

KochZeit online Event

22.05.2025

Italienische Nacht

Vorspeise:

Caponata mit Auberginen und Kapern
mit Ciabatta

Hauptgang:

Hähnchen-Piccata mit
hausgemachten Gnocchi

Dessert:

Mascarpone-Himbeer-Traum

Caponata mit Auberginen und Kapern mit Ciabatta

- ▶ Frische Kräuter nach Geschmack: Basilikum, Thymian, Majoran,
- ▶ Dazu das Ciabatta in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen rösten.
- ▶ Auberginen würfeln und in eine feuerfeste Form geben, mit Olivenöl, Pfeffer und Salz besprenkeln und 20 – 30 Minuten rösten.
- ▶ In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten würfeln, Oliven grob hacken. Kräuter fein hacken.
- ▶ In einem Topf Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten. Tomaten, Oliven, Kapern und Gewürze dazugeben und mitdünsten. Die gerösteten Auberginen dazugeben, frische Kräuter unterheben und servieren.
- ▶ Schmeckt warm oder kalt! Als Vorspeise zu Bruschetta, als Beilage oder als Gemüse-Sauce zu Pasta oder Gnocchi.

Hähnchen-Piccata

- ▶ Knoblauch und Schalotte schälen und in feine Scheiben schneiden. Zitronenschale abreiben, dann die Zitrone halbieren. Eine Hälfte auspressen und den Saft in eine kleine Schüssel geben. Die andere Hälfte in Stücke schneiden und bis zum Servieren zur Seite stellen.
- ▶ Hähnchen-Minutenschnitzel von beiden Seiten salzen. Mehl in einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben. Die Minutenschnitzel einzeln ins Mehl legen, von beiden Seiten bedecken, und das überschüssige Mehl sanft abklopfen.
- ▶ Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Sobald es heiß ist, die Minutenschnitzel in die Pfanne legen und ca. 2 Minuten braten, bis sie goldbraun werden. Falls deine Pfanne zu klein ist, musst du vielleicht in zwei Runden hintereinander braten. Die Minutenschnitzel wenden und die andere Seite ca. 2 Minuten braten, bis sie goldbraun und das Hähnchen fast gar ist. Gebratenes Hähnchen auf einen Teller legen.
- ▶ Herdplatte auf geringe bis mittlere Hitze einstellen. Bei Bedarf etwas mehr Olivenöl in die Pfanne geben.
- ▶ Knoblauch und Schalotte hinzufügen und unter ständigem Wenden dünsten, damit der Knoblauch nicht anbrennt. Ca. 3 Minuten dünsten, bis die Schalotten glasig werden und der Knoblauch anfängt leicht zu bräunen. Wein und Kapern dazugeben und mit dem Kochlöffel die braun gebratenen Stückchen vom Boden der Pfanne lösen.
- ▶ Sobald der Wein fast komplett verdampft ist, Hühnerbrühe und Butter in die Pfanne geben und gut rühren, damit die Soße emulgiert und anfängt anzudicken.
- ▶ Das Hähnchen zurück in die Soße geben und leicht köcheln lassen, bis die Soße dick wird und das Hähnchen gar ist, ca. 2 Minuten.
- ▶ Die Pfanne vom Herd nehmen, Zitronensaft einrühren und nach Geschmack salzen.
- ▶ Sofort mit frischer Petersilie, Zitronenschale, Zitronenspalten und knusprigem Brot servieren, mit dem du die ganze Soße aufzutunken kannst.

Hausgemachte Gnocchi

- ▶ Die Kartoffeln kochen, durchpressen und mit Mehl, Muskat, Salz zusammen mischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- ▶ Mit bemehlten Händen auf einem bemehlten Brett fingerdicke Rollen formen. Diese in etwa 2 cm lange Abschnitte schneiden. Die Abschnitte mit einer Gabel flach drücken.
- ▶ In einem großen Topf viel Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Gnocchi einlegen und nach dem ersten Aufkochen bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen.
- ▶ Für Tomaten-Gnocchi wird Tomatenmark unter die Kartoffelmasse gegeben.

Mascarpone-Himbeer-Traum

- ▶ Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit mindestens 6 EL von der kalten Milch gut verrühren.
- ▶ Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren.
- ▶ Pudding unter Rühren mindestens 1 Minute kochen.
- ▶ Pudding in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie, direkt auf den heißen Pudding, belegen, damit sich keine Haut bildet.
- ▶ Pudding erkalten lassen.

Himbeersoße zubereiten

- ▶ Himbeeren verlesen, vorsichtig waschen, 4 – 6 Beeren beiseitelegen, die übrigen mit dem Zucker pürieren.
- ▶ Erkalten Pudding mit einem Schneebesen kräftig durchrühren, Mascarpone unterrühren.
- ▶ Pudding und Himbeersoße abwechselnd in Gläser schichten und mit Himbeeren garnieren.
- ▶ Dessert bis zum Verzehr kaltstellen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.