



Jubiläumsausgabe

Italienische Rezepte

Eine kulinarische Kreuzfahrt mit Costa



70
Jahre
Freude²



2018 feiert Costa 70 Jahre Kreuzfahrten – feiern Sie das ganze Jahr mit!

Liebe Freunde der italienischen Küche,

Costa Crociere hat seine Wurzeln in Italien und wir sind stolz auf unsere Herkunft. An Bord verwöhnen wir Sie mit herzlicher Gastfreundschaft und exzellenter italienischer Küche. Die Schiffe und Mitarbeiter von Costa Crociere sind Botschafter Italiens. Auch im Kulinarischen gilt unser Anspruch: Wir sind „Italy's Finest“.

Unsere Gäste genießen diesen Urlaubsstil und danken es uns mit hoher Kundenzufriedenheit. 2018 feiern wir 70 Jahre Costa. Ein Grund, mit Ihnen zu feiern und das Gute unserer Küche auch zu Ihnen nach Hause zu bringen. Für die Jubiläumsausgabe unserer beliebten „kulinarischen Kreuzfahrt durch Italien“ haben unsere Chefköche neue spannende Rezepte aus drei weiteren Regionen Italiens aus unseren Menüs für Sie ausgewählt. Probieren Sie auch die typischen Gerichte aus den Marken, Sardinien und der Toskana. Einfach köstlich.

Wir freuen uns auf ein schönes Jubiläumsjahr 2018 mit Ihnen.



Hardy Puls
Director Marketing & Sales





Einfach lecker – zu Tisch mit typischen Spezialitäten aus Italien

Die Costa Chefköche haben traditionelle Rezepte aus den verschiedenen italienischen Landesteilen für Sie zusammengestellt, die typische regionale und teilweise außergewöhnliche Zutaten enthalten. Viel Spaß beim Nachkochen und buon appetito!

Piemont
Pilz-Kartoffel-Cappuccino

14



Ligurien
Gnocchi mit Pecorino-Sahnesoße
+ Mesciua

12 + 18



Toscana
Pici mit Sardellen

16



Latium, Umbrien
Bucatini all'amatriciana

26



Kampanien
Pizza Margherita

30



Trentino-Südtirol
Biscotti Savoïardi

34



Venetien
Tiramisù

36



Marken
Pancotto

10



Kalabrien, Basilikata, Sizilien
Parmigiana di melanzane

20



Molise
Baccalà arracanato

28





Vom Olivenöl zu italienischen Gaumenfreuden

Wie alles begann

Unsere Liebe zu italienischen Zutaten begann bereits im Jahre 1854, als die Frachtreederei Costa einen regen Olivenölhandel zwischen Genua und Sardinien betrieb. Aus dieser kleinen Affäre wurde schnell eine große Liebe. Die Leidenschaft ist geblieben. Bis heute verwöhnen wir unsere Gäste mit frischen Zutaten, köstlichen Aromen und authentischen Rezepten – genau wie damals, als wir die edelsten Olivenöle auf die Märkte brachten. Seit 70 Jahren interpretieren wir die reiche Vielfalt der italienischen Küche immer wieder neu.

Das ist wahre Leidenschaft

Heute genießen unsere Gäste kulinarische Erlebnisse, die auf den sieben Weltmeeren ihresgleichen suchen. Unser Küchenchef Stefano Fontanesi kreiert zusammen mit seinem Team fantasievolle Menüs aus allen Regionen Italiens. Er sorgt dafür, dass sich unsere Gäste am Besten erfreuen können, was die italienische Küche zu bieten hat.

Die besten Weine

Zu einem guten Essen gehört auch ein guter Wein. Unterstützt werden wir dabei vom Verband der italienischen Sommeliers und der Universität der gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo. Mit nicht weniger Leidenschaft wählen sie die passenden regionalen Weine zu jedem Gericht. Edle italienische Weine und feine italienische Speisen sind die Höhepunkte jeder Costa Kreuzfahrt und machen Appetit auf mehr.

Kulinarische Kreuzfahrt durch Italien

Für unsere kulinarische Kreuzfahrt durch Italien haben unsere Chefköche einige einfache und leckere Rezepte für Sie ausgewählt, die Sie zu Hause nachkochen können. Holen Sie sich ein Stück Costa Urlaub in Ihre Küche.

Die **Costa Diadema**, die Königin des Mittelmeeres, bietet die schönsten Plätze, um italienische Gourmetküche zu genießen. Wir freuen uns, Sie an Bord begrüßen zu dürfen.



Italienische Geschmacksvielfalt und viel Meer



Stefano Fontanesi ist Botschafter des guten Geschmacks. Seit Jahren bereist der Koch die Welt, um Menschen von der Geschmacksvielfalt der italienischen Küche zu überzeugen. Dabei greift er gerne auf einfache, klassische Rezepte und ausgewählte Zutaten zurück. Seit 2010 ist Fontanesi Chefkoch bei Costa und begeistert mit seinen schlichten, aber raffinierten Gerichten, die von den regionalen Traditionen Italiens inspiriert sind. Ob in der Karibik oder im Nordmeer: Mit seinen Kochkünsten sorgt Fontanesi zusammen mit seinem Team dafür, dass italienische Geschmacks- und Genussvielfalt überall auf der Welt an Bord der Costa Schiffe großgeschrieben wird.

Was möchten Sie Gästen an Bord eines Costa Schiffes kulinarisch bieten?

Italien wird überall auf der Welt für seine Kulinarik geliebt. Man denke nur an Pizza, Pasta oder Espresso. Italienische Gerichte sind in vielen Küchen allwöchentlich ein fester Bestandteil, sie gehören zum Küchenalltag! Mir ist es wichtig, dass Passagiere an Bord erfahren, dass die italienische Küche viel mehr bietet als die Klassiker, die ich selbst sehr schätze. Daher war es unsere Idee, neue Menüs zu kreieren, die die Vielfalt der italienischen Regionen von den Alpen bis zum Mittelmeer zeigen. Wir bieten unseren

Gästen die Chance, eine zusätzliche Reise während ihrer eigentlichen Reise zu erleben – mit einer typisch italienischen Gastronomietour. Und wenn sie sich an den Tisch setzen, möchten wir, dass sie weitere Facetten des italienischen Lebensgefühls kennenlernen, die sie nicht vergessen werden. Das mag zwar etwas kitschig klingen, aber unsere Gäste genießen nicht nur, sondern bilden sich auch ein Stück kulinarisch fort.

Internationale Erfahrung und italienische Ursprünglichkeit: Wie lässt sich beides in der Küche miteinander vereinen?

Für einen Koch ist es wichtig, die Welt kennenzulernen, um gastronomische Erfahrung zu sammeln und seinen Horizont zu erweitern. Aus diesem Grund zog es mich gleich nach meinem Schulabschluss in die Welt hinaus. Bei meinen Aufenthalten habe ich viel über Genuss gelernt und wie italienische Küche die Welt begeistert. In Dubai beispielsweise habe ich das erste italienische Restaurant eröffnet, das nur toskanische Spezialitäten servierte. Auf Mauritius habe ich die „Mauritian Culinary School“ geleitet und internationalen Köchen die traditionelle Küche Italiens nähergebracht. Dabei habe ich während meiner Reisen immer wieder neue Techniken und Zutaten kennengelernt, die wunderbar zu

italienischen Gerichten passen. Was ich jetzt mit meinen Teams an Bord der Costa Schiffe servieren lasse, ist von diesen Erfahrungen stark beeinflusst.

Experiment und Tradition sind also zwei Zutaten desselben Gerichts?

Ja, und sie ergänzen sich, weil die italienische Küche seit der Antike immer wieder neue Zutaten aufgenommen hat. Denken Sie nur an Reis, der aus China über Spanien im 15. Jahrhundert nach Italien kam und erst in Norditalien so veredelt wurde, wie wir Italiener es heute schätzen: zu Risotto. Mittlerweile gibt es viele Varianten. Obwohl ich gestehen muss, dass mir die sehr traditionellen Rezepte, wie Risotto alla Milanese (Safranreis nach Mailänder Art), das Sie auf Seite 22 finden, am besten gefallen.

Apropos regionale Gerichte: Was können Sie uns über die Regionen erzählen?

Wie bereits erwähnt, haben wir Gerichte kreiert, die den verschiedenen Regionen Italiens gewidmet sind. Jede Region mit ihren typischen und traditionellen Zutaten. Dabei achten wir auch auf saisonale Besonderheiten. Unsere Gäste können täglich zwischen

unterschiedlichen Gerichten verschiedener Regionen wählen. Außerdem bieten wir regelmäßig örtliche Spezialitäten der besuchten Häfen an. Wir reisen eben „all’italiana“, genießen dabei aber auch die kulinarische Tradition anderer Länder, die wir bereisen.

Costa Schiffe fahren nach Mumbai, Tokio und Rio de Janeiro. Wie passt das zu Pasta?

Sehr, sehr gut. Pasta ist sehr vielseitig und geht mit fast allem. Passend zu den Destinationen kann man sie auch gut mit Currys, Chutneys und Accras kombinieren.

Wenn Sie beim Lesen des Interviews mit Stefano Fontanesi auf den Geschmack gekommen sind, blättern Sie einfach um. Auf den nächsten Seiten finden Sie eine Auswahl von Stefanos Lieblingsrezepten. Viel Spaß beim Kochen und Genießen – buon appetito!

Stefano Fontanesi, Costa Chefkoch

„Speisen, lecker und traditionell gekocht, wie in Italien. Solche Geschmackserlebnisse möchte ich meinen Gästen an Bord bieten.“



Marken

Mare e monti – das Meer und die Berge

Die italienische Region Marken, eingerahmt von Umbrien, den Abruzzen und dem Adriatischen Meer, ist für viele noch ein Geheimtipp. Die Küche der Marken ist dank der besonderen Lage der Region, zwischen waldigen Bergen und Meer, eine sehr abwechslungsreiche Küche mit starken und unverwechselbaren Aromen. Während am Meer die Fischküche die Speisen prägt, überwiegen im Landesinnern deftige Gerichte wie Spanferkel und mariniertes Lamm; begehrte Zutaten sind eine reiche Auswahl an heimatlichen Pilzen und die berühmten Trüffeln aus Acqualagna und Sant'Agata Feltria; zu den ersten Gängen zählen Tagliatelle (Bandnudeln), Strozzapreti und Vincisgrassi, der Urahn der italienischen Ofenlasagne. Kochen ist hier nicht nur eine Tradition. Die Marken sind auch die Heimat vieler italienischer Spitzenköche.

Vom Grundnahrungsmittel zur köstlichen Vorspeise

Italiener schätzen Brot. Wer Zeit hat, backt sein Brot für die Woche noch selbst. Bleibt etwas übrig, wird daraus eine Brotsuppe zubereitet. Fast jede Region hat dafür ihr eigenes Rezept. In den Marken ist für die Bergregion diese Suppe mit Pilzen typisch.

Tipp:

Zu einer Suppe mit Pilzen passt ein kräftiger Rotwein besonders gut. Für die Marken ist die Lacrima-Traube typisch, die rund um das Dorf Morro d'Alba angebaut wird.



Pancotto

Brotsuppe mit Pilzen

1. Erhitzen Sie Öl in der Pfanne und braten Sie darin den klein gehackten Knoblauch bis er goldgelb ist.
2. Die Brotscheiben in die Pfanne legen, wenden und anbräunen.
3. Das Brot aus der Pfanne nehmen und etwas Öl nachgießen. Die Pilze in der Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten hinzufügen. Jetzt gießen Sie die Brühe an und lassen alles ungefähr 20 Minuten bei wenig Hitze köcheln.
4. Die Eier in die heiße Brühe geben und bis zur gewünschten Konsistenz pochieren.



5. Das Brot auf die Teller verteilen, mit der Brühe übergießen und mit dem Pecorino und der Petersilie bestreuen.

Zutaten für 4 Personen

Altbackenes Weißbrot	¾l Hühner- oder Gemüsebrühe
100 ml Olivenöl	2 Eier
2 Knoblauchzehen	75 g Pecorino
250 g Pilze (Champignons oder Steinpilze, Maronen etc.)	Salz
500 g passierte Tomaten	Pfeffer
	1 Bund Petersilie



Ligurien

La Spezia am Golf der Poeten

Die Provinz La Spezia mit der gleichnamigen Hauptstadt gehört zum östlichsten Teil Liguriens und liegt an einer „Golfo dei Poeti“ genannten Bucht im Ligurischen Meer. Die Ausläufer der Alpen bilden eine gebirgige, stark bewaldete Meeresküste, die mit ihren oft in die Klippen gebauten Häusern male- rische und in jeder Hinsicht inspirierende Ausblicke bietet. Berühmte Orte sind Portofino, Imperia und Vernazza in den Cinque Terre.

Typisch für Gerichte dieser Mittelmeerregion ist die Kombination von Fisch und regionalen land- wirtschaftlichen Erzeugnissen. Neben erstklassigem Olivenöl ist der wohl berühmteste Beitrag der ligurischen Küche das weltweit bekannte Pesto alla Genovese.

Die Kunst, aus wenig viel zu machen

Der Tradition nach hat die Mesciua oder Mes-ciüa, was im Dialekt von La Spezia die „Gemischte“ heißt, ihren Ursprung auf den Kais im Hafen von La Spezia, wo die Frauen der Hafendarbeiter die Hülsenfrüchte und Getreidekörner aufgesammelt haben, die während der Be- und Entladung aus den Säcken gefallen waren. In großen Suppentöpfen wurde dann alles, was am Tag abfiel, zu- sammengemischt. Die Zutaten konnten natürlich variieren, doch die „offizielle“ Mischung besteht aus Kichererbsen, weißen Bohnen und Emmer, einer Weizenart, die wir in unserem Rezept durch Weizenkorn oder Dinkel ersetzen.

Tipp:

Reichen Sie passend zum Charakter der Suppe grobes Brot und Rotwein, am besten eine kräftige Sorte aus der Region wie Sangiovese oder einen Pollera Nera.



Mesciua

Einfache, aber leckere Suppe

1. Weichen Sie die Bohnen, die Kichererbsen und das Weizenkorn oder den Dinkel getrennt voneinander in reichlich lauwarmem Wasser ein und lassen Sie alles mindestens 12 Stunden quellen. Planen Sie genügend Zeit ein und lassen Sie die Hülsenfrüchte dann mindestens 6 Stunden abtropfen.

2. Erhitzen Sie die Kichererbsen und das Weizenkorn getrennt voneinander in kaltem Wasser mit etwas Salz.

3. Lassen Sie alles aufkochen und danach für ungefähr 4 Stunden weiterköcheln.

4. Die Bohnen werden ebenfalls in kaltem Wasser mit etwas Salz erhitzt und zum Kochen gebracht, benötigen aber nur 1,5 Stunden Kochzeit. Zwar könnte man die Kichererbsen und das Weizenkorn auch gemeinsam kochen,

doch um den Eigengeschmack zu erhalten, empfiehlt sich zunächst eine getrennte Zubereitung.

5. Geben Sie anschließend die Bohnen, die Kichererbsen und das Weizenkorn zusammen mit einem halben Liter des Kochwassers in einen Topf.

6. Lassen Sie alles aufkochen und danach für ungefähr 20 Minuten weiterkochen, damit sich die Geschmacksnoten verbinden. Dabei von Zeit zu Zeit mit einem Holzlöffel umrühren, denn das Weizenkorn klebt schnell am Topfboden fest.

7. Geben Sie die fertige Suppe nun in eine Suppenterrine und verfeinern Sie sie nach Belieben mit etwas Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer.

Zutaten für 4 Personen

150 g weiße Bohnen
150 g Kichererbsen
100 g Weizenkorn (alternativ Dinkel)

Einige Esslöffel Olivenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

VEGAN



Piemont Wunderbare Weine



Nach Sizilien ist das Piemont die zweitgrößte Region Italiens. Es grenzt im Westen an Frankreich und im Norden an die Schweiz. Der alpine Norden mit mehreren „Dreitausendern“ bietet atemberaubende Panoramen und lebt vorwiegend vom Wander- und Skitourismus. In der Po-Ebene liegen die großen Städte, allen voran natürlich die Hauptstadt Turin, Heimat der italienischen Automarken Fiat und Lancia.

Die hügelige Landschaft im Südosten hingegen bietet ideale Bedingungen für Landwirtschaft und speziell den Weinanbau. Sie ist das Ursprungsgebiet vieler grandioser Reben und berühmter Weine wie des mindestens 18 Monate in Holzfässern gereiften, wuchtigen Barolos oder des kraftvollen, rubinroten Barberas.

Geht runter wie Öl

Dieses Rezept ist ein ganz besonderes „Leckerli“ für Suppenliebhaber. Allein die Pilz-Kartoffel-Mischung ist schon durch die Beigabe der Steinpilze sehr aromatisch, die obere Schicht mit der geschlagenen Sahne – daher das „Cappuccino“ im Namen – lässt die ganze Sache zu einer echten Geschmacksbombe werden, die Ihnen an kalten Tagen ein Lächeln auf das Gesicht zaubern kann.

Tipp:

Natürlich passt dazu jeder Rotwein, der ein wenig kräftiger ist, der erwähnte Barolo allerdings wäre perfekt.



Pilz-Kartoffel-Cappuccino Aber bitte mit Sahne

1. Kartoffeln schälen und klein würfeln.
2. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Lauch in einer Kasserolle mit der Butter goldbraun anbraten, Kartoffeln und Pilze hinzufügen und unter häufigem Rühren 10 Minuten garen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, Gemüsebrühe hinzufügen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Im Mixer pürieren und in einem Passiersieb abseihen.



4. Die frische Sahne halb schlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die geschlagene Sahne und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer auf die Suppe geben und mit einigen Tropfen Olivenöl Extra Vergine garnieren.
5. Dampfend heiß servieren.

Zutaten für 6 Personen

250 g Kartoffeln
200 g frische Pilze (z. B. Champignons)
20 g getrocknete Steinpilze
30 g Zwiebeln
50 g Lauch
30 cl frische Sahne
50 g Butter

1,8 l Gemüsebrühe
2 g Thymian
Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack. Ein wenig Olivenöl Extra Vergine

VEGETARISCH



Toskana

Wiege der Renaissance

Wenn eine Region für Italien steht, dann ist das die Toskana. Zwischen Nord- und Mittelitalien gelegen, begeistert sie seit Jahrzehnten Reisende aus aller Welt. Die sanften Hügellandschaften sind von Zypressen, Weinbergen und Olivenhainen geprägt und geben der Toskana ihr unverkennbares, idyllisches, mediterranes Erscheinungsbild. Künstler wie etwa da Vinci, Michelangelo, Raffael oder Dante hat diese Region inspiriert, unvergängliche Meisterwerke zu schaffen, die heute als Höhepunkte der Renaissancekunst gelten. Städte wie Florenz oder Siena ziehen mit ihrer architektonischen Schönheit und dem typischen „La Dolce Vita“-Gefühl Millionen in ihren Bann. Genuss ist auch hier ein wichtiger Teil des Lebensgefühls.

Weniger ist mehr

Die Pici sind etwas dicker als Spaghetti und gelten als die Pasta-Spezialität der Toskana. Dort wird sie, frisch handgerollt, direkt nach der Zubereitung den Soßen beigefügt. Besonders in der Region um Montepulciano in der Nähe von Siena ist sie von der Speisekarte nicht wegzudenken. Zusammen mit Anchovis und Kirschtomaten ist diese Pasta eine nahrhafte, schmackhafte, raffinierte, aber einfach zuzubereitende Stärkung nach einem langen Arbeitstag oder für ein genussvolles Essen mit Freunden.

Tipp:

Zu diesem bodenständigen Gericht passt ein klassischer Chianti. Ob mit oder ohne Korbflasche: ein typischer Wein für die Toskana, wo es eine Vielzahl an guten Weinen gibt.



Pici mit Sardellen und Kirschtomaten

Schnelle und gute Pasta

1. Hacken Sie die erste Knoblauchzehe fein, mischen Sie diese mit Olivenöl und Salz und bestreichen Sie damit anschließend die Weißbrotscheiben. Diese dann im Ofen bei 180°C goldbraun backen, danach fein würfeln.

2. Die Kirschtomaten waschen und halbieren, die Petersilie hacken.

3. Setzen Sie das Nudelwasser auf und kochen Sie die Pasta al dente.

4. Die zweite Knoblauchzehe, die Chilischote und die Sardellen fein hacken und zusammen in Olivenöl anbraten. Später die halbierten Kirschtomaten hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten.



5. Heben Sie die fertigen Nudeln zusammen mit der gehackten Petersilie und den gerösteten Weißbrotwürfeln unter die Soße.

6. Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.

Zutaten für 4 Personen

500 g Pici (alternativ Spaghetti oder Bucatini)
300 g Kirschtomaten
20 g Sardellen in Öl
2 Scheiben Weißbrot oder Toast
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote

Glatte Petersilie
Olivenöl
Salz (vorsichtig salzen)
Frisch geriebener Parmesan



Ligurien

Genua – la superba

Genua ist die stolze Hauptstadt Liguriens und liegt genau dort, wo der Gebirgszug der Apenninen auf die Küste des Golfes von Genua trifft. Unmittelbar nach dem schmalen Küstenstreifen steigt das Stadtgebiet sehr schnell und steil an, und die in den Felsen gebauten Häuser sowie die ganze Stadt sind dem Meer zugewandt. Die Prachtstraßen Le Strade Nuove mit ihren Renaissance- und Barockbauten im Zentrum der Altstadt gehören zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Genua ist der Geburtsort des großen Seefahrers Christoph Kolumbus. Hier gründete Giacomo Costa 1854 ein Handelsunternehmen für die Verschiffung des berühmten Olivenöls aus dieser Gegend, aus dem 1948 das Kreuzfahrtunternehmen Costa Crociere hervorging. Auch heute noch ist Genua Hauptsitz des Unternehmens.

Raffinierte Kartoffelklößchen

Gnocchi sind nicht nur ein traditionelles Gericht in Italien, sondern auch in ganz Europa weit verbreitet. Aber in dieser speziellen Rezeptur, die aus der Gegend um Genua stammt, sind sie einmalig und etwas ganz Besonderes. Der Safran färbt die Sahne intensiv goldgelb und sorgt für ein exquisites Aroma – etwas für wahre Genießer.

Tipp:

Der Sommelier empfiehlt Ihnen zu diesem Gericht den Barbera, einen hochwertigen Rotwein, der bereits im 13. Jahrhundert in Italien angebaut wurde.



Gnocchi mit Pecorino-Sahnesoße

Zergehen auf der Zunge

1. Zerstampfen Sie die Kartoffeln zusammen mit den Kichererbsen und vermischen Sie beides gründlich miteinander.

2. Fügen Sie das Mehl, das Salz und das Ei hinzu.

3. Kneten Sie anschließend den entstandenen Teig mit den Händen, bis er geschmeidig ist.

4. Formen Sie aus dem Teig einen etwa 1 Zentimeter dicken Zylinder und schneiden Sie daraus die Gnocchi. Geben Sie diese in reichlich kochendes Salzwasser. Die Gnocchi sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

5. Den Pecorino legen Sie in Milch ein und schmelzen ihn in einem Wasserbad. Wenn der Käse geschmolzen ist, geben Sie die Sahne und zum Schluss den Safran hinzu. Dann den Topf von der Platte nehmen. Nach nur ungefähr 3 Minuten ist die Soße fertig (je länger Sie sie kochen, desto dickflüssiger wird sie).

6. Nun zusammen mit den Gnocchi servieren.



Zutaten für 6 Portionen

450 g Kartoffeln (geschält und gekocht)
550 g Kichererbsen (aus der Dose)
200 g Mehl
5 g Salz
1 Ei

100 g mittelalter Pecorino
20 ml Vollmilch
400 ml frische Sahne
0,5 g Safran

VEGETARISCH



Kalabrien, Basilikata, Sizilien

Die „Stiefelspitze“

Zusammen mit den der Adria zugewandten Abruzzen, Molise und Apulien bilden Kampanien, Basilikata und Kalabrien den Süden Italiens, zu dem natürlich auch Sizilien gehört. Ausgedehnte, eher flache Landschaften mit fruchtbarem Boden, mildem Klima und viel Sonnenschein bieten hervorragende Voraussetzungen für Landwirtschaft und Viehzucht.

In Süditalien liegt der eigentliche Ursprung der oft zitierten Mittelmeerküche mit ihren typischen Gewürzen. Benutzen Sie Olivenöl, Rosmarin, Oregano und Thymian und schließen Sie die Augen – schon denken Sie an das Rauschen des Meeres. Hier findet sich für Hobbykoch und Küchenchef alles, was gesund ist und gut schmeckt, in exzellenter Qualität und Güte. Ganz zu schweigen von den hervorragenden Weinen, die aus diesen Regionen stammen.

Auberginen lassen Sie niemals auflaufen

Ursprünglich kommt dieser Auberginenaufbau aus Süditalien – durch den Boom der italienischen Restaurants ist er inzwischen auf der ganzen Welt verbreitet. Das auch als Eierfrucht bekannte Gemüse braucht viel Sonne bei der Aufzucht, ist aber durch seine Dickfleischigkeit sehr „genügsam“ bei der Verarbeitung. Ein paar Minuten mehr oder weniger – Auberginen verzeihen Ihnen fast alles.

Tipp:

Zu diesem Gericht empfiehlt der Costa Sommelier Primitivo di Manduria aus der Region Manduria in Apulien.



Parmigiana di melanzane

Jede Schicht ein Genuß

1. Die Auberginen in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und beide Seiten mit Mehl bestäuben.
2. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und die mehlierten Auberginenscheiben darin wenden und etwas abtropfen lassen.
3. Nun die Auberginenscheiben in reichlich heißem Olivenöl (180°C) portionsweise braten, bis diese von beiden Seiten goldbraun gebacken sind. Herausnehmen und abtropfen lassen. Nach 2–3 Portionen das Olivenöl austauschen.
4. Für die Tomatensoße erhitzen Sie Olivenöl in einem großen Topf auf mittlerer Stufe. Knoblauch hacken und hinzugeben bis er eine goldene Farbe angenommen hat. Dann die Tomaten dazugeben und rühren, bis die Soße zu kochen beginnt. Die Hitze reduzieren und die Soße ungefähr 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer

abschmecken und zuletzt das frische Basilikum hinzugeben.

5. Ofen auf 200°C vorheizen (Elektroherd), Gasherd auf Stufe 6.
6. Zuletzt die Parmigiana in einer großen Auflaufform schichten. Den Boden der Form mit 2–3 Löffeln Tomatensoße bedecken, darauf eine Schicht der Auberginenscheiben auslegen. Nun mit etwas Büffelmozzarella oder Fior di latte bedecken, erneut Tomatensoße darübergeben und wieder mit etwas Grana Padano bestreuen. In dieser Reihenfolge weiterschichten, die letzte Schicht sollte aus Tomatensoße, Mozzarella und Grana Padano bestehen.
7. Den Auflauf in den vorgeheizten Ofen schieben und für 25–30 Minuten backen. Den fertigen Auflauf noch ungefähr 30 Minuten ziehen lassen, bis Sie ihn servieren.

Zutaten für 8–12 Portionen

4 große Auberginen Mehl zum Bestäuben
4 Eier
Salz, Pfeffer und reichlich Olivenöl
300 g Büffelmozzarella oder Fior di latte (aus Kuhmilch)
100 g frisch geriebener Grana Padano
50 g Butter

Für die Soße:

4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1.000 g gehackte Dosentomaten
10 frische und zerrupfte Basilikumblätter

VEGETARISCH



Lombardei

Lago Maggiore und Gardasee



Im Norden alpin, läuft die Landschaftsform der Lombardei nach Süden hin in der Po-Ebene flach aus. Die lombardischen Seen gehören zu den schönsten Italiens: Lago Maggiore, Luganer See, Comer See und der unvergleichliche Gardasee. Die Hauptstadt Mailand spielt als wirtschaftliches Zentrum in Norditalien eine wichtige Rolle, während die südliche Lombardei – speziell die Po-Ebene – mit dem ausgedehnten, fruchtbaren Tiefland landwirtschaftlich geprägt ist. Hier wird der beste Risottoreis der Welt angebaut: Der Carnaroli (superfino) gilt als der König aller italienischen Sorten.

Safran, der goldgelbe Luxus

Auch wenn uns die ersten Rezepte vom „gelben Reis“ erst im Jahr 1800 erreicht haben, besagt die Legende, dass das Gericht ein präzises Geburtsdatum hat: den 8. September 1574 – Hochzeitstag der Tochter des belgischen Glaskünstlers Valerio Perfundavalle. Der aus der Stadt Löwen stammende Meister hielt sich zu Arbeiten an den Domfenstern in Mailand auf. Um in seinen Werken besondere Farbeffekte zu erzielen, verwendete er häufig Safran. Der Erzählung nach wollte man ihm einen Streich spielen, indem man Safran auch unter das Risotto des Hochzeitmahls mischte. Das Risotto gefiel den Tischgästen jedoch so sehr, dass sich das Rezept schnell verbreitete und sich heute täglich auf den Esstischen Italiens wiederfindet.

Tipp:

Zu diesem Risotto eignen sich ganz besonders gut Weißweine aus der Lombardei wie der Pinot Bianco oder der Trebbiano.



Risotto alla Milanese

Das Gold von Mailand

1. Rösten Sie den Reis in 10 Gramm Butter an und löschen Sie ihn mit etwas Weißwein ab. Lassen Sie die Flüssigkeit einkochen und geben Sie dann den heißen Rinderfond und den Safran hinzu.

2. Setzen Sie den Kochvorgang fort, und bereiten Sie in der Zwischenzeit die Soße zu, indem Sie die Zwiebeln in 10 Gramm Butter dünsten und anschließend mit dem restlichen Wein ablöschen.

3. Lassen Sie die Hälfte des Weines verdampfen und geben Sie anschließend die restliche Butter hinzu. Schöpfen Sie nun die Soße ab und filtern Sie diese.

4. Würzen Sie zum Abschluss nach Belieben mit Salz und Pfeffer und rühren Sie die zubereitete Soße und den Käse unter den Reis.



Zutaten für 4 Personen

300 g Risottoreis (z. B. Acquerello, die „Extra“-Variante des Carnarolireises)
60 g Butter
100 ml trockener Weißwein
1 l Rinderfond

3 g Safranfäden
10 g gehackte Zwiebeln
30 g geriebener Grana Padano
Salz und Pfeffer nach Belieben



Sardinien

Smaragdgrünes Meer und hohe Gebirgsketten



Sardinien, 200 Kilometer vor dem italienischen Festland am Tyrrhenischen Meer gelegen, ist die zweitgrößte Mittelmeerinsel Italiens. Dank ihrer vielfach ausgezeichneten Strände ist die Insel auch für Italiener eines der beliebtesten Urlaubsziele. Gegensätze von hohen Bergen und idyllischen Küstenabschnitten prägen das Landschaftsbild der von 1,7 Millionen Menschen bewohnten Insel.

Sich ergänzende Gegensätze prägen auch die lokale Küche, die ursprünglich stark von den Gerichten der heimischen Hirten und Fischer beeinflusst wurde. Bei keinem dieser Gerichte darf der kräftige Rotwein Cannonau als Begleitung fehlen. Berühmtestes Produkt der Insel ist der Schafskäse Pecorino, der gern nur mit etwas Brot serviert wird. Anders als in den anderen Landesteilen Italiens ist das Brot hier hauchdünn und knusprig.

Delikater Genuss

Die Mezza Maniche („halbe Ärmel“), die etwas dicker und kürzer als die in Deutschland bekannten Penne sind, passen besonders gut zu kräftigen und deftigen Gerichten. Durch ihre etwas dickere Form und die äußeren Rillen werden alle Geschmacksnuancen und die einzelnen Zutaten der jeweiligen Soße voll zur Geltung gebracht.

Tipp:

Beim Weinanbau konzentrieren sich die Sarden auf ihre eigenen Rebsorten. Die bekanntesten sind der rote Cannonau und der weiße Vermentino. Zum Wohl!



Mezza Maniche mit Lammragout

Pasta zum Verlieben

1. Die Lammschulter in Würfel wie für Geschnitzeltes schneiden. Die Artischockenherzen in Julienne schneiden, Sellerie und Karotten in Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Thymian und Petersilie ebenfalls fein hacken.

2. Das Öl wird in einem schweren Topf erhitzt, darin das Lammfleisch anbraten. Wenn es Farbe angenommen hat, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und andünsten. Karotten, Artischocken und Sellerie dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Die Gemüsebrühe dazugeben. Salzen und pfeffern. Den Thymian hinzufügen.

3. Alles aufkochen und Deckel darauf. 40 Minuten bei mittlerer Hitze garen, währenddessen ab und zu Wasser oder Wein dazugeben, je nach Geschmack. Nachsalzen, wenn nötig.

4. Die Mezza Maniche in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Anschließend abgießen und gegebenenfalls mit etwas aufgefangenem Nudelwasser in das heiße Ragout rühren.

5. Am Ende die Petersilie hinzufügen. Und wer mag, kann auch Parmesan drüberstreuen.

Zutaten für 4 Personen

500 g Lammschulter ohne Knochen
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
400 g Artischockenherzen, frisch oder tiefgefroren und aufgetaut
2 Karotten
200 g Sellerie
3 Zweige Thymian

1 Bund Petersilie
350 g Mezza Maniche (große, kurze Penne)
2 EL Olivenöl
1/8 l Rotwein
1/4 l Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
Parmesan nach Belieben



Latium, Umbrien

Die Ewige Stadt

Latium mit der italienischen Hauptstadt Rom und das nördlich angrenzende Umbrien sind das wirtschaftliche und kulturelle Zentrum Mittelitaliens. Die Altstadt Roms, der Petersdom und die Vatikanstadt wurden von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Rom ist unendlich reich an bedeutsamen Baudenkmalern, Palästen und Museen – mindestens einmal im Leben muss man dort gewesen sein.

Ein Geschmacksturbo vom Feinsten

Guanciale ist ein luftgetrockneter Speck, zu dessen Herstellung ausschließlich das Fleisch von Schweinebacken verwendet wird. Er schmeckt etwa wie die ähnlich hergestellte Pancetta, jedoch aromatischer und intensiver nach Schwein. Das Fleisch ist mit Fett marmoriert und sehr fest. Das ausgelöste Fleisch wird zunächst in einer Mischung aus Nitrat, schwarzem oder rotem Pfeffer, Zucker und verschiedenen anderen Kräutern etwa 3 Wochen gepökelt. Anschließend wird der Guanciale gewaschen und zum Trocknen aufgehängt.

Guanciale wird nur selten roh gegessen, sondern ist meistens in Streifen oder Würfel geschnitten Bestandteil traditioneller Gerichte – ein Geschmacksturbo für Spaghetti alla carbonara oder eben die Bucatini all'amatriciana, die Sie lieben werden.



Tipp:

Als Getränk eignet sich am besten der beliebte italienische Rotwein Aglianico del Vulture.

Bucatini all'amatriciana

Lebensfreude pur

1. Bringen Sie einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen.

2. Guanciale in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze auf einer Seite anbräunen, bis etwas Fett ausgetreten ist.

3. Dann fügen Sie die Chilischote hinzu (Vorsicht: Den Guanciale nicht zu lange garen, sonst tritt das gesamte Fett aus und er wird hart).

4. Geben Sie dann den Wein hinzu und lassen Sie diesen verkochen/verdampfen.

5. Nun kommen die geschälten Tomaten und das Tomatenmark zusammen mit dem Salz ebenfalls in die Pfanne. Lassen Sie die Soße nun für etwa 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.

6. Geben Sie die Nudeln in das kochende Wasser, und lassen Sie diese eine Minute weniger kochen, als auf der Packung angegeben ist.

7. Gießen Sie jetzt die Nudeln ab und fangen Sie etwas von dem Wasser auf (z. B. in der leeren Tomatendose).

8. Fügen Sie der Soße nun $\frac{3}{4}$ des Pecorino hinzu und rühren Sie diesen unter.

9. Geben Sie jetzt auch die gekochten Nudeln in die Soße, und schwenken Sie sie, um sie gleichmäßig mit Soße zu bedecken. Sollten die Nudeln aneinanderkleben, geben Sie etwas von dem aufgefangenen Nudelwasser dazu.

10. Nun können Sie das Gericht servieren. Nach Belieben kann der restliche Pecorino darübergestreut werden.

Kleiner Hinweis: Bucatini nehmen Soße sehr gut auf – Vorsicht ist deshalb geboten, um unliebsame Flecken auf der Kleidung zu vermeiden.

Zutaten für 4 Portionen

150 g Guanciale (in Streifen geschnitten)
1 zerkleinerte Chilischote
5 cl Rotwein
375 g geschälte Tomaten
(Sorte San Marzano)

1 EL Tomatenmark
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
250 g Bucatininudeln
30 g geriebener Pecorino



Molise Unberührte Natur



Molise mit der Hauptstadt Campobasso liegt in der Mitte Süditaliens und teilt die Regionen Abruzzen und Apulien. Die wenig bekannte Region mit ihrer jahrtausendealten Geschichte bietet eine einzigartige topografische Vielfalt – von der Gebirgs- und Hügellandschaft der Apenninen, in denen im Gebiet von Campitello Matese sogar Wintersport möglich ist, bis hinunter zu den sonnenbeschienenen Sandstränden der Adria.

Im Landesinneren kann man viele Burgen, verträumte kleine Dörfer und archäologische Grabungsstätten entdecken, ebenso wie zahlreiche Naturschutzgebiete und den Nationalpark Abruzzen-Latium-Molise, der Einblicke in die einheimische Tier- und Pflanzenwelt erlaubt. In Molise werden Traditionen und Handwerkskunst gepflegt und die Gäste können eine naturverbundene und ursprüngliche Gastronomie erleben.

Wie der Stockfisch nach Italien kam

Im Jahr 1431 erlitt der italienische Kaufmann Pietro Querini Schiffbruch auf den Lofoten und gelangte auf die Insel Røst. Hier erlernte er die traditionelle Technik zum Konservieren von Dorschen, die im Wind getrocknet werden. Auf diese Weise behalten sie so gut wie alle Nährstoffe, verlieren aber $\frac{1}{3}$ des Gewichts. Zurück in Italien begann Querini, Salz gegen Stockfisch zu tauschen. Baccalà - Stockfisch - bietet ein intensives Geschmackserlebnis.

Tipp:

Zu Fisch empfehlen wir natürlich kühlen Weißwein aus Molise: Trebbiano Toscano, Bombino Bianco oder Malvasia del Chianti.



Baccalà arraccanato Mit Brotkrumen, Sultaninen und Walnüssen

1. Den Baccalà (eingeweichten Stockfisch) in die gewünschte Größe schneiden.

2. Die Sultaninen für 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann das überschüssige Wasser ausdrücken (das Einweichwasser aufheben).

3. Die Sultaninen mit den Brotkrumen, den grob gehackten Walnüssen, dem gehackten Knoblauch und der zerkleinerten Petersilie vermischen, langsam das Olivenöl hinzufügen, bis das Brot vollgesogen ist, und abschmecken.

4. Den Baccalà mit der Mischung bedecken und auf eine Platte legen. Die halbierten Kirschtomaten und die schwarzen Oliven hinzufügen.

5. Im Backofen bei 180 °C für 10 Minuten garen, dann das übrige Olivenöl, das Einweichwasser der Sultaninen, die Lorbeerblätter und den Weißwein dazugeben. Backen, bis eine schöne goldbraune Kruste entsteht.

6. Vor dem Servieren mit einer Mischung aus gerösteten gehackten Walnüssen, Sultaninen und Brotkrumen bestreuen.

7. Nun können Sie den Fisch mit den gekochten Kartoffeln und einem Dressing aus Olivenöl, Zitronensaft und gehackter Zitrone servieren.

Zutaten für 10 Portionen

720 g Baccalà primo sale
(eingeweichter Stockfisch)
50 g Sultaninen
250 g Brotkrumen
200 g Walnüsse
2 g Knoblauch

30 g Petersilie
4 cl Olivenöl Extra Vergine
30 Kirschtomaten
100 g schwarze Oliven
2 g Lorbeerblätter
10 cl trockener Weißwein



Kampanien

Neapel – die neue Stadt

Der Name der einst von den Griechen gegründeten Stadt leitet sich ab vom altgriechischen „néa pólis“ und bedeutet neue Stadt. Neapel ist das wirtschaftliche und kulturelle Zentrum Kalabriens und ganz Süditaliens. Die gesamte Altstadt, an deren Baudenkmalern man sich kaum sattsehen kann, wurde zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt. Die Stadt mit den engen Gassen ist auf Gestein vulkanischen Ursprungs gebaut. Der Vesuv, einer der berühmtesten und gefährlichsten Vulkane der Welt, der einst Pompeji verschlang, befindet sich in unmittelbarer Nähe. Neapel ist die Geburtsstadt Enrico Carusos, eines der berühmtesten Tenöre des 20. Jahrhunderts.

Hier soll nicht nur die Pizza erfunden worden sein, sondern auch die Nudelmaschine. Pizza und Pasta bilden die Basis für die sogenannte „Cucina povera“ – die Küche der kleinen Leute, die aus reinen und ursprünglichen Zutaten ihrer Region wahrhafte Köstlichkeiten zubereiten.

Das bekannteste Fladenbrot der Welt

Zu Ehren der ersten Königin Italiens, die eine glühende Nationalistin war und dieser Pizza ihren Namen gab, wurde dieser Klassiker in Grün-Weiß-Rot einst kreiert – in den Farben der italienischen Trikolore. Von Neapel aus trat die Pizza Margherita ihren Siegeszug um die Welt an – ein Triumph der italienischen Küche – und erfreut sich seitdem ungebrochen allergrößter Beliebtheit.

Tipp:

Abhängig vom Ofen kann die Backzeit der Pizza variieren. Sie ist fertig, wenn der Rand braun ist und sich ganz leicht dunkle Punkte bilden. Nehmen Sie Ihre Pizza dann aus dem Ofen, belegen Sie sie noch mit einigen Basilikumblättern und beträufeln Sie sie mit ein paar Spritzern Olivenöl.



Pizza Margherita

Dahinschmelzen in Nationalfarben

1. Verteilen Sie das Mehl auf einer hölzernen oder marmornen Arbeitsplatte und formen Sie in der Mitte eine Kuhle. Lösen Sie die Hefe in lauwarmem Wasser auf und geben Sie sie in die Kuhle in der Mehlmasse. Danach fügen Sie das Salz hinzu.
2. Kneten Sie diese Masse mit den Händen oder mit einem Mixer für etwa 15 bis 20 Minuten, bis der Teig weich und glatt ist. Nun formen Sie daraus eine Kugel, die Sie mit einer Plastiktüte abdecken, sodass der Teig vor Luft geschützt ist. Er muss nun für 3 bis 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen.
3. Wenn sich das Volumen der Teigmasse verdoppelt hat, teilen Sie sie in 6 gleich große Laibe. Diese decken Sie mit Frischhaltefolie ab und lassen sie für weitere 6 Stunden gehen.

4. Wenn sich auch das Volumen dieser 6 Laibe verdoppelt hat, fangen Sie an, die Tomatensoße vorzubereiten. Dazu geben Sie die etwas zerkleinerten Tomaten zusammen mit $\frac{1}{3}$ des Olivenöls in eine Schüssel und fügen eine Prise Salz hinzu.
5. Kneten und formen Sie dann den Pizzateig und glätten Sie ihn mit Ihren Fingern. So entstehen 6 kleine Pizzen aus den Laiben.
6. Benutzen Sie eine Kelle oder einen Löffel, um eine ausreichende Menge Tomatensoße auf die Pizzen zu geben. Anschließend schneiden Sie die Mozzarella in kleine Stücke und verteilen ihn ebenfalls auf den Pizzen.
7. Backen Sie nun die Pizzen bei der maximalen Hitze Ihres Ofens (normalerweise in einem Holzofen, wo die Temperatur zwischen 400°C und 450°C liegt).

Zutaten für 6 Pizzen

Für den Teig:

- 1 kg Mehl (am besten italienisches Mehl „Tipo 00“)
- 15 g frische Hefe
- 2 Tassen Wasser
- 10 g Salz

Für den Belag

- 500 g Tomaten aus der Dose
- 20 cl Olivenöl Extra Vergine
- Salz
- 1 kg Mozzarella
- Basilikum



Lombardei

Mailand – eine stilvolle Metropole



Mailand hat Stil. Die Stadt ist die echte und einzige moderne Metropole Italiens. Sie ist kreativ, jung und international, gepaart mit dem unvergleichlichen italienischen Chic. Für eilige Besucher ist sie relativ bequem zu entdecken: Die Mailänder Scala, eines der besten Opernhäuser der Welt, und der imposante gotische Dom sind verbunden durch die prächtige Galleria Vittorio Emanuele II und nur wenige Meter voneinander entfernt. Wer sich dann noch auf einen Aperitif in eines der Dom-Cafés setzt, hat schon etwas typische Mailänder Luft geschnuppert. Aber das wäre erst der Anfang. Denn diese Stadt bietet noch so viel mehr.

Die typische Mailänder Kuchenspezialität

Wer Mailand wirklich verstehen will, kommt an ihm nicht vorbei: dem Panettone. Er ist die Spezialität der lombardischen Metropole schlechthin. Der süße Hefekuchen ist 20 bis 30 Zentimeter hoch, traditionell in eine Papiermanschette gefasst und gehört in Mailand – inzwischen in ganz Italien – zu Weihnachten dazu wie die Krippe und das große Familienessen. Fast jeder Bäcker in Mailand backt den Panettone in der Vorweihnachtszeit nach seinem eigenen Familienrezept in traditioneller Herstellung. Bei den besonders guten Bäckereien stehen in den Tagen vor dem Fest die Mailänder Schlange – auch das ist für viele eine Tradition, die zu Weihnachten in Mailand einfach dazugehört.

Tipp:

Zu unserem italienischen Weihnachtskuchen empfiehlt sich ein süßer italienischer Weißwein oder auch ein Spumante.



Panettone

Der Weihnachtskuchen Italiens

1. Die Milch in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und die Hefe darin unter Rühren auflösen. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, den Zucker, die Eigelbe, die Butter und eine Prise Salz dazugeben.

2. Die Hefemilch hinzufügen und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

3. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Rosinen, das Zitronat und die Belegkirschen in eine Schüssel geben, den Cognac darüberträufeln und alles gut vermischen.

4. Den Boden der Springform einfetten. Aus Backpapier einen 60 cm langen und 15 cm breiten Streifen ausschneiden und als hohen Rand in die Backform setzen.

5. Die marinierten Früchte unter den Hefeteig kneten und den Teig in die Form füllen. Den Panettone im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 1 ½ Stunden backen. Falls die Oberfläche zu schnell bräunt, den Panettone nach 1 Stunde mit Alufolie abdecken. Den Panettone aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Aus der Form lösen und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 1 Springform

¼ l Milch
1 Würfel Hefe
600 g Mehl
175 g Zucker
6 Eigelb
200 g weiche Butter
Salz

Je 75 g Rosinen, Zitronat und Belegkirschen
4 cl Cognac
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben



Trentino-Südtirol Berge mit Charakter



Einen Sonderstatus hat Trentino-Südtirol im Nordosten Italiens. Die beiden Provinzen dieser Region sind zum einen autonom in der Gesetzgebung und zum anderen sind die Menschen dort zweisprachig, in Tirol wird überwiegend Deutsch gesprochen, im Trentino Italienisch.

Auf Bergsteiger, Wanderer und Wintersportler übt die Landschaft zwischen Dolomiten und Gardasee schon seit langer Zeit eine große Faszination aus – ein riesiger Abenteuerspielplatz. Vor allem aber gibt es von der Sonne verwöhnte Anbaugelände für hervorragende Rot- und Weißweine, denen man nachsagt, dass man den Charakter der Berge

Der König war entzückt

Die ursprünglich aus Italien stammenden Löffelbiskuits wurden in Frankreich berühmt, als der König von Frankreich das Herzogtum Savoyen besuchte und die nach dieser Region benannten Savoïardi gereicht wurden. Nicht nur der König war begeistert, sondern auch die vielen Kinder am Hof.

„Katzenzungen“, so die Übersetzung von „langues-de-chat“, wie Savoïardi in Frankreich auch heißen, sind die Basis vieler hinreißender italienischer Süßspeisen wie Tiramisù und Eistorte. Man findet sie in jedem Supermarkt in sehr unterschiedlichen Qualitäten. Unschlagbar sind Savoïardi jedoch, wenn sie selbst gemacht werden. Probieren Sie es doch einmal aus.

Tipp:

Zu den Savoïardi kann man eigentlich nur Kaffee empfehlen. Aber Vorsicht bitte: Einstippen funktioniert nicht. Der Biskuitteig ist so leicht, dass er in den Kaffee fallen würde.



Biscotti Savoïardi Süße Sünde zum Löffel

1. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker steif schlagen.

2. Das Eigelb mit dem Honig verrühren, in die Mischung träufeln und vorsichtig unterheben. Dann das Mehl und die Stärke sieben, mit der Vanille vermischen und hinzufügen.

3. Die Mischung mit einem Spritzbeutel mit großer, glatter Tülle in etwa 22 Zentimeter langen Streifen auf mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Backbleche geben.

4. Die Oberfläche der Teigstreifen mit dem Puderzucker bestäuben und den überschüssigen Zucker vom Backblech entfernen.

5. Bei 190°C mit geöffneter Backofentür für ungefähr 10 Minuten backen.



Zutaten für 40 Stück

400 g Eiweiß
500 g Kristallzucker
350 g Eigelb
100 g Honig
450 g Mehl

200 g Stärke
0,5 g Vanille
Butter
Puderzucker zum Bestäuben



Venetien

Vom Gardasee an die Adria

Zwischen den Dolomiten und der an Lagunen reichen Adriaküste gelegen, bietet Venetien eine berausende Vielfalt: Alpen und Voralpen mit wunderschönen, hügeligen Landschaften, die von zahlreichen Flüssen durchzogene Po-Ebene und natürlich die Hauptstadt Venedig.

Was soll man über die Lagunenstadt noch sagen? UNESCO-Weltkulturerbe, überbordende Geschichte, Kultur und Architektur, der Markusplatz, die Rialtobrücke, die Gondeln – Tausende Sensationen, Hunderte von Büchern, Millionen Geschichten. Ebenso schwierig wäre es, aus der langen Liste der Berühmtheiten eine Auswahl zu treffen: Tizian, Giacomo Casanova, Antonio Vivaldi oder Marco Polo, der Entdecker Asiens. Venedigs Beiname ist La Serenissima, übersetzt „die Durchlauchtigste“.

Zieh mich hoch

Um die Entstehung des Tiramisù ranken sich viele Legenden. Eine behauptet, dass die Erfindung auf das 16. Jahrhundert zurückgeht, eine andere, dass das Tiramisù in der Renaissance als Aphrodisiakum verwendet worden sein soll. Andere Legenden gehen auf das 20. Jahrhundert zurück: Ein Gast der Trattoria „Al Vetturino“ in Pieris habe nach Verspeisen der Süßspeise ausgerufen: „Ottimo, c’ha tirato sù“, was übersetzt „Optimal, das hat mich hochgezogen“ bedeutet, woraus der Name entstand. Es lässt sich wahrscheinlich nie endgültig klären. Sicher ist aber, dass Tiramisù ein Muss für jeden ist, der Süßes mag – und wer mag das nicht?

Tipp:

Einen Espresso dazu, das ist ja klar. Wenn es etwas Alkoholisches sein darf, passt Amaretto sehr gut. Bei Wein wäre unsere erste Wahl ein italienischer Dessertwein, beispielsweise ein Recioto della Valpolicella.



Tiramisù

Zum Niederknien

1. Eigelb und Eiweiß trennen.
2. Eigelb und Zucker schaumig schlagen.
3. Eiweiß und Salz schlagen.
4. Mascarpone zu Eigelb und Zucker geben.
5. Das geschlagene Eiweiß unter die Mischung heben.
6. Marsala zum Kaffee geben.
7. Die Savoiardi in der Mischung aus Kaffee und Marsala einweichen und die gewünschte Form

damit auslegen. Die Menge der Savoiardi ist abhängig von der Größe der Form.

8. Abwechselnd Schichten aus Mascarponecreme und Savoiardi in die Form geben; mit der Mascarponecreme abschließen.

9. Kühl stellen und mit Kakao bestreuen.

10. Bei 6 bis 8°C servieren.

Hinweis: Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit wird empfohlen, pasteurisierte Eier zu verwenden oder die Eimischung auf 70°C zu erhitzen.

Zutaten für 10 – 12 Portionen

5 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
500 g Mascarpone
80 g Marsalawein

50 g Kaffee
ca. 18 Savoiardi (das Rezept finden Sie eine Seite zuvor)
Kakaopulver





› Eine Reise in die Zukunft mit Nachhaltigkeit und Stil

2019 und 2021 werden zwei neue Schiffe zur Costa Flotte stoßen. Sie sind ein konsequenter Schritt in Richtung umweltfreundliche Kreuzfahrt und sind darüber hinaus die neuen Botschafter italienischer Eleganz. Hier stellen wir Ihnen den ersten Neubau, die Costa Smeralda, vor.

Namensgebung

Das neue Flaggschiff der Costa Flotte, das im Oktober 2019 in Dienst gestellt wird, trägt den Namen Costa Smeralda und damit den Namen der weltberühmten nordöstlichen Küste Sardinien.

Nachhaltigkeit

Die Costa Smeralda wird mit dem derzeit umweltfreundlichsten und emissionsärmsten fossilen Treibstoff LNG fahren, sodass die Emissionen von Feinstaub und Schwefeloxiden nahezu vollständig vermieden werden und sich der Ausstoß von Stickoxiden sowie die CO₂-Emissionen nachhaltig verringern werden.

Design

„Italy's Finest“ – Stolz, Haltung, Geschmack, Zeit und Stil – oder das Beste Italiens: Das von Creative Director Adam D. Tihany ent-

wickelte Design wird die neuen Costa Schiffe grundlegend prägen.

Decks

Die Kabinendecks laden zu einem „Stadtspaziergang“ ein und führen auf einer einzigartigen Tour durch die schönsten Städte Italiens, die durch symbolische Wand- und Teppichfarben, typische Muster und Texturen sowie Fotografien zum Leben erweckt werden.

Kabinendesign

Maßgeschneiderter italienischer Stil und ein moderner, erholsamer Raum: Die neuen Kabinen werden dank raumhoher Fenster und eines extravaganten Bads ein Erlebnis für jeden Gast sein!

Weitere Neuigkeiten erfahren Sie immer aktuell auf www.costakreuzfahrten.de/smeralda

Tipp:

Möchten Sie zu den ersten Gästen an Bord der Costa Smeralda gehören? Buchen Sie Ihre Reise durchs westliche Mittelmeer ab Frühjahr 2018.





Veranstalter ist Costa Crociere S. p. A. • Piazza Piccapietra, 48 • 16121 Genua • Italien
Repräsentanz in Deutschland: Costa Kreuzfahrten • Am Sandtorkai 39 • 20457 Hamburg
www.costakreuzfahrten.de © November 2017