

## Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

### APERITIF

## ZWIEBELPIZZA-STÜCKCHEN, OLIVEN UND NEGRONI

Rezept (für ca. 40 Pizza-Stückchen und 6 Negroni)



Zutaten	Sonstiges Equipment
<b>Gemüse und Obst</b> 1 große Gemüsezwiebel 1 Zitrone (unbehandelt)	(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
<b>Molkereiprodukte, Eier, Kühlung</b> 10 g Hefe	Rührschüssel Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts
<b>Konserven, Essig, Öl, Senf etc.</b> schwarze und/oder grüne Oliven 7 EL Olivenöl	Zahnstocher kleine Papierservietten
<b>Gewürze</b> 1/2 TL Thymian (getrocknet)	6 Trinkgläser (siehe Bild)
<b>Brot und Backwaren</b> 1 Prise Zucker 1/4 TL Salz etwas grobes Meersalz 210 g Mehl	
<b>Wein, Bier und Spirituosen</b> 120 ml Campari 120 ml Vermouth Rosso 120 ml Gin	
<b>Sonstiges</b> 18 Eiswürfel	

## Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

### HINWEISE

#### Selbst gemachter Pizza-Teig oder Fertigteig

Wenn Ihr es noch schneller und einfacher haben wollt, könnt Ihr auch Fertigteig für's Backblech aus dem Kühlregal verwenden. Natürlich geht nichts über selbst gemachten Pizzateig mit frischer Hefe, aber manchmal muss es einfach schnell gehen ...

Zubereitungszeit Zwiebel-Pizza: 20 min

Gehzeit Pizzateig: 1,5 h

Zubereitungszeit Negroni (6x): 10 min

### Zutaten Zubereitung

#### 1. Teig zubereiten

	In einer kleinen Schüssel
<b>10 g Hefe</b>	mit
<b>1 Prise Zucker</b>	und
<b>2 EL Wasser</b> <i>(lauwarm)</i>	verrühren.
<b>2 EL Mehl</b> <i>(Typ 405)</i>	untermischen und diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. (In dieser Zeit kann Schritt 2 durchgeführt werden.)
	Nach Ablauf der Gehzeit
<b>200 g Mehl</b> <i>(Typ 405)</i>	in eine Rührschüssel geben, den Vorteig,
<b>1/4 TL Salz</b>	und
<b>125 ml Wasser</b> <i>(lauwarm)</i>	hinzu geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine bzw. des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten.
	Den Teig zu einem Laib formen und abgedeckt an einem warmen Ort nochmals 1 Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich ca. verdoppelt haben.

#### 2. Zwiebeln zubereiten

<b>1 große Gemüsezwiebel</b>	schälen, vierteln und in feine Ringe schneiden.
	In einer Pfanne
<b>3 EL Olivenöl</b>	auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
	Sie sollten auf keinen Fall braun werden. Nach ca. 5 Minuten
<b>50 ml Wasser</b>	und
<b>etwas Salz</b>	hinzugeben und zugedeckt weitere 5 Minuten köcheln lassen. Bis zur weiteren Verarbeitung zur Seite stellen.

#### 3. Pizza backen (1 h bevor die Gäste eintreffen)

	Den Backofen auf 225°C (Umluft) 15 Minuten vorheizen.
	Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig rechteckig so ausrollen, dass er ca. 1/2 cm dick ist. Auf das Backblech legen. Diesen dann mit
<b>4 EL Olivenöl</b>	(auch über den gesamten Rand) bestreichen und die Zwiebeln darauf geben.

## Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

**1/2 TL Thymian** (getrocknet)  
**etwas grobes Meersalz**

Mit und bestreuen. 15 Minuten backen.  
Die Pizza kurz abkühlen lassen und anschließend mit einem Messer oder Pizzaroller in ca. 5x5 cm große Stückchen schneiden.  
Warm servieren.

### Zutaten Zubereitung

#### Negroni zubereiten

**3 Eiswürfel** in ein Aperitifglas geben und  
**2 cl Campari**  
**2 cl Vermouth Rosso** (z.B. *Martini Rosso*) und  
**2 cl Gin** darauf geben. Verrühren.  
Von einer unbehandelten Zitrone mit dem Messer einen ca. 1 cm breiten und 6 cm langen Streifen aus der  
**Zitronenschale** (unbehandelt) schneiden und in das Glas geben.

### DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Neben den Pizza-Stückchen kannst Du auch noch schwarze und/oder grüne Oliven in einem Schälchen zum Aperitif reichen. Reiche ein paar Zahnstocher und ein Gefäß für eventuelle Kerne dazu. Gut sind dazu auch kleine Papierservietten, denn zum Aperitif sitzen die Gäste ja meist noch nicht am Tisch, auf dem die Stoffservietten sind.

## Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

### VORSPEISE

#### MELONE MIT PARMASCHINKEN

Rezept (für 6 Personen)



Zutaten	Sonstiges Equipment
<b>Gemüse und Obst</b> 2 Galia-Melonen	(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
<b>Konserven, Essig, Öl, Senf etc.</b> 1 kleines Fläschchen gutes Olivenöl	kein weiteres Equipment notwendig
<b>Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte</b> 18 Scheiben Parmaschinken (dünn geschnitten)	
<b>Gewürze</b> 3 TL rosa Beeren	
<b>Brot und Backwaren</b> Ciabatta oder anderes italienisches Weißbrot	

### HINWEISE

#### Galia-Melone anstatt Honig-Melone

Klassisch wird Melone mit Parmaschinken mit Honig-Melone serviert. Ich habe in diesem Rezept aber Galia-Melone verwendet, da ich sie einfach aromatischer finde. Achtet darauf, dass Ihr die Melone rechtzeitig einkauft, damit sie noch außerhalb des Kühlschranks reifen kann und ihr volles Aroma erreicht. Am Tag des Dinners gehört die Melone in den Kühlschrank, damit Ihr sie schön gekühlt Euren Gästen servieren könnt.

#### Rosa Beeren

Rosa Beeren sind die Früchte des Schinusbaumes. Sie haben keine Schärfe und schmecken fruchtig-süß und aromatisch mild.

Ihr findet sie in jedem Gewürzregal im Supermarkt.

## Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

Zubereitungszeit Melone: 10 min

### Zutaten Zubereitung

#### 1. Melone schneiden

**1,5 Galia-Melonen** längs in Achtel schneiden. Jeweils die Kerne und die Schale mit  
(1/2 pro Person) einem Messer entfernen.

Ihr könnt die Melone in einer verschlossenen Dose bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

#### 2. Anrichten

Je 4 Achtel der Melone auf einem Teller anrichten und von den insgesamt

**18 Scheiben** je 3 Scheiben auf den Melonenstücken anrichten.

**Parmaschinken**

**2 TL rosa Beeren** in einem Mörser grob zerstoßen und über den 6 Tellern mit Melone und Schinken verteilen.

### DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zur Melone mit Parmaschinken passt sehr gut ein italienischer Weißwein wie der Lugana. Er sollte sehr kalt (4°C) serviert werden.

Zusätzlich solltet Ihr auch ein kleines Fläschchen gutes Olivenöl und Ciabatta bzw. anderes italienisches Weißbrot reichen. Die rosa Beeren entfalten mit dem Öl ein noch viel intensiveres Aroma.

## Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

### HAUPTGANG

#### GRATINIERTE CALAMARI UND KARTOFFELN MIT RUCOLA

Rezept (für 6 Personen)



Zutaten	Sonstiges Equipment
<b>Gemüse und Obst</b> 6 große Kartoffeln (festkochend) 200 g Rucola 4 Knoblauchzehen 1 Zitrone (unbehandelt) 5 Stängel Petersilie	(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
<b>Molkereiprodukte, Eier, Kühlung</b> 40 g Parmesan	Blitzhacker oder Pürierstab
<b>Konserven, Essig, Öl, Senf etc.</b> 100 ml Olivenöl	Salatschleuder
<b>Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte</b> 10 mittelgroße Calamari (küchenfertig)	große Auflaufform
<b>Gewürze</b> Meersalz Pfeffer (aus der Mühle)	Reibe (für Zitronenschale)
<b>Brot und Backwaren</b> 6 EL Semmelbrösel/Paniermehl	
<b>Sonstiges</b> 4 EL Pinienkerne	

## Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

### HINWEISE

#### Küchenfertige Calamari

Calamari kann man im Fischladen oder tiefgefroren bereits **küchenfertig kaufen**. Dann sind bereits die Eingeweide, der Tintenbeutel, der sog. Schulp und die Haut entfernt. Das Einzige, was Ihr dann noch machen müsst, ist die Fangarme ganz kurz vor den Augen abzuschneiden, so dass sie aber noch an einem schmalen Ring zusammenhalten. An dem Ring befinden sich dann meist noch die Kauwerkzeuge, die Ihr herausdrücken und entfernen müsst. Zuletzt könnt Ihr dann den Kopf mit den Augen vom Körper abschneiden und wegwerfen. Den Tintenbeutel kann man im intakten Zustand nur entfernen, wenn man die Calamari aufschneidet. Damit kann man sie nicht mehr in Ringe, sondern nur noch in **Streifen schneiden**. Wenn Ihr also küchenfertige Calamari kauft, wird dies der Fall sein.

Zubereitungszeit Kartoffeln: 15 min

Zubereitungszeit Calamari: 15 min

Zubereitungszeit Rucola: 5 min

Gratinier-Zeit Ofen: 35 min

### Zutaten Zubereitung

#### 1. Kartoffeln zubereiten

**6 große Kartoffeln**  
*(festkochend)* schälen und achteln.

**2 TL Salz** dazugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln beiseite stellen.

#### 2. Calamari zubereiten

**10 mittelgroßen Calamari**  
*(küchenfertig)* Von die Fangarme ganz knapp vor den Augen abschneiden, so dass sie noch von einem schmalen Ring zusammengehalten werden. Aus diesem Ring die harten Kauwerkzeuge herausdrücken - sofern sie noch daran hängen - und wegwerfen. Dann den restlichen Kopf vom Körper trennen und wegwerfen. Den Körper in ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden. Fangarme und Streifen im Kühlschrank beiseite stellen.

#### 3. Würzmischung zubereiten

**4 EL Pinienkerne**  
**6 EL Semmelbrösel/Paniermehl**  
**40 g Parmesan**  
**5 Stängel Petersilie**  
**4 Knoblauchzehen**  
**1 EL geriebene Zitronenschale**  
*(unbehandelt)* mit

## Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

**100 ml Olivenöl** in einen Blitzhacker oder in eine Pürierstab-geeignete Schüssel geben und mit dem Blitzhacker oder Pürierstab zerkleinern. Die Würzmischung sollte noch eine leicht körnige Struktur behalten, also nicht zu lange pürieren. Mit **Salz** abschmecken.

### 4. Auflaufform vorbereiten

**3 EL Olivenöl** in eine ausreichend große Auflaufform geben und diese damit einfetten. Die Auflaufform sollte so groß sein, dass die Calamari und Kartoffeln darin nebeneinander liegen können. Sie sollten nicht übereinander geschichtet werden. Nun die Calamari und Kartoffeln zusammen in eine Schüssel geben und die Gewürzmischung dazu geben. Alles gut vermengen und in die Auflaufform geben. Nun könntet Ihr die Auflaufform bis zum Dinner (am selben Tag) im Kühlschrank aufbewahren. Ihr könnt sie gleich mit Alufolie abdecken, da das Gericht die ersten 20 Minuten abgedeckt in den Backofen kommt.

### 5. Rucola vorbereiten

**200 g Rucola** waschen und in der Salatschleuder trocken schleudern. In einer verschließbaren Dose kann der Salat bis zum Dinner (am selben Tag) im Kühlschrank aufbewahrt werden.

### 6. Calamari und Kartoffeln gratinieren

Backofen auf 200°C Umluf 15 Minuten vorheizen. (50 Minuten vor Servieren des Gerichts)  
Die mit Alufolie abgedeckte Auflaufform 20 Minuten in den Ofen stellen.  
Anschließend die Alufolie entfernen und das Gericht noch weitere 15 Minuten im Ofen lassen.

### 7. Anrichten

**(6 EL Olivenöl)** Auf jeden Teller in die Mitte etwas Rucola geben und je 1 EL Olivenöl sowie je **(6 EL Zitronensaft)** 1 EL Zitronensaft darübergeben.  
Mit **Meersalz und Pfeffer aus der Mühle** würzen.  
Nun die Calamari und Kartoffeln um den Rucola herum anrichten und servieren.

## DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zu den gratinierten Calamari könnt Ihr bei heißem Wetter auch bei dem italienischen Weißwein (z.B. **Lugana**) der Vorspeise bleiben. Wer gerne Rotwein mag oder servieren möchte, kann einen leichten **Valpolicella** wählen.

## Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

### DESSERT

#### TORTA DIE MELE: ITALIENISCHER APFELKUCHEN MIT VANILLEEIS

Rezept (für eine 26 cm Springform = 12 Stücke)



Zutaten	Sonstiges Equipment
<b>Gemüse und Obst</b> 4 süß-säuerliche Äpfel (z.B. Jonagold) 2 Stängel Minze	(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
<b>Molkereiprodukte, Eier, Kühlung</b> 120 g weiche Butter 50 ml Milch 2 Eier	Springform (26 cm) Rührgerät mit Schneebesen Eiskugelformer
<b>Brot und Backwaren</b> 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker 1/2 Pck. Backpulver 170 g Mehl (Typ 405) 300 g Zucker 50 g Puderzucker	Feines Sieb (für Puderzucker)
<b>Sonstiges</b> 1 Pck. Bourbon-Vanille-Eis	

### HINWEISE

#### Gekauftes Vanilleeis

Es gibt sehr gute Vanilleeis-Sorten, die Ihr kaufen könnt. Ich mag sehr gerne das **Bourbon-Vanilleeis** von Mövenpick. Da dieses Menü ja eigentlich schnell gehen soll, können auch passionierte Köche einfach mal das **Eis kaufen**.

## Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

Zubereitungszeit Teig und Äpfel: 20 min

Backzeit: 40 min

### Zutaten Zubereitung

#### 1. Teig zubereiten

**300 g Zucker**

**2 Eier**

**100 g weiche Butter**

**150 g Mehl**

*(Typ 405)*

**1 Pck. Bourbon-**

**Vanillezucker**

**1/2 Pck. Backpulver**

**50 ml Milch**

auf kleiner Stufe mit dem Schneebesen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren (nicht schlagen!).

Nun schon mal den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

#### 2. Äpfel vorbereiten

**4 süß-säuerliche Äpfel**

*(z.B. Jonagold)*

schälen, vierteln und mit einem Messer, einem Gemüsehobel händisch oder der Küchenmaschine in feine Scheiben schneiden.

Sofort in den Teig geben und unterheben, damit die Äpfel nicht braun werden.

#### 3. Kuchen backen

**20 g weicher Butter**

**3 EL Mehl**

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit einfetten.

in die Form geben und darin verteilen. Überschüssiges Mehl herausklopfen.

Den Teig mit den Äpfel in die Form geben und 40 Minuten auf einem Rost auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

Anschließend herausnehmen und aus der Form lösen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

#### 4. Anrichten

Den Kuchen halbieren und die eine Hälfte in 6 Stücke teilen.

Je ein Stück auf einen Teller geben. Je eine Kugel

**Vanilleeis**

**Minzblättchen**

**50 g Puderzucker**

daneben setzen. Mit

dekorierten.

in ein feines Sieb geben und die Kuchenstücke, das Eis und die Minzblättchen damit bestäuben.

### DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zum Kuchen könnt Ihr einen Kaffee oder Espresso anbieten.