

ROLAND ESSL UND DAS TASCHENOPERNFESTIVAL



Focaccia

12Portionen

Zutaten:

25	g	Germ frisch
280	ml	lauwarmes Wasser
500	g	griffiges Mehl
30	ml	Olivenöl
10	g	Salz
100	ml	Wasser
30	ml	Olivenöl
5	g	grobes Meersalz

Zubereitung

1. Die Germ in lauwarmem Wasser auflösen und mit dem Mehl etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Olivenöl und Salz zugeben und weitere 5 Minuten kneten.
3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
4. Dann auf ein Rechteck von etwa 35 x 40 cm auswalken, auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backblech legen und mit Folie bedeckt nochmals an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Wenn der Teig aufgegangen ist, mit dem Finger alle 3–4 cm kleine Vertiefungen (fossette) fast bis zum Boden des Bleches eindrücken.
6. Das restliche Wasser mit Olivenöl gut zu einer Emulsion verrühren und gleichmäßig über den Teig verteilen.
7. Es ist normal, dass anfangs etwas Flüssigkeit auf der Focaccia steht – sie wird während der Ruhezeit und beim Backen aufgenommen.
8. Den Teig erneut rasten lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 230 °C vorheizen.
9. Das grobe Meersalz über die Focaccia streuen und im vorgeheizten Backofen zunächst 10 Minuten auf der untersten Schiene backen, dann weitere 10 Minuten im oberen Drittel des Backrohrs. Dabei die Temperatur auf 240 °C erhöhen.
10. Die Focaccia ist fertig, wenn sie eine schöne bernsteinfarbene Kruste hat.



MEAT
FOR
SALE



Bolognese

12 Portionen

Zutaten:

200	g	Zwiebel
70	ml	Olivenöl
300	g	Karotten und Sellerie
1000	g	Faschiertes
140	g	Tomatenmark
100	ml	Weißwein
800	g	Tomatenragout
15	g	Salz
		Pfeffer aus der Mühle
15	g	Suppenwürze
3	g	Oregano

Zubereitung:

1. Die Zwiebel fein schneiden und in Olivenöl glasig anschwitzen.
2. Das geschälte Gemüse klein würfeln und zu den Zwiebeln geben.
3. Das Faschierte einrühren und kräftig anrösten. Anschließend das Tomatenmark zugeben und noch einige Minuten weiter rösten.
4. Mit Weißwein ablöschen.
5. Das Tomatenragout und die Gewürze beifügen und die Sauce bei milder Hitze mindestens 2 Stunden, gerne auch länger, langsam köcheln lassen.
6. Zum Schluss abschmecken.

Kaninchen in Thymiansoße ligurische Art

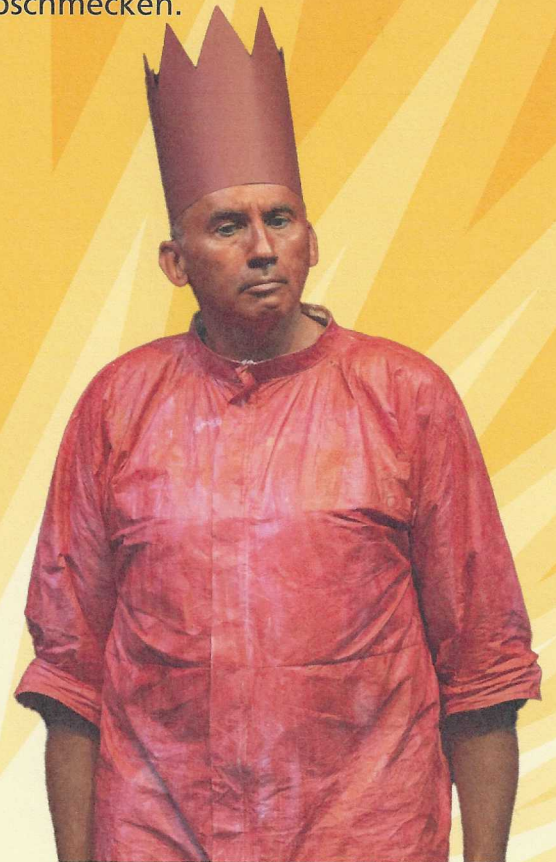
4 Portionen

Zutaten:

1500	ml	Wasser
200	ml	Prosecco
15	g	Salz
3	Stk	Thymianzweige
3	Stk	Lorbeerblätter
		Pfefferkörner schwarz
1200	g	Kaninchen im Ganzen
		Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Olivenöl
200	g	Zwiebel
2502	ml	Schlagobers
40	g	Mehl
		Oliven und Kapern

Zubereitung:

1. Einen Sud mit allen Zutaten vorbereiten.
2. Vom Kaninchen die Keulen und Schultern abtrennen, die Rückenfilets herauslösen und das Knochengerippe in grobe Stücke hacken.
3. Die Knochen in den vorbereiteten Sud geben, aufkochen und bei milder Hitze etwa 1½ Stunden köcheln lassen.
4. Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel grob würfeln.
5. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Fleischstücke beidseitig anbraten, herausnehmen und in einen Topf legen. Die Zwiebel im Bratensatz glasig anschwitzen.
6. Den Sud durch ein Sieb gießen, mit dem passierten Sud die Zwiebel ablöschen und alles zum Fleisch in den Topf geben.
7. Das Fleisch von den gekochten Knochen lösen und ebenfalls zum Ragout geben.
8. Das Kaninchenragout etwa 30 Minuten weichkochen.
9. Schlagobers mit etwas Mehl verrühren, in die Soße einrühren und kurz aufkochen lassen, bis sie leicht gebunden ist.
Als Beilage empfiehlt sich Risotto.



Risotto Piemonteser Art

4 Portionen

Zutaten:

150	g	Risotto Reis
1	Stk	Zwiebel
		Olivenöl
200	ml	Sherry
250	ml	ungewürzter Gemüsfond oder Wasser
5	g	Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1	Prise	Muskatnuss
1	EL	Butter

Zubereitung:

1. Die Zwiebel fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen.
2. Den Reis kurz waschen, zugeben und kurz mitrösten.
3. Sherry mit Gemüsfond oder Wasser mischen.
4. Mit etwas von diesem Sherry-Gemisch ablöschen und bei milder Hitze unter häufigem Rühren einkochen lassen.
5. Nach und nach weiter aufgießen, bis der Reis cremig eingekocht ist.
6. Etwa zur Hälfte der Kochzeit mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Muskat würzen.
7. Wenn der Reis weich, aber noch leicht kernig ist, den Topf vom Herd nehmen.
8. Ein Stück Butter und frisch geriebenen Parmesan einrühren und das Risotto kurz ziehen lassen, bis es schön cremig ist.

