

essen & trinken

Autorin Francesca Galati zeigt in „Cucina con Amore“ spannende Kreationen. Wir zeigen drei unter dem Motto „Birnen“.

Überraschend interpretiert



Was aussieht wie ein süßes Dessert ist eigentlich eine herzhafte Hauptspeise: Kartoffelbirnen gefüllt mit Spinat, Käse und Dürffleisch.

Fotos: Francesca Galati

Von Nina Scheid

Wer Birnen nur roh verspeist, verpasst so einiges, weiß Francesca Galati. In ihrem neu erschienenen Buch *Cucina con Amore* (OVD-Verlag Saarbrücken, 18,90 Euro), dem „etwas anderen italienischen Kochbuch“, zeigt die aus Kalabrien stammende Autorin, was man mit einfachen Zutaten Großes in der Küche zaubern kann. Francescas Rezepte sollen Familie und Freunde an den Tisch bringen. Ihre gesammelten Werke sind Abwandlungen von Klassikern, überlieferte Rezepte aus Familientradition und Varianten von bekannten Lieblingsgerichten. *Cucina con Amore* ist ein sehr persönliches Buch: Zu vielen Rezepten gibt die

Autorin eine passende Anekdote aus ihrem Leben preis. Wer beim Kochen auf Hindernisse stößt, kann per E-Mail an cucinaconamore@t-online.de sogar bei Francesca nachfragen.



Birnenrisotto im Parmesanschälchen

Für 4 Personen: 1 fein gehackte Schalotte, 50 g Butter, 200 g Risottoreis, 850 ml Gemüsebrühe, 300 g Birnen in kleinen Stücken, 20 g gehackte Walnüsse, 40 g + 16 EL geriebener Parmesan, 25 ml Birnenlikör, Salz und Pfeffer, Dauerbackfolie.

So wird's gemacht: Für die Parmesankörbchen eine Pfanne mit Dauerbackfolie auslegen und erhitzen. Jeweils 4 EL Parmesan kreisförmig auf der Folie verteilen und goldgelb anrösten. Über eine kleine Schüssel stülpen, abkühlen lassen. Für das Risotto Schalotte in 25 g Butter andünsten, Reis beigeben, anrösten, mit der Hälfte der Brühe zum Kochen bringen. Ab und an umrühren. Nach zehn Minuten Birnen und Walnüsse hinzugeben. Restliche Brühe beifügen, Reis fertigkochen. Restliche Butter, Parmesan und Birnenlikör einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Parmesankörbchen anrichten.

Gefüllte Kartoffelbirnen

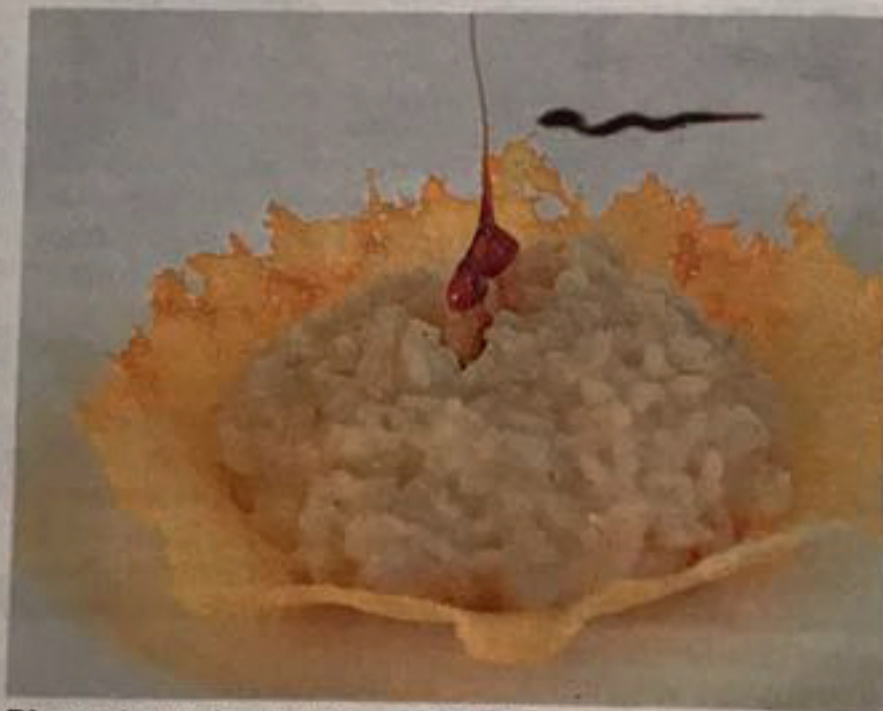
Für 4 Personen: 700 g gekochte, mehligere Pellkartoffeln, 2 Eier, 2 EL geriebener Parmesan, Salz und Pfeffer, 80 g Dürffleisch oder Pancetta, 2 Salbeiblätter, 50 g aufgetauter und ausgepresster TK-Spinat, 100 g Käse am Stück, Paniermehl, Lorbeer-

blätter, Frittier-Öl oder Fett **So wird's gemacht:** Gekochte Kartoffeln schälen, noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken und erkalten lassen. Eier, Parmesan, Salz und Pfeffer hinzugeben und zu einer glatten Masse vermischen. Dürffleisch klein schneiden, mit Salbeiblättern kurz anbraten, Spinat zugeben, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Käse in kleine Stücke schneiden. Etwas Kartoffelmasse in die Hand nehmen, eine Mulde hineindrücken, mit Spinatmischung und Käse füllen und eine Birne formen. Diese in Paniermehl wenden und in Öl oder Fett frittieren. Mit Lorbeerblättern als Blattwerk dekorieren.

Amaretto-Birnen

Für 6 Personen: 150 g Amarettini, 2 EL Sahne, 3 EL Amarettolikör, 1 TL Honig, 6 Birnen, 100 ml Wasser, 10 g Butter

So wird's gemacht: Amarettini zerbröseln, Sahne, Likör und Honig dazugeben und zu einem Teig verrühren. Birnen waschen, halbieren und entkernen. Birnenhälften mit Teig füllen und in eine feuerfeste Auflaufform setzen. Wasser angießen, auf die Birnenhälften Butterflöckchen geben. 30 Minuten bei 180° C (Umluft) backen. Während der ersten 15 Minuten mit Alufolie abdecken. Wenn die Birnen weich sind, noch warm servieren.



Birnenrisotto im Parmesan-Schälchen.