



VOR SPEISE

Winterlicher Salat

ZUBEREITUNG

Zu wissen, wie man bittere Salatsorten zu einem Genuss macht, ist wirklich wichtig, um den Geschmack zu schulen. Um Bitteres von seinem schlechten Ruf zu befreien, haben wir uns hier etwas einfallen lassen und mit süßlichen Röstzwiebeln, prickelnd-saurem Essig und knackigen Nüssen spannende Akzente gesetzt.

Den Backofen auf 240 °C vorheizen. Die ungeschälten Zwiebeln in eine ofenfeste Form legen, in der sie eben Platz haben, und 1 Stunde im Ofen backen, bis sie weich und stellenweise leicht verbrannt sind. Nach 30 Minuten die Knoblauchknolle waagrecht halbieren und dazulegen. Die Thymianzweige und die Haselnüsse in etwas Olivenöl wenden und für die letzten 5 Minuten mitrösten.

Die Salate putzen, die Blätter voneinander trennen (ich gebe mir da gern ein bisschen Mühe und mache jedes Blatt entsprechend seiner Größe hübsch zurecht – die großen zerplücken, die zarten ganz lassen, Sie wissen schon). Für das Dressing die gerösteten Knoblauchzehen aus der Schale in eine Schüssel pressen (Schalen wegwerfen). Sorgfältig zerdrücken, dann den Senf und 1 Prise Meersalz untermischen. Unter ständigem Rühren 6 EL natives Olivenöl extra einträufeln, beständig weiterschlagen und dabei den Barolo und den Essig zugießen.

Die gebackenen Zwiebeln von ihrer Schale befreien und in einer Schüssel ein wenig zerkleinern und zerstückeln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und anschließend mit dem Dressing übergießen. Die Salatblätter hinzufügen und alles mit den Fingerspitzen durchheben, bis sich das Dressing gleichmäßig verteilt hat. Die Haselnüsse im Mörser relativ fein zerstoßen und über den Salat streuen.



© Jamie Oliver Enterprises Limited, Fotos: David Loftus, für die dt. Ausgabe Dorling Kindersley Verlag

ZUTATEN (für 6-12 Personen)

6 rote Zwiebeln
 1 Knoblauchknolle
 ½ Bund frischer Thymian (15 g)
 100 g geschälte Haselnusskerne
 Olivenöl
 600 g gemischte bittere Blattsalate, wie Chicorée, Radicchio, castelfranco, Löwenzahn

DRESSING

1 EL Dijonsenf
 natives Olivenöl extra
 50 ml Barolo (Rotwein)
 2 EL Rotweinessig



[Link zum Buch](#)



HAUPTSPEISE

Stracotto

ZUBEREITUNG

In der Toskana ein beliebtes Familienessen: Stracotto weckt ähnliche Emotionen wie die besser bekannte Bolognese, erreicht aber in Sachen Wohlfühlfaktor ein ganz anderes Level. Die Inspiration zu diesem Gericht lieferte Nonna Miriam aus Panzano. Sie meint, wenn man den Topf vom Herd nimmt, fühlt man sich wie ein Pokerspieler mit dem Siegerblatt in der Hand. Üblicherweise genießt man zuerst einen Teil der reichhaltigen Sauce mit frisch gekochter Pasta und die restliche Sauce mit dem Fleisch als secondo.

Das Fleisch mit 2 EL Öl in einen Topf geben. Bei mittlerer bis schwacher Hitze anbraten, dabei gelegentlich wenden. Währenddessen Zwiebeln, Möhren und Knoblauch schälen, Sellerie und Fenchel putzen. Alles grob zerkleinern – Genauigkeit ist hier nicht erforderlich. In den Topf geben und mit dem Öl verrühren. Rosmarin und Salbei zusammenbinden und hinzufügen, dann alles mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. 20–30 Minuten garen, bis das Gemüse karamellisiert, dabei ab und zu umrühren und das Fleisch wenden.

Die Hitze erhöhen. Den Wein in den Topf gießen und das Tomatenmark unterrühren. Den Wein verkochen lassen, dann die Brühe angießen und aufkochen lassen. Zwei Stücke Backpapier anfeuchten, zerknüllen und auf der Oberfläche ausbreiten. Das Fleisch bei schwacher Hitze etwa 3 Stunden garen, bis es butterzart ist, dabei gelegentlich wenden und mit Garflüssigkeit begießen. Die Sauce abschmecken.

Das Fleisch auf ein Brett heben und in dünne Scheiben schneiden. Einiges von der unfassbar guten Sauce darauflöffeln, damit es saftig bleibt. Die restliche Sauce (falls nötig, auf dem Herd einkochen lassen) unter frisch gekochte Tagliatelle heben und zum Servieren etwas Parmesan darüberreiben. Doppelter Gewinn.



ZUTATEN (für 8 Personen)

- 1 kg flache Schulter vom Rind (Mittelbug, Schulternaht)
- Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Möhren
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Fenchelknolle
- ½ Bund Rosmarin (15 g)
- ½ Bund Salbei (15 g)
- 250 ml Chianti (Rotwein)
- 2 EL Tomatenmark
- 1,5 l Fleisch- oder Gemüsebrühe



[Link zum Buch](#)



NACHSPEISE

Gianduja – Das Original-Nutella

ZUBEREITUNG

Wie so viele wunderbare Rezepte wurde auch dieses vermutlich aus der Not geboren. Es heißt, ein gewisser Michele Prochet habe zu Zeiten, als Kakao knapp und teuer war, Schokolade mit gemahlenen Haselnüssen gestreckt. Genial! Gianduja lässt sich ganz einfach selbst herstellen und eignet sich auch wunderbar als kulinarisches Mitbringsel – davon werden die übergläcklichen Empfänger noch lange reden!

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Haselnüsse in einer ofenfesten Form etwa 6 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind. In den Mixer geben und mehr oder weniger grob zerkleinern – ich habe es gern, wenn noch Stückchen erkennbar sind, aber Sie können die Nüsse auch gern ganz fein mahlen. Inzwischen die Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel auf einem Topf mit köchelndem Wasser schmelzen lassen; ab und zu umrühren. Sobald die Schokolade glatt ist, 1 kleine Prise Meersalz hinzufügen, den Puderzucker dazusieben, 200 ml Öl hineingießen und die zerkleinerten Haselnüsse dazugeben. Alles verrühren – einfacher geht's nicht!

Sie können die *gianduja* gleich verbrauchen, sie lässt sich aber auch in einem sterilisierten Glas bis zu 6 Wochen an einem kühlen, dunklen Platz aufbewahren. Nach dem Anbrechen innerhalb von 2 Wochen verbrauchen. Sie wissen es längst, aber ich sage es trotzdem: *Gianduja* ist köstlich als Brotaufstrich, in oder auf Croissants, auf Pfannkuchen, als Füllung für Kuchen oder für meine *zeppole* (siehe Seite 340) und sie lässt sich sogar unter frische Pasta mischen – kein Scherz!



© Jamie Oliver Enterprises Limited, Fotos: David Loftus, für die dt. Ausgabe Dorling Kindersley Verlag

ZUTATEN (ergibt 600 Gramm)

150 g geschälte Haselnusskerne
400 g Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
100 g Puderzucker
mildes Olivenöl



[Link zum Buch](#)