion and the garlic and cook for 5 minutes until soft and golden. Add in the tomato concentrate and mix in the chopped squids with one or two ink bags and the chopped cicely (or basil leaves). Season with salt and pepper and cook over a moderate heat until the sauce is condensed. Cook the macaroni in a large casserole of boiling salted water. Drain and mix with the sauce. Serve immediately.

## 13. Ravioli in salsa di noce

*500 g di ravioli (ripieni secondo i vostri gusti, tranne di pesce),  
300 g di noci sgusciate, 2 spicchi d' aglio, 300 g di panna liquida,  
sale, pepe, brandy, burro, gruviera, prezzemolo, parmigiano*

Fate imbiondire l'aglio nel burro, aggiungete le noci che avrete tritato finemente. Bagnate con del brandy, fate evaporare e allungate con metà della panna e insaporite con sale e pepe. Fate cuocere in abbondante acqua i ravioli. Scolateli e salteteli in padella allungando con l'altra metà della panna. Fate cucinare per qualche minuto i ravioli nella salsa e aggiungete il gruviera a dadi e il prezzemolo. Prima di servire spolverate di parmigiano. Servite ben caldo.

## 13. Ravioli in Walnußsauce

*500 g Ravioli (nach Belieben gefüllt, jedoch nicht mit Fisch), 300 g Walnüsse, 2 Knoblauchzehen, 300 g Sahne, Salz, Pfeffer, Brandy, Butter, Gruyèrekäse, Petersilie, geriebener Parmesan*

Knoblauch in Öl anbräunen, Nüsse fein gehackt hinzugeben. Das Ganze mit Brandy übergießen und so lange köcheln lassen, bis der Alkohol verdunstet ist. Mit der Hälfte der Sahne verdünnen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ravioli in reichlich Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Danach mit der Soße dem Rest der Sahne vermischen. Für einige Minuten die Ravioli in der Soße kochen lassen, den in Würfel geschnittenen Gruyèrekäse und die Petersilie hinzufügen. Gut umrühren. Vor dem Servieren mit Petersilie überstreuen. Heiß servieren.

## 13. Ravioli in walnut sauce

*500 g Ravioli (small casings of dough, possibly square, stuffed as you like but not with fish), 300 g peeled walnuts, 2 garlic cloves, 300 g liquid cream, salt, pepper, butter, gruyère cheese, brandy, parsley, parmisan cheese*

Melt the butter in a saucepan and sauté the garlic and the finely chopped walnuts. Add the brandy and half of the cream. Let it cook until all the alcohol has evaporated. Season with salt and pepper. Boil the ravioli in a large casserole with salted water. Drain and sauté in the saucepan adding the remaining cream. Add the gruyère chopped in cubes and the parsley. Cook for a few minutes. Sprinkle with grated parmisan. Serve immediately.

## 14. Risotto al corallo verde

*320 g di riso arborio per risotto, 800 g di astice fresco, 2 mazzetti di finocchietti selvatici (ortiche), sedano, carote, 1 cipolla, 200 g di burro, 200 g di grana padano, 1 bicchiere di vino bianco secco*

Preparate del brodo con l'aggiunta anche di carcasse di pesce, in modo da farlo risultare più saporito. Oltre alla cipolla aggiungete il sedano, le carote e gambi di finocchietto selvatico. Tritate bene la cipolla e fatela rosolare con metà del burro. Quando la cipolla sarà imbiandita, aggiungetevi l'astice tagliato a tocchetti ed il riso e fate insaporire un attimo. Bagnate il tutto con il vino bianco che lascerete evaporare. Allungate con il brodo. Mantecate con il resto del burro. A cottura ultimata aggiungete il grana padano.

## 14. Risotto "Grüne Koralle"

*320 g Reis (für Risotto), 800 g frischer Hummer, 2 Bund wilder Fenchel, Karotten, Sellerie, Zwiebel, 200 g Butter, 200 g Parmesan, 1 Glas trockener Weißwein*

Eine Brühe mit Zwiebel, Sellerie, Karotten und Fenchel zubereiten. Eventuell Fischreste mitkochen, damit die Brühe den Fischgeschmack annimmt.

In der Zwischenzeit eine Zwiebel in der Hälfte der Butter andünsten. Den Hummer in Stückchen schneiden und mit dem Reis hinzufügen. Für ein paar Minuten alles vermischt anrösten, danach mit Weißwein ablöschen. Wenn sich der Wein verflüchtigt hat, das Ganze mit der Brühe (ohne Gemüse- und Fischstücke) aufgießen. Mit der restlichen Butter binden. Zum Schluß den Käse untermischen.

## 14. Green coral risotto

*320 g arborio rice for risotto (it is a short-grain rice with good absorption. Essential for making creamy risottos), 800 g fresh lobster, 2 bunches wild cicely, 1 onion, 200 g butter, 200 g grana padano cheese (salty and crumbly, and a pale straw colour, similar to parmesan), 1 glass of dry white wine, celery, carrots*

Prepare a fish stock using also the shell of the fish to make it more savoury. Add the chopped onion, celery, carrots and the wild cicely stalks. Chop another onion. Melt half of the butter in a saucepan, add the onion and cook for 5 minutes until soft and golden. Add in the chopped lobster and the rice and sauté for a few minutes to acquire flavour. Add the wine and cook until the alcohol is evaporated. Add a ladleful of stock and continue adding it a ladleful at a time until the rice is tender. Add the remaining butter and stir in the grana padano cheese. Serve immediately.

## 15. Involtini di melanzane

*300 g di tagliolini, 10 fette di melanzane, 200 g di ricotta grattugiata, salsa di pomodoro, basilico, sale, pepe, olio d'oliva*

Friggete le fette di melanzane nell'olio d'oliva. Quando saranno dorate, mettetele su un piatto con della carta marrone da pane, affinché venga assorbito l'eccesso d'olio.

Nel frattempo cucinate i tagliolini in abbondante acqua salata. Scolateli al dente e saltateli con la salsa di pomodoro, il basilico e la ricotta.

Quando il tutto sarà tiepido, formate dei fagottini con le fette di melanzane. Disponete questi fagottini in una pirofila e copriteli con qualche cucchiaio di salsa di pomodoro e ricotta grattugiata.

Infornate per ca. 15 minuti a forno caldo.

## 15. Auberginen-Röllchen

*300 g Tagliolini (schmale Bandnudeln), 10 Scheiben Auberginen,  
200 g Quark, Tomatensoße, frischer Basilikum, Salz, Pfeffer, Olivenöl*

Die Auberginenscheiben in Öl anbraten. Sobald sie gebräunt sind, auf einen Teller mit ausgelegtem Küchenpapier geben, bis das überflüssige Öl vollständig aufgesaugt wurde.

In der Zwischenzeit die Tagliolini in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abtropfen lassen und mit der Tomatensoße, dem Basilikum und dem Quark vermischen.

Wenn die Mischung lauwarm ist, auf die Auberginenscheiben geben und kleine Rouladen formen. Diese in einer feuerfesten Form anordnen, mit etwas Tomatensoße und geriebenem Quark bedecken.

Im heißen Ofen ca. 15 min. überbacken.

## 15. Aubergine bundles

*300 g tagliolini (pasta in flat ribbon form. Thinner than tagliatelle), 10 slices aubergine, 200 g grated ricotta  
cheese (harder salted version),  
tomato purée, basil, salt, pepper, olive oil*

Fry the aubergine slices in olive oil. When brown, dry them on kitchen paper to get of the excess grease. Cook the tagliolini in a large caserole with salted boiling water. Drain and sauté in a saucepan with the tomato purée, the basil and the grated ricotta cheese.

Stuff each slice of aubergine with some tagliolini and make a bundle. Arrange the aubergine bundles in a pyrex dish. Add a few tablespoon of tomato purée and grated ricotta. Cook in the oven for 15 minutes.

## 16. Zuppa di ceci all'ortolana

*500 g di ceci secchi, 2 carote, 1 cipolla, 2 coste di sedano,  
50 g di pomodori secchi, olio di oliva, sale, pepe*

Tenete i ceci a bagno in acqua tiepida con un pizzico di bicarbonato per almeno 24 ore. Scolateli e lavateli. Metteteli in una casseruola con acqua fredda. A parte preparate un trito di cipolla, sedano e carote. Aggiungetelo ai ceci. A metà cottura aggiungete i pomodori secchi interi che daranno alla minestra un sapore tutto particolare. Condite con sale e pepe e servite con olio d'oliva crudo.

## 16. Kirchererbsensuppe nach Gärtnerart

*500 g Kirchererbsen (getrocknet), 2 Karotten, 1 Zwiebel, 2 Stangen Sellerie,  
50 g getrocknete Tomaten, Olivenöl, Salz, Pfeffer*

Die Kichererbsen mindestens 24 Stunden vor Gebrauch in kaltem Wasser einweichen. Am folgenden Tag abgießen, waschen und gut abtropfen lassen. In einen Topf mit kaltem Wasser geben.

Zwiebeln, Sellerie und Karotten klein schneiden und zu den Kichererbsen geben. Nach der Hälfte der Garzeit die getrockneten Tomatenstücke hinzufügen, da sie der Suppe einen ganz besonderen Geschmack geben. Zum Schluß mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schuß Olivenöl servieren.

## 16. Chick-pea soup a la ortolana

*500 g dried chi-peas, 2 carrots, 1 onion, 2 celery sticks,  
50 g sun-dried tomatoes, olive oil, salt, pepper*

Soak the chick-peas in lukewarm water with a pinch of baking powder for at least 24 hours. Drain and wash in running water. Place in a casserole and cover with cold water. Meanwhile finely chop the onion, the celery and carrots and add it to the chick-peas. When half cooked, add the sun-dried tomatoes which will give the soup a very rich flavour. Season with salt and pepper and serve immediately adding a tablespoon of olive oil to each plate.

## 17. Zuppa di funghi e crostini

*1 kg di funghi di varie qualità, 2 cipolle, 5 spicchi d'aglio, sale, pepe, farina,  
200 g di pomodori maturi, alcune fette di pane tostato*

Tritate finemente la cipolla e l'aglio e fateli rosolare nell'olio d'oliva. Aggiungete i funghi tagliati a fettine sottili. Quando il tutto sarà ben rosolato, mettete qualche cucchiaino di farina ed allungate con dell'acqua.

Nel frattempo avrete provveduto a pelare i pomodori. Aggiungeteli ai funghi dopo averli tagliati a dadini. Insaporite con sale e pepe.

Accompagnate la zuppa con fette di pane tostato

## 17. Pilzsuppe mit gerösteten Weißbrotscheiben

*1 kg verschiedene Pilze, 2 Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Mehl, 200 g reife Tomaten,  
einige geröstete Weißbrotscheiben*

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl hellgelb anbraten. Pilze in dünne Scheiben schneiden und hinzufügen. Sobald das Ganze gut angebraten ist, einige Eßlöffel Mehl dazugeben, verrühren und mit Wasser aufgießen.

In der Zwischenzeit die Tomaten heiß überbrühen und die Schale entfernen. In kleinen Würfeln zur Suppe hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zur Suppe geröstete Weißbrotscheiben reichen.

## 17. Mushroom soup with croutons

*1 kg mushrooms (different types), 2 onions, 5 garlic cloves, salt, pepper, flour, 200 g ripe tomatoes, slices of  
toasted bread*

Finely chop the onion and the garlic and sauté in olive oil. Add the mushrooms, finely chopped. When all well browned, add a few tablespoon of flour and water.

Peel the tomatoes, chop them and mix in with the mushrooms. Season with salt and pepper to taste. Serve with croutons.

## ***Secondi Piatti***

18. Salmone a tocchetti
19. Salmone in salsa d'arancia
20. Filetto di orata Valle dei Templi
21. Capricci delle sirene
22. Sardine dei Normanni ripiene
23. Costolette di maiale farcite
24. Coscette di pollo fritto alle mandorle
25. Involtini di carne

## ***Zweiter Gang***

18. Lachsspieße
19. Lachs in Orangensoße
20. Goldbrassen-Filet "Tal der Tempel"
21. Capriccio der Sirenen
22. Gefüllte Sardinen nach Art der Normannen
23. Gefüllte Schweineschnitzel
24. Gebackene Hähnchenschlegel mit Mandeln
25. Fleisch-Rouladen

## ***Main Course***

18. Chunks of salmon
19. Salmon in orange sauce
20. Gil-head bream a la Valle dei Templi
21. Mermaid whims
22. Stuffed sardines dei Normanni
23. Wrapped pork chops
24. Fried chicken legs with almonds
25. Meat bundles

## 18. Salmone a tocchetti

*300 g di salmone fresco, 1 melanzana tunisina, 1 cipolla, basilico, pepe rosa in salamoia, menta, aglio, olio d'oliva, sale, pepe, foglie d' alloro, salmorigano (salsa siciliana a base di olio, limone, sale, pepe, aglio, prezzemolo e origano; viene usata come condimento per la cottura del pesce alla griglia)*

Utilizzate filetti di salmone fresco. Tagliateli a pezzetti non troppo grandi e conditeli con la cipolla tagliata finemente, il pepe rosa pestato, l'aglio, il basilico, la menta, il sale, il pepe e l'olio d'oliva. Affinché il salmone si insaporisca bene, si consiglia di lasciarlo marinare fin dal giorno precedente la cottura.

Lavate la melanzana e tagliatela a fette molto sottili nel senso della lunghezza, in modo da poterle poi avvolgere più agevolmente attorno al salmone. Cospargete le fette di melanzane con il sale. Quando sarà fuoriuscito il liquido amarognolo, formate degli involtini con una fetta di melanzana e un pezzo di salmone. Fate degli spiedini alternando gli involtini con foglie di alloro fresco e cipolla. Cucinate molto lentamente gli spiedini sulla piastra e alla fine passateli in forno. Condite gli spiedini con salmorigano.

## 18. Lachsspieße

*300 g frischer Lachs, 1 längliche Aubergine, 1 Zwiebel, Basilikum, in Salz eingelegter ganzer roter Pfeffer, Minze, Knoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, "Salmorigano" (sizilianische Soße auf der Basis von Öl, Zitronen, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie und Oregano)*

Die frischen Lachsscheiben in nicht zu große Stücke schneiden und mit der fein gehackten Zwiebel, dem zerstoßenem roten Pfeffer, Knoblauch, Minze, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen. Damit der Lachs die Würze gut annimmt, empfiehlt es sich, den Fisch schon am Vortag zu marinieren.

Die Auberginen von den Stengeln befreien, gründlich waschen, abtrocknen und in feine längliche Scheiben schneiden, damit man sie nachher leicht um den Lachs wickeln kann. Die Scheiben einsalzen und durchziehen lassen, damit der leicht bittere Geschmack verlorengeht. Danach jeweils eine Auberginenscheibe um ein paar Lachsstücke rollen, damit kleine Rouladen entstehen. Die Röllchen abwechselnd mit einem Lorbeerblatt und einem Zwiebelstück auf Hölzstäbchen anordnen. Die Spieße langsam auf einer Grillpfanne braten und danach noch ein wenig im Ofen backen. Vor dem Servieren mit Salmorigano übergießen.

## 18. Chunks of salmon

*300 g fresh salmon, 1 tunisian aubergine, 1 onion, basil, pickled pink pepper, mint, garlic, olive oil, salt, pepper, bay leaves, salmorigano ( a sicilian dressing made of oil, lemon, salt, pepper, garlic, parsley an oregano. It is used to season grilled fish.)*

Use fresh salmon fillets. Chop them in small chunks and add the finely chopped onion, the crushed pink pepper, garlic, basil, mint, salt, pepper and olive oil. Let the salmon marinate for a day.

Wash the aubergine and slice it finely lengthwise so that the slices can later be wrapped around the salmon chunks. Sprinkle the aubergine with salt and leave it to stand to degourge the bitter juices. Wrap each aubergine slice around a salmon chunk. Put the bundles on the spit adding bay leaves and onion slices. Cook slowly on the grill. Season with salmorigano and serve immediately.

## 19. Salmone in salsa di arancia

*4 fette di salmone, 200 g di panna liquida, 50 g di burro, 50 g di olio d'oliva, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 200 g di succo di arance (non rosse),  
1 bicchiere di vino bianco*

In una padella rosolate l'aglio con il burro. Infrinate nel frattempo il salmone che poi passerete in padella. Fate dorare da ambedue i lati le fette di salmone e bagnatele quindi con il vino bianco. Appena il vino sarà evaporato, aggiungete la panna ed il succo d'arancia. Fate cuocere bene il salmone, girandolo spesso. Al termine della cottura la salsa dovrà risultare cremosa.

Guarnite il salmone con fette di arancia.

## 19. Lachs in Orangensoße

*4 Scheiben Lachs, 200 g Kochsahne, 50 g Butter, 50 g Olivenöl, 1 Zwiebel,  
1 Knoblauchzehe, 200 g frisch ausgepreßten  
Orangensaft (keine Blutorangen), 1 Glas Weißwein*

In einer Pfanne Knoblauch in Öl vorsichtig anbraten. In der Zwischenzeit die Lachsscheiben mit Mehl einreiben und in die Pfanne geben. Von beiden Seiten goldbraun backen lassen. Anschließend den Weißwein hinzugießen. Sobald der Wein sich verflüchtigt hat, die Sahne und den frischen Orangensaft hinzugeben. Den Lachs während der Garzeit oft wenden. Die Soße soll am Ende cremig sein. Den Lachs mit Orangenscheiben garnieren.

## 19. Salmon in orange sauce

*4 slices of fresh salmon, 200 g cream, 50 g butter, 50 g olive oil, 1 onion, 1 garlic clove, 200 g orange juice  
(not from red oranges), 1 glass of white wine*

Melt the butter in a pan and sauté the garlic. Flour the salmon and sauté in the pan making sure it has turned brown on both sides. Moisten with the white wine. When the alcohol has evaporated, add the cream and the freshly squeezed orange juice. Cook the salmon well, turning the slices often. In the end, the sauce should be very creamy. Garnish with slices of orange and serve immediately.

## 20. Filetti di orata Valle dei Templi

*2 orate da 500 g, olio d'oliva, sale, pepe, 2 uova, 300 g scaglie di mandorla, 200 g di farina di mandorla,  
burro*

Comprate due orate fresche e tagliatele a filetti. Lasciatele marinare per un po' in una salsa di olio d'oliva, sale e pepe. Mischiate in un piatto la farina di mandorla con il foglie, il sale ed il pepe. A parte sbattete l'uovo. Passate i filetti di orata prima nell'uovo e poi impanateli nella farina di mandorla. Controllate che l'impanatura sia omogenea. Friggete i filetti con il burro a fuoco lento, in modo che il foglie diventi croccante.

## 20. Goldbrassen-Filets "Tal der Tempel"

*1 kg Goldbrassenfilets, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 Eier, 300 g Mandelsplitter, 200 g Mandelmehl (oder sehr  
fein geriebene Mandeln), Butter*

Zwei frische Goldbrassenfilets kaufen. Einige Zeit in der Marinade aus Öl, Salz und Pfeffer ziehen lassen. Auf einem Teller das Mandelmehl mit den Mandelsplittern, Salz und Pfeffer mischen.

Eier verschlagen. Die Fischfilets zuerst im Ei, dann im Mandelmehl wenden; dabei darauf achten, daß die Panade homogen ist. In heißer Butter auf niedriger Stufe backen, bis die Mandelsplitter geröstet sind.

## 20. Gilt-head bream a la Valle dei Templi

*2 gilt-head breams (500 g), olive oil, salt, pepper, 2 eggs,  
300 g almond chips, 200 g almond flour, butter*

Use fresh gilt-head breams fillets. Marinate in oil, salt and pepper. In a bowl, mix the almond flour with the almond chips. Beat the eggs. Dip the fillets first into the eggs, then into the flour (make sure the butter is evenly distributed.) Fry the fillets in butter over a low heat to make the batter crunchy.

## 21. Capricci delle sirene

*300 g di pesce spada fresco, 300 g di pancarré grattugiato, 50 g di  
pinoli, 50 g di uvetta, succo di limone e di arance, menta,  
basilico, aglio, sale, pepe, alloro*

In una teglia sistemate il pancarré grattugiato. Aggiungetevi i pinoli, uvetta, menta, basilico ed aglio. Insaporite il composto con succo di limone e di arancia, sale e pepe. Tagliate il pesce spada a fette (lo spessore dovrebbe essere di 3 mm). Passate le fettine nell'olio d'oliva e poi nel composto. Arrotolate le fettine così impanate a forme di involtini. Formate degli spiedini, alternando gli spiedini con foglie di alloro. Cucinate il tutto alla piastra oppure al forno. Servite il piatto ben caldo.

## 21. Capriccio der Sirenen

*300 g frischer Schwertfisch, 300 g zerbröckeltes Toastbrot, 50 g Pinienkerne,  
50 g Rosinen, Zitronensaft, Orangensaft, Minze, Basilikum, Knoblauch,  
Salz, Pfeffer, Lorbeer*

In einer feuerfesten Form das zerbröckelte Toastbrot anordnen und Pinienkerne, Rosinen, Minze, Basilikum und Knoblauch zugeben. Das Ganze mit Zitronen- und Orangensaft übergießen. Den Schwertfisch in Scheiben schneiden, die nicht dicker als 3 mm sein sollten. Die Scheiben zuerst durch das Öl ziehen und dann in der Mischung wenden. Die panierten Scheiben zu Röllchen wickeln und abwechselnd mit Lorbeerblättern auf Holzspießchen stecken. Die Spieße auf einer Grillpfanne oder im Ofen backen. Das Gericht heiß servieren.

## 21. Mermaid whims

*300 g fresh sword fish, 300 g fresh breadcrumbs, 30 g pine nuts, 50 g raisins, lemon and orange juice, mint,  
basil, garlic, salt, pepper, bay leaves*

Arrange the fresh breadcrumbs in a bakin tin. Add the pine nuts, raisins, mint, basil and garlic. Season with lemon and orange juice, salt and pepper. Slice out the sword fish (slices of 3 mm each). Dip the slices in the olive oil then in the mixture. Roll up the breaded slices. Put the bundles on a spit with bay leaves. Cook on a grill and serve immediately.

## 22. Sardine dei normanni ripiene

*12 sardine fresche, 200 g di pangrattato, 30 g pinoli, 30 g di uvetta,  
2 uova, menta, sale, pepe, prezzemolo, olio d'oliva*

Privare delle lisce le sardine badando bene a lasciarle intere. Stendete 6 sardine sul tavolo. A parte preparate un impasto con il pangrattato, i pinoli, l'uva passa, le uova, la menta, il sale, il pepe ed il prezzemolo. L'impasto dovrà risultare morbido. Stendete l'impasto sulle 6 sardine e con le altre 6 sardine, che avevate messo da parte, coprite l'impasto (v. fig. 3). Passatelo nella farina e poi nell'uovo sbattuto. Cucinate a fuoco lento con l'olio d'oliva.

## 22. Gefüllte Sardinen nach Art der Normannen

*12 frische Sardinen, 200 g Semmelbrösel, 30 g Pinienkerne,  
30 g Rosinen, 2 Eier, Minze, Salz, Pfeffer, Petersilie, Olivenöl*

Die Fische von Kopf und Schwanz befreien, vorsichtig aufklappen und das Rückgrat und die Gräten entfernen; dabei darauf achten, daß die Sardinen nicht auseinandergehen. (s. Abb. 3) 6 der Sardinen auf die Seite legen, die anderen auf einem Brett ausbreiten.

Für die Fülle Semmelbröseln, Pinienkernen, Rosinen, Eier, Minze, Salz, Pfeffer und Petersilie miteinander vermengen und auf der ausgebreiteten Hälfte der Sardinen verteilen. Mit der anderen Hälfte der aufgeklappten Sardinen die gefüllten Sardinen bedecken und gut festdrücken. Sardinen zunächst in Mehl und dann in den verquirlten Eiern wenden. In Olivenöl auf niedriger Stufe von beiden Seiten goldbraun werden lassen.

## 22. Stuffed sardines dei Normanni

*12 fresh sardines (large), 200 g breadcrumbs, 30 g pine nuts, 30 g raisins, 2 eggs, mint, salt, pepper,  
parsley, olive oil, flour*

Release the backbone from the flesh of the sardines without splitting them in two parts (see fig. 3). Arrange them flat on the table.

For the stuffing, mix together the breadcrumbs, pine nuts, raisins, eggs, mint, salt, pepper and parsley. The stuffing must be soft. Place a spoonful of stuffing on the flesh side of 6 sardines. Cover up each one with the remaining six. Drop into the flour then into the beaten eggs. Heat the olive oil in a pan and fry the sardines over a low heat. Serve immediately.

## 23. Costolette di maiale farcite (foto 12)

*4 costolette di maiale con l'osso, 4 fette di prosciutto crudo, 4 fette di formaggio a piacere, farina, 2 uova,  
grissini (tipo Torino),  
prezzemolo, sale, pepe*

Battete bene la carne, facendo attenzione che le fettine non si rovinino. Stendete sulla carne il prosciutto crudo ed il formaggio. Piegare in due le fettine di carne. Sbriciolate i grissini e condite con prezzemolo, sale e pepe. Passate la carne prima nella farina, poi nell'uovo ed infine nei grissini sbriciolati. Friggete a fuoco moderato la carne nel burro, fin quando la carne non sarà cotta e l'impanatura di grissini risulterà croccante.

### **23. Gefüllte Schweineschnitzel**

*4 Schweineschnitzel mit Knochen, 4 Scheiben roher Schinken, 4 Scheiben Käse nach Belieben, Mehl, 2 Eier, Grissini (vom Typ 'Torino'), Petersilie, Salz, Pfeffer*

Die Schnitzel samt Knochen von beiden Seiten weich klopfen. Den rohen Schinken und den Käse auf dem Fleisch verteilen. Die Schnitzel zusammenklappen. Die Grissini zerbröckeln und mit Petersilie, Salz und Pfeffer mischen. Das Fleisch zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und anschließend mit den zerbröckelten Grissini panieren.

### **23. Wrapped pork chops**

*4 pork chops with the bone, 4 slices of ham, 4 slices of cheese, flour, 2 eggs, bread sticks (Torino type), parsley, salt and pepper*

Beat the meat to make it more tender. Place a slice of ham and one of cheese on each chop. Double the chops. Break the bread sticks into crumbs. Add parsley, salt and pepper to taste. Dip the chops in the flour, then into the eggs and in the crumbs. Melt the butter in a pan and fry the chops over a moderate heat until the meat is done and the breading is crunchy.

### **24. Coscette di pollo fritto alle mandorle**

*8 coscette di pollo, 300 g di farina di mandorle, 300 g di scaglie di mandorle, 200 g di pangrattato, farina bianca, 3 uova, sale, pepe, olio d'oliva*

Fate lessare le coscette di pollo per 20 minuti. Aromatizzate l'acqua con del sedano, cipolla e carote. Scolate il tutto e lasciatelo raffreddare. Una volta freddo, eliminate la pelle del pollo. Mischiatele le scaglie di mandorle, la farina e il pangrattato e insaporite con sale e pepe. Sbattete le uova e procedete all'impanatura delle coscette. Prima passatele nella farina bianca, poi nell'uovo ed infine nelle mandorle. Friggete in abbondante olio a fuoco moderato. Servite ben caldo.

### **24. Gebackene Hähnchenschlegel mit Mandeln**

*8 Hähnchenschlegel, 300 g Mandelmehl (oder sehr fein gemahlene Mandeln), 300 g Mandelsplitter, 200 g Semmelbrösel, Weißmehl, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Olivenöl*

Die Hähnchen 20 Minuten in Wasser kochen (Sellerie, Zwiebeln und Karotten hinzufügen). Die Hähnchenschlegel abtropfen und erkalten lassen. Danach die Haut abziehen. Die Mandelsplitter, das Mandelmehl und die Semmelbrösel vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier verschlagen. Die Hähnchenschlegel zuerst durch das Weißmehl, dann die Eier ziehen und zum Schluß mit den Mandelsplittern panieren. Auf niedriger Stufe in reichlich Öl backen. Heiß servieren.

### **24. Fried chicken legs with almonds**

*8 chicken legs, 300 g flour, 300 g almond flour, 300 g almond chips, 200 g breadcrumbs, white flour, 3 eggs, salt, pepper, olive oil*

Boil the chicken legs for 20 minutes (season the water with celery, onion and carrots). Drain and let cool. Remove the skin from the chicken. Mix the almond chips, the almond flour and the breadcrumbs and add salt and pepper to taste. Beat the eggs and dip the chicken legs first in the white flour, then in the eggs and finally in the almond chips. Fry in a generous quantity of olive oil over a moderate heat. Serve immediately.

## 25. Involtini di carne

*4 fettine di vitello, 100 g di provola dolce, 100 g di prosciutto cotto,  
100 g di salame, 30 g di strutto (o di burro), 1 uovo, 100 g di pancarré,  
1 cipolla, olio di semi, origano, sale, pepe, pangrattato, alloro, cipolla*

Tagliate la provola, il prosciutto, il salame e il pancarré a dadini e metteteli in una pirofila di vetro. Aggiungetevi l'uovo intero, la cipolla finemente tritata, l'origano e lo strutto. Amalgamate bene il tutto ed insaporite con del sale e del pepe. L'impasto dovrà risultare morbido ed omogeneo.

Battete la carne e farcitela con cubetti d'impasto. Arrotolate bene le fettine di carne. Passate questi involtini prima nell'olio di semi, impanateli poi con il pangrattato, e infilateli in uno spiedino alternando foglie di alloro e pezzetti di cipolla. Cucinate gli involtini sulla piastra ed infine passateli al forno.

## 25. Fleisch-Rouladen

*4 Scheiben Kalbfleisch, 100 g milder Provola (Büffelkäse),  
100 g gekochter Schinken, 100 g Salami, 30 g Fett (oder Butter),  
1 Ei, 100 g Toastbrot, 1 Zwiebel, Pflanzenöl, Oregano, Salz,  
Pfeffer, Semmelbrösel, Lorbeerblätter, Zwiebelscheiben*

Für die Fülle Provola, Schinken, Salami und Toastbrot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Das ganze Ei, die fein geschnittene Zwiebel, Oregano und das Fett hinzugeben. Das Ganze gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Der Teig sollte weich und homogen sein.

Das Fleisch dünn klopfen, mit der Fülle belegen und aufrollen. Die Rouladen zuerst durch das Pflanzenöl ziehen, dann in Semmelbrösel wenden. Mit Lorbeerblättern und Zwiebelscheiben abwechselnd auf einen Spieß stecken. Die Rouladen zuerst auf dem Herd braten und danach in einr feuerfesten Form im Ofen fertigbaren.

## 25. Meat bundles

*4 slices veal, 100 g provola dolce (cheese), 100 g baked ham, 100 g salami, 100 g lard, 1 egg, 100 g  
pancarré (bread for toasts), 1 onion, oil, oregano, salt, pepper, breadcrumbs, bay leaves*

Chop the cheese, the ham, the salami, the bread and place in a pyrex dish. Add the egg, the finely chopped onion, the oregano and the lard. Stir well and season with salt and pepper (It should be a soft and smooth mixture). Beat the meat to make it more tender and stuff with the mixture. Roll up each slice to make a bundle. Dip in oil and then in the breadcrumbs. Put on a spit with bay leaves and slices of onion. Cook on the grill and then bake for a minute in the oven.

## ***Dessert***

- 26. Dolcini di Mandorle
- 27. Cassata
- 28. Cannoli siciliani
- 29. Crepes ai frutti di bosco
- 30. Brighelle di Castelbuono
- 31. Sorbetto di Kiwi
- 32. Granita al limone

## ***Nachspeisen***

- 26. Mandelplätzchen
- 27. Cassata
- 28. Sizilianische "Cannoli"
- 29. Crêpes mit Waldbeeren
- 30. Brighelle aus Castelbuono
- 31. Kiwi-Sorbet
- 32. Granita "Zitrone"

## ***Dessert***

- 26. Almond pastries
- 27. Cassata
- 28. Sicilian cannoli
- 29. Crêpes with berries
- 30. Brighelle di Castelbuono
- 31. Kiwi Sorbet
- 32. Lemon Granita

## 26. Dolcin di Mandorle

*500 g di farina di mandorla, 750 g di zucchero, 4 albumi, miele a piacere, ciliegine candite (oppure mandorle intere)*

Impastate con un frullatore la farina di mandorle, lo zucchero, gli albumi ed il miele, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Con l'aiuto di una siringa da pasticciere formate dei piccoli ricci che infornerete ad una temperatura di 180-200°C. Prima di metterli nel forno potete guarnire i ricci con delle ciliegine candite oppure con mandorle intere.

## 26. Mandelplätzchen

*500 g Mandelmehl (oder sehr fein geriebene Mandeln), 750 g Zucker, 4 Eiweiß, Honig (Menge nach Belieben), kandierte Kirschen (oder ganze Mandeln)*

Aus Mandelmehl, Zucker, Eigelb und Honig einen glatten Teig rühren. Mit Hilfe einer Spritztüte kleine Plätzchen formen. Mit einer kandierten Kirsche oder ganzen Mandeln verzieren. Im Ofen bei 180-200 °C backen.

## 26. Almond pastries

*500 g almond flour, 750 g sugar, 4 egg whites, honey to taste, candied cherries (or almonds)*

Sift the almond flour, the sugar, the egg whites and the honey into the bowl of a food processor and process until the dough begins to come together. Turn out and knead until smooth. Use a pastry syringe to make pastry locks which you will place on a greased baking sheet. Top each biscuit with a candied cherry (or almonds). Heat the oven to 180-200°C and bake the almond pastries until golden brown.

## 27. Cassata (foto 15)

per il pandispagna: *8 uova, 240 g di fior di farina, 240 g di zucchero*  
per la farcia e la decorazione: *1 kg di ricotta, 350 g zucchero, 100 g di cioccolato fondente, 500 g di frutta candita assortita, vaniglia, rosolio, cannella,*  
per la glassa: *100 g zucchero*

Preparate un pandispagna tradizionale con uova, farina e zucchero.

A parte, passate più volte al setaccio di crine la ricotta e, battendolo continuamente con una spatola di legno, incorporatevi lo zucchero (che avrete fatto sciogliere precedentemente sul fuoco con qualche cucchiata d'acqua), un pizzico di vaniglia e di cannella in polvere, la cioccolata a piccoli pezzi e una buona metà della frutta candita, tritata.

Tagliate a fette il pandispagna e deponetelo a strati, alternandolo con la farcia di ricotta, dentro un recipiente di forma cilindrica foderato precedentemente con un foglio di carta oleata.

Durante l'operazione, le fette di pandispagna dovranno essere inumidite di volta in volta con un po' di sciroppo ottenuto facendo bollire del liquore dolce (maraschino, mandarino) con qualche cucchiata d'acqua.

Ponete il recipiente in frigo per qualche ora, quindi sformate la cassata sul piatto di portata, eliminando il foglio di carta oleata. Con la lama di un grosso coltello ricoprite la torta con una glassa predisposta a parte rimescolando lo zucchero con due cucchiari d'acqua dopo averlo riscaldato solo per qualche istante sul fuoco, finché non sarà divenuto bianco. Decorate la cassata a piacere con la rimanente frutta candita e mettetela in frigo fino al momento di servire.

## 27. Cassata (Foto 15)

für den Biskuitboden: *8 Eier, 240 g Mehl, 240 g Zucker*  
für die Füllung und die Dekoration: *1 kg Ricotta (Quark), 350 g Zucker,*  
*100 g Schmelzschokolade, 500 g fein geschnittene kandierte Früchte,*  
*Vanille, Rosolio-Likör (oder Maraschino), Zimt*  
für die Glasur: *100 g Puderzucker*

Aus Eiern, Mehl und Zucker einen Biskuitboden herstellen: Eier teilen. Eigelb und Zucker gut schaumig rühren. Mehl sieben und unterrühren. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben. Diese in eine Tortenform geben und den Biskuitteig im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze ca. 20 min. backen.

Für die Füllung den Zucker mit etwas Wasser auf niedriger Stufe auflösen. Den Ricotta durch ein Sieb streichen und mit dem Zucker vermischen. Etwas Vanille, Zimt, Schokolade in kleinen Stückchen und gut die Hälfte der zerkleinerten kandierten Früchte dazugeben und mischen.

Den Biskuitboden in Schichten schneiden. Den Likör mit etwas Wasser zu Sirup köcheln lassen und die Biskuitböden damit beträufeln. Eine Tortenform mit Alufolie auskleiden und abwechselnd Biskuitboden und Füllung hineingeben. Die unterste und oberste Schicht ist Biskuit. Die Form einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Cassata aus der Form stürzen. Den Puderzucker für die Glasur mit etwas Wasser verrühren und über die Cassata streichen. Die Cassata nach Belieben mit kandierten Früchten verzieren. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

## 27. Cassata (photo 15)

to make the sponge cake: *8 eggs, 240 g plain white flour, 240 g sugar*  
to make the stuffing and garnish: *1 kg ricotta cheese, 350 g sugar, 100 g plain chocolate, 500 g candied*  
*fruits, vanilla, rosolio, cinnamon*  
for the icing: *100 g sugar*

Prepare the traditional sponge cake with eggs, flour and sugar. Sift the ricotta cheese and, whisking continuously with a wooden spatula, add the sugar (previously melted over a low heat with a few tablespoons of water), a pinch of vanilla and cinnamon powder, chopped chocolate and half of the candied fruit (chopped).

Slice out the sponge cake. Place grease-proof paper in a cylindrical bowl and arrange layers of sponge cake and layers of the ricotta stuffing alternatively. Each layer of the sponge cake must be moistened with a syrup made with a sweet liqueur boiled with a few tablespoons of water.

Place the bowl in the fridge for a few hours. Then remove the cake from the bowl placing it on a serving dish. Remove the grease-proof paper. Put the sugar with a few tablespoons of water in a casserole and melt over a low heat until it turns white and creamy. Using the large blade of a knife, put the icing on the cake. Garnish with candied fruit. Keep in the fridge and serve cold.

## 28. Cannoli siciliani

per la sfoglia dei cannoli: *300 g di fior di farina, 30 g di zucchero, 50 g di strutto, 2 cucchiari di aceto, 2 cucchiari di miele, cannella*  
per il ripieno: *1 kg di ricotta, 350 g di zucchero, 80 g di frutta candita a pezzetti, 80 g di cioccolata amara a pezzetti; strutto (od olio) per friggere, zucchero a velo*

Per preparare la sfoglia dei cannoli, mescolate la farina con lo strutto, lo zucchero, un pizzico di cannella in polvere e impastate tutto con un po' d'acqua, l'aceto e il miele finché non avete ottenuto un composto piuttosto consistente e omogeneo (lavorate a lungo la pasta, battendola sulla spianatoia), quindi tiratene delle sfoglie sottili di qualche millimetro, rettangolari.

Tagliate quadrati di pasta di ca. 12 cm e arrotolateli obliquamente sugli appositi attrezzi ricavati dalle canne, unti preventivamente, pressando sui due angoli sovrapposti, per farli aderire (v. fig. 4)

Friggete le scorze così preparate nello strutto (od olio) ben caldo finché saranno dorate, scolatele e ponetele su un foglio di carta paglia per eliminare l'unto in eccesso, quindi sfilate i tubetti di canna.

A parte, preparate il ripieno passando la ricotta più volte al setaccio di crine e mescolandola allo zucchero, precedentemente ben pestato nel mortaio. Lavorate a lungo con una spatola di legno, quindi aggiungete i pezzetti di frutta candita e cioccolata amara.

Farcite le scorze, ormai fredde, con il ripieno e spolverizzate i cannoli con zucchero a velo.

## 28. Sizilianische "Cannoli"

für die Röllchen: *300 g Mehl, 30 g Zucker, 50 g Schweinefett, 2 Ei Essig, 2 Ei Honig, Zimt;*

für die Füllung: *1 kg Ricotta (oder Quark), 350 g Zucker, 80 g kandierte Früchte in kleinen Stücken, 80 g Bitterschokolade in kleinen Stücken; Schweinefett (oder Öl) zum fritieren, Puderzucker*

Für die Röllchen Mehl mit Fett, Zucker und etwas Zimt vermischen und mit etwas Wasser, Essig und Honig zu einem festen Teig formen. Den Teig ziehen, so daß rechteckige Blätter aus wenigen Millimeter Stärke entstehen.

12 cm große Quadrate ausschneiden, über ein dickeres eingefettetes Rohr rollen und an den Ecken zusammendrücken (s. Abb. )

Die Röllchen in heißem Fett (oder Öl) so lange fritieren, bis sie goldbraun sind, auf Küchenpapier das überflüssige Fett abtropfen lassen. Danach das Rohr herausziehen.

Für die Füllung die Ricotta mehrmals durch ein Sieb streichen und mit dem zuvor im Mörser zerstoßenen Zucker gut und lange mischen. Kandierte Früchte und Schokolade hinzufügen.

Die mittlerweile abgekühlten Röllchen füllen und mit Puderzucker bestreuen.

## 28. Sicilian Cannoli

to make the dough: *300 g plain white flour, 30 g sugar, 50 g lard, 2 tbsp. vinegar, 2 tbsp. honey, cinnamon powder;*

to make the stuffing: *1 kg ricotta cheese, 350 g sugar, 80 g chopped candied fruit, plain chocolate; lard or oil for frying, icing sugar*

To make the dough, mix the flour with the lard, the sugar, a pinch of cinnamon powder, a little water, the vinegar and the honey and knead accurate until smooth. On a clean surface, roll out the dough to a few millimetre thickness. Cut out square sheets of dough (each side cm. 12), roll them up obliquely around cane tubes especially cut for this purpose (grease the cane tubes before using them). Press the overlapping angles of the square sheets of dough to make them stick together (see fig. 4) Fry the dough wrapped around the tubes in the lard (or oil) and drain on brown paper to get rid of the excess grease. At this point you can take the cane tubes out of the cannoli.

Sift the ricotta and mix it with the sugar (finely crushed in the mortar), stir for a while with a wooden spatula then add the candied fruit and the chopped chocolate. When the cannoli are room temperature you can stuff them with this mixture. Sprinkle the icing sugar on them and serve.

## 29. Crêpes ai frutti di bosco (foto 16)

per le crêpes: *7 uova, 200 g di farina (tipo 00), 1 l di latte.*  
per la crema pasticciera: *1 l latte, 80 g di farina, 70 g di amido per dolci,*  
*2 tuorli d'uovo, 300 g di zucchero, 1 scorza di un limone, cannella.*  
*300 g frutti di bosco (freschi), gelato alla vaniglia*

Per le crêpes: sbattete le uova con la farina, aggiungete il latte facendo attenzione che non si formino dei grumi. Mettete sul fuoco una padella di media grandezza, se possibile con il fondo antiaderente. Non appena la padella sarà calda, versatevi un poco alla volta il composto e cucinate da ambedue i lati.

Per la crema pasticciera mettete a bollire il latte con lo zucchero, la scorza di limone e la cannella. A parte amalgamate la farina, l'amido, le uova e un po' di latte, che prima avevate messo via. Non appena il latte bolle, amalgamatevi l'impasto. Mischiate la crema pasticciera con i frutti di bosco. Farcite le crêpes piegandole a triangolino, oppure formate un imbuto e riempitelo con la crema.

Servite le crêpes con una pallina di gelato alla vaniglia e frutti di bosco.

## 29. Crêpes mit Waldbeeren (Foto 16)

für die Crêpes: *7 Eier, 200 g Mehl, 1 l Milch.*  
für die Creme: *1 l Milch, 80 g Mehl, 70 g Speisestärke, 2 Eigelb, 300 g Zucker, 1 Schale einer Zitrone, Zimt;*  
*300 g Waldbeeren (wenn möglich frisch), Vanilleeis*

Für die Crêpes die Eier mit dem Mehl verschlagen, Milch hinzufügen. Dabei aufpassen, daß sich keine Klümpchen bilden. Auf dem Herd eine Pfanne mittlerer Größe (wenn möglich beschichtet oder eine spezielle Crêpes-Pfanne) erhitzen. Sobald sie heiß ist, den flüssigen Teig portionsweise hineingeben und die Crêpes von beiden Seiten backen.

Für die Creme Mehl, Speisestärke, Eier und etwas Milch gleichmäßig verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Zimt zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, den Teig hinzufügen und gut verrühren. Die Creme mit den Waldbeeren mischen.

Die Crêpes füllen und zu Dreiecken zusammenklappen, oder die Crêpes zu einer Art Tüte falten und die Creme hineingeben.

Die Crêpes mit einer Kugel Vanilleeis und einigen Waldbeeren servieren.

## 29. Crêpes with berries (photo 16)

to make the crêpes: *7 eggs, 200 flour, 1 liter milk;*  
to make the custard: *1 liter milk, 80 g flour, 70 g starch for pastries,*  
*2 egg yolks, 300 g sugar, 1 lemon rind, cinnamon powder;*  
*300 g berries (fresh would be better), vanilla ice-cream*

To make the crêpes: Beat the eggs with the flour, add the milk and whisk to prevent lumps forming. Use a medium size non-stick frying pan. Place on the heat and fry the mixture one ladleful at a time (cook on both sides).

To make the custard: Boil the milk with the sugar, the lemon rind and the cinnamon. In a bowl mix together the flour, the starch and a little milk. As soon as the milk in the casserole starts to boil, add the mixture. When the custard has condensed, mix in the berries and stuff the crêpes.

Garnish with a scoopful of ice-cream and berries.

### **30. Brighelle di Castelbuono**

*1/2 l di acqua, 50 g di strutto, 500 g di farina, 8 uova intere,  
300 g di ricotta, 150 g di zucchero, Olio di semi*

Portate ad ebollizione l'acqua con lo strutto. Appena si sarà sciolto lo strutto incorporate la farina. Continuate la cottura finché l'impasto non rimanga attaccato sul mestolo di legno. Lasciate raffreddare e incorporate le uova uno alla volta. Riempite la siringa da pasticciere e lasciate cadere nell'olio caldo piccole quantità di pasta. Cucinate finché le brighelle non risultino dorate e gonfie. Lasciate raffreddare.

Mischiate la ricotta con lo zucchero, lasciate riposare per tutta la notte e passate al setaccio. Farcite le brighelle con la ricotta (oppure con crema pasticciera, v. ricetta no 29) utilizzando una siringa.

### **30. Brighelle aus Castelbuono**

*1/2 l Wasser, 50 g Fett, 500 g Mehl, 8 Eier, 300 g Ricotta (Quark),  
150 g Zucker, Pflanzenöl*

Das Wasser mit dem Fett zum Kochen bringen. Sobald das Fett geschmolzen ist, das Mehl hinzufügen. Solange weiterkochen lassen, bis der Tieg nicht mehr am Holzlöffel kleben bleibt. Das Ganze abkühlen lassen und die Eier nacheinander untermischen. Die Spritztüte mit dem Teig füllen und kleine Mengen in das heiße Öl fallen lassen. Sobald die Brighelle an Volumen zugenommen haben und goldbraun sind, herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Ricotta (oder Quark) mit dem Zucker vermischen und über Nacht ruhen lassen. Durch ein Sieb streichen. Die Brighelle mit Hilfe einer Spritztüte mit dem Quark oder der Creme (s. Rezept 29) füllen.

### **30. Brighelle di Castelbuono**

*1/2 liter water, 50 g lard, 500 g flour, 8 eggs, 30 g ricotta cheese,  
150 sugar, olive oil*

Boil the water with the lard. When the lard has completely melted, add the flour. Continue cooking and stirring until the mixture sticks to the wooden spatula. Let it cool and add one egg at a time. Fill the syringe for pastry with the mixture.

In a large pan, heat the oil and, using the syringe, drop a few portions of the mixture and fry to make the brighelle brown and puffy. Let them cool.

Mix the ricotta cheese with the sugar and let stand overnight. Sift and use to stuff the brighelle (it is better to do it with a syringe). You may use custard instead of ricotta for the stuffing (see recipe n. 29).

### **31. Sorbetto di Kiwi**

*1 l di acqua, 300 g di zucchero, 250 g di purea di kiwi (o altra frutta),  
3 g di neutro per il gelato*

Portare ad ebollizione l'acqua con 250 g di zucchero e lasciate raffreddare.

Nel frattempo mischiate il neutro con il resto dello zucchero e con la purea di kiwi. Incorporate il tutto allo sciroppo di cui sopra. Mettete il sorbetto nella gelatiera.

Quando sarà pronto guarnitelo con delle fette di kiwi.

### **31. Kiwi-Sorbet**

*1 l Wasser, 300 g Zucker, 250 g Kiwi (püriert) (oder andere pürierte Früchte),  
1 Eiweiß*

Das Wasser mit 250 g Zucker kochen und erkalten lassen. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und den Kiwi vermischen und zur Zuckerlösung hinzufügen. Das Sorbet in die Eismaschine geben. Mit Kiwischeiben garnieren.

### **31. Kiwi sorbet**

*1 liter water, 300 g sugar, 250 g kiwi purée (or other fruit), 1 egg white*

Boil the water with 250 g of sugar. Let it cool. Mix the egg white with the remaining sugar and the kiwi purée. Add to the boiled water. Put the sorbet in the ice-cream machine. When ready, garnish with slices of kiwi.

### **32. Granita al limone**

*1 l di acqua, 250 g di zucchero, 250 g di succo di limone*

Fate sciogliere lo zucchero nell'acqua. Aggiungetevi - mescolando bene - il succo di limone. Mettete il tutto nel freezer. Mescolate di tanto in tanto, fin quando non avrete ottenuto una massa granulosa. Guarnite la granita con delle fette di limoni.

### **32. Granita "Zitrone"**

*1 l Wasser, 250 g Zucker, 250 g Zitronensaft*

Den Zucker im Wasser auflösen. Den Zitronensaft dazugeben und sehr gut verrühren. Das Ganze in das Gefrierfach geben und von Zeit zu Zeit umrühren, so lange bis die Masse granuliert. Die Granita mit Zitronen garnieren.

### **32. Lemon Granita**

*1 liter water, 250 g sugar, 250 g lemon juice*

Melt the sugar in the water. Stir well and add the lemon juice. Put in the freezer. Every half hour take out of the freezer and stir well until you have obtained a granulous, creamy mixture. Garnish with lemon slices and serve.