

REZEPT



REZEPTTITEL
Bellini

FÜR

AUS DEM FEATURE
Bellini-Artikel

KONTRIBUTOR
Sofia Schillik

SISTERMAG
N°30

ZUTATEN

3 cl	weißes Pfirsichpüree (von möglichst frischen, reifen Weinbergpfirsichen)
10 cl	Prosecco oder Cham- pagner
	ein paar Tropfen Him- beerpüree

ZUBEREITUNG

1. Die Pfirsiche in sprudelnd kochendem Wasser ½ Minute blanchieren. Sofort eiskalt abschrecken.
2. Auskühlen lassen, häuten, dann das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. (Tipp: Das Fruchtfleisch rund um den Kern herausschneiden, da es Bitterstoffe enthalten kann.)
3. Das Fruchtfleisch anschließend fein pürieren.
4. Püree mit einigen Tropfen Himbeerppüree abschmecken, je nach Reifegrad der Pfirsiche mit etwas Rohrzucker- oder Agavendicksaft süßen. Nochmals pürieren und ggfs. durch ein feines Sieb streichen.
5. Das Pfirsichpüree in ein Champagner- oder Aperitifglas geben, mit der Hälfte des Prosecco oder Champagners auffüllen und vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren.



FORTSETZUNG

6. Mit dem restlichen Prosecco aufgießen und nochmals vorsichtig umrühren.

REZEPT



REZEPTTITEL

Paccheri gamberi e zucchini

FÜR

1 Serving

AUS DEM FEATURE

Bellini-Artikel

KONTRIBUTOR

Sofia Schillik

SISTERMAG

N°30

ZUTATEN

1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
3	kleine Zucchini
½	Bund glatte Petersilie
1	Stück Butter (ca. 1 EL)
200 g	gamberetti (kleine Garnelen), ohne Schale
320 g	Paccheri (oder andere Hartweizenpasta)
3 EL	Olivenöl
	Weißwein

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Zucchini waschen, trocken tupfen und grob raspeln. Mit etwas Salz bestreuen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Überflüssige Flüssigkeit ausdrücken.
2. Die Paccheri nach Packungsanweisung in sprudelnd kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen, dabei einen Teil der Kochflüssigkeit auffangen.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen, dabei aufpassen, dass sie nicht verbrennt. Knoblauch hinzufügen und unter Rühren ebenfalls kurz anbraten. Zucchini hinzufügen, alles gut vermischen und ca. 4 Minuten andünsten, dann die Garnelen hinzufügen. Kurz anbraten, dann mit dem Weißwein und etwas von der Kochflüssigkeit



FORTSETZUNG

ablöschen. Köcheln, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist. Nun die abgetropfte Pasta unterheben. Alles gut durchmischen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Kurz vor dem Servieren etwas Butter sowie die gehackte Petersilie untermischen. Falls nötig noch etwas Kochflüssigkeit zum Binden hinzufügen, alles noch einmal gut durchmischen, auf tiefe Teller verteilen und sofort servieren.

REZEPT



REZEPTTITEL

Fritto misto

FÜR

2 Servings

AUS DEM FEATURE

Bellini-Artikel

KONTRIBUTOR

Sofia Schillik

SISTERMAG

N°30

ZUTATEN

300 g	kleine Jakobsmuscheln
350 g	Tintenfische, möglichst klein
350 g	Garnelen, klein
4	Stück Sardinen, klein
2	Knoblauchzehen, ganz, geschält
2-3	Zitronen (in Spalten geschnitten)
	Salz
	Pflanzenöl zum Frittieren
	Mehl zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für das Fritto misto di mare die Meeresfrüchte und/oder Fische gut putzen: Jakobsmuscheln unter fließendem Wasser gut abspülen und trocken tupfen. Große Tintenfische vom Kopf befreien und die Tuben in Ringe schneiden, bei kleineren Tintenfischen können die Fangarme mitverwendet werden. Falls kleine Sardinen verwendet werden, diese leicht schuppen und ausnehmen. Alle Flossen außer der Schwanzflosse abschneiden. Garnelen vorsichtig aus der Schalen lösen und den Darm entfernen.
2. Das Öl in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen, Knoblauchzehen hinzufügen und kurz mitbraten, dann wieder entfernen.
3. Die Meeresfrüchte und Fische nacheinander kurz in Mehl wenden, vorsichtig abklopfen und im heißen Öl in wenigen Minuten knusprig ausbacken.



FORTSETZUNG

4. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, etwas trocken tupfen und warm stellen. Sobald alle Meeresfrüchte frittiert sind, auf einem großen Teller anrichten, leicht salzen und mit Zitronenspalten servieren.
5. Dazu passt ein grüner Salat.