

X Oregano-Tournedos

- 3 EL Olivenöl
- 1/2 TL gemahlener Oregano
- 1 Prise Salz
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 4 Tournedos ca. 3 1/2 cm dick
- 1 Bund frischer Oregano

Das Olivenöl auf kleiner Flamme zusammen mit dem Oregano, einer Prise Salz und dem Knoblauch erhitzen, gut durchrühren. Die Tournedos in eine Grillpfanne geben, das Fleisch von Zeit zu Zeit mit dem in die Sauce getauchten Bund Oregano bestreichen.

Hähnchen „Valachi“

- 1 Poularde
- Salz
- Sellerie
- Petersilie
- Basilikum
- 1 Eigelb
- Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 50 g Thunfisch
- 1 EL Kapern
- 2 Anchovisfilets

Einen großen Topf Wasser mit Salz, geschnittenem Sellerie, Petersilie und Basilikum aufsetzen. Das Huhn ausnehmen und waschen. Sobald das Wasser kocht, das Huhn hineingeben und langsam garkochen lassen. Aus Eigelb, Salz, Olivenöl und Zitronensaft eine leichte Mayonnaise herstellen. Den Thunfisch zusammen mit den Kapern und den Anchovisfilets fein schneiden und unter die Mayonnaise rühren. Sollte die Sauce nicht sauer genug sein, kann man etwas Essig hinzufügen. Das Huhn aus der Brühe nehmen, abkühlen lassen, zerlegen und das Fleisch auf eine Platte legen. Die Sauce darübergießen und die Platte mit gemischtem Salat garnieren.

X

Al's Caponata

(Caponata = verschiedene Gemüse in Essig)



Al Capone war 23 Jahre alt und Tellerwäscher in einem billigen Lokal in Brooklyn, als im Jahre 1920 „The 18th Amendment“ – die Prohibition – in Kraft trat. Sieben Jahre später war er in Chicago „Capo“ – der Boss – eines Schmuggler- und Gangstersyndikats mit einem jährlichen Umsatz von 105 000 000.- Dollar. Ein englisches Magazin – der Name ist mir entfallen – nannte ihn „The 19th Amendment“. Auf dem Höhepunkt seiner Macht wurde Capones Jahresinkommen auf 30 000 000.- Dollar geschätzt. In der Zeit, in der er Boss war, wurden in Cook County mehr als 500 Morde von „Gangs“ verübt, ohne daß es je zu einem einzigen Schuldspruch kam. Capone selbst wurde schließlich zu 11 Jahren Gefängnis verurteilt – wegen Einkommensteuerhinterziehung. Er starb 1947 an Herzversagen. Er lebte stets nach der goldenen Regel der Abstinenzler: „Klar denken und sauber leben“.

- 1 kg Auberginen
- Salz
- 500 g Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 500 g Tomaten
- 2 EL Kapern
- 700 g gewürfelter Staudensellerie
- entkernte schwarze Oliven mit Knoblauch
- Essig
- 1 TL Zucker

Auberginen waschen, in Stücke schneiden und auf ein Geschirrtuch legen; mit Salz bestreuen und 1 Stunde stehenlassen. Die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in Öl gut bräunen. Dann werden die Kapern, der Sellerie und die Oliven beigefügt. Alles kurz anbraten und die geschnittenen Tomaten zugeben. Sobald diese gar sind, wird die

Pfanne vom Feuer genommen. Die Auberginen vorsichtig abtrocknen, danach in Öl goldbraun backen, abtropfen lassen und zu dem Tomatengemisch geben. Den Essig zusammen mit dem Zucker darübergießen, gut vermengen und noch kurz schmoren lassen, bis der Essig verdampft ist. Die Caponata kann kalt als Antipasto (Vorspeise) oder als warme Gemüseschüssel gereicht werden.



Kugeln

- 500 g Mehl
- 20 g Hefe
- Olivenöl
- Salz (oder Zucker oder Honig)

Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Die Hefe in ein wenig warmem Wasser auflösen, zu dem Mehl geben und gut durchkneten. Löffelweise warmes Wasser mit etwas Salz beifügen – der Teig muß sehr geschmeidig sein. Wenn er gut geknetet ist, soll er in einer zugedeckten Schüssel etwa eine Stunde gehen, bis sich Blasen gebildet haben. In einer Fritierpfanne nun schnell Öl heiß werden lassen und sobald das Öl raucht, den Teig löffelweise hineingeben. Braun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Kugeln können gesalzen oder mit Zucker oder flüssigem Honig gesüßt werden, je nachdem ob man trockenen oder süßen Weißwein dazu reicht.

X

4 Champignon-Souppa

(Souppa = Amerkennung der italienischen Wortes zuppa = Suppe)

- 2 EL Butter
- Olivenöl
- 1 feingeschnittene Zwiebel
- 1 zerdrückte Knoblauchzehen
- 500 g Champignons
- 250 g kleine Tomaten
- 2 Bouillonwürfel
- Petersilie
- 2 Eier
- geriebener Käse
- Pfeffer
- Croutons

1,5 X

In einem Suppentopf Butter und Öl zusammen erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig werden lassen. Geputzte Champignons blättrig schneiden, kurz mitbraten lassen. Die Tomaten durch den Fleischwolf oder Mixer drehen und dazugeben. Die Bouillon in 1 l sehr heißem Wasser auflösen, über die Pilze gießen und alles auf kleiner Flamme 20 Minuten kochen lassen. Kurz vor dem Servieren die Petersilie fein hacken, die Eier, den geriebenen Käse und ein wenig Pfeffer damit verschießen und das Gemisch unter ständigem Rühren in die Suppe geben. Die Suppe in eine Terrine gießen und mit in Butter gebackenen Croutons garnieren.

Salsiccia in Sack und Asche

(Salsiccia = frische Wurst)

- 750 g frische Wurst
- Holzkohlenfeuer

Fragen Sie Ihren Metzger nach kräftig gewürzter Wurst. Die Wurst in Stücke von ca. 15 cm schneiden, die in Alufolie gerollt werden. Die Folie muß gut verschlossen sein. Die Würstchen in heiße Asche legen, wo sie 20 Minuten backen. Senf und Tomatenketchup, Pfeffer und Knoblauch dazu reichen.



2 Pasta in Calabusa

(Calabusa = sizilianische Bezeichnung für eine große Gefängniszelle)



- 2 EL Rosinen
- 1 kleiner Blumenkohl
- 75 ml Olivenöl
- 1 Zwiebel in dünnen Scheiben
- 3 EL Tomatenmark
- 100 ml heißes Wasser
- Anchovisfilets
- 2 EL Pinienkerne
- 500 g Makkaroni
- reichlich geriebener Parmesan- oder anderer harter Käse
- frisch gehacktes Basilikum
- Salz und Pfeffer nach Geschmack**

Die Rosinen in warmem Wasser einweichen, etwas quellen lassen und gründlich trockentupfen. Den Blumenkohl waschen und in Salzwasser nicht ganz gar kochen. Aus dem Wasser nehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Zwiebelscheiben in Olivenöl leicht anbräunen und das mit warmem Wasser etwas verdünnte Tomatenmark zufügen. Einen Deckel auf die Pfanne geben und alles auf kleiner Flamme ein paar Minuten durchkochen lassen. Danach den in Röschen zerlegten Blumenkohl zugeben. Die Anchovisfilets in ein paar Löffeln Olivenöl so fein zerdrücken, daß sie sich ganz auflösen. Diese Sauce zusammen mit den abgetrockneten Rosinen und den Pinienkernen zum Blumenkohl geben. Gut vermengen und das Ganze durchziehen lassen. Makkaroni auf die übliche Art kochen. Danach die gut abgetropften Nudeln in eine Schüssel geben, die Sauce darübergießen und das Ganze mit reichlich geriebenem Käse und dem gehackten Basilikum bestreuen.

Täubchen „Lupara“

(Lupara = Gewehr mit abgesägtem Lauf, mit Nägeln, Schrauben, Muttern usw. geladen)

- 4 Tauben
- feingesschnittene Salbeibätter
- 1 Handvoll gehackte Petersilie
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 2 EL gehackte Kapern
- einige EL Olivenöl
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- weißer Essig
- Salz und Pfeffer**

Die Tauben rupfen und abflämmen, um die letzten Federchen zu entfernen. Ausnehmen und Herz, Magen und Leber aufheben. Sorgfältig waschen. Das Brustfleisch auslösen und auch den Rest des Fleisches von den Knochen lösen. Die Bruststücke im Ganzen lassen und das restliche Fleisch in kleine Stücke schneiden, die feingesschnittenen Inneren sowie den geschnittenen Salbei, die Petersilie, den Knoblauch und die Kapern hinzufügen. Einige Löffel Olivenöl in einer Bratpfanne auf mittelgroßer Flamme erhitzen und zunächst die Bruststücke schön braun braten. Nun einige Eßlöffel Essig und die geriebene Zitronenschale zugeben und einkochen lassen. Dann erst die Fleischstücke salzen und pfeffern und das restliche geschnittene Fleisch in die Pfanne geben, zudecken und 1 Stunde langsam schmoren lassen. Heiß servieren.



X Sizilianisches Fleischbrot



3 Eier

Petersilie

250 g Rindergehacktes

Paniermehl

1 Handvoll geriebener Käse

frisch gemahlener Pfeffer

1 große Scheibe Kalbfleisch (ca. 500 g)

Salz

125 g feingeschnittene Salami

125 g mittelalter gewürfelter Käse

5 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Glas Rotwein

1 größere Dose Tomatenmark

2X

Zwei der Eier hart kochen und die Petersilie fein hacken. Gehacktes, Paniermehl, Petersilie, Käse und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit dem restlichen Ei vermengen. Das Kalbfleisch klopfen, leicht salzen und pfeffern. Danach die Fleischmischung auf das Kalbfleisch verteilen, die in Scheiben geschnittenen, hartgekochten Eier, die feingeschnittene Salami und den gewürfelten Käse darauf geben. Das Fleisch vorsichtig wie eine Roulade aufrollen und mit einem dünnen, farblosen Faden umwickeln. Nach Möglichkeit eine ovale Pfanne benutzen, Öl hineingeben und die Knoblauchzehe darin kurz anbräunen. Den Knoblauch herausnehmen und das Fleischbrot in die Pfanne geben. Von allen Seiten gleichmäßig anbräunen, danach mit dem Wein übergießen und weiter braten lassen, bis der Alkohol verdampft

ist. Das Tomatenmark in ein wenig warmem Wasser auflösen, über das Fleisch gießen und das Ganze auf kleiner Flamme etwa 1 Stunde brutzeln lassen. Wenn das Fleisch zu trocken wird, etwas Wasser oder Bouillon zufügen. Wenn der Braten gar ist, herausnehmen und einen Moment abkühlen lassen. Danach in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Die Bratensauce mit etwas Mehl andicken, glatrühren und heiß über das Fleisch gießen.



Sellerie al Sangue

(al sangue = kernig, nicht ganz gar; sangue = Blut)

4 EL Olivenöl

1 Zwiebel in Ringen

3 zerdrückte Knoblauchzehen

500 g Kirschtomaten

Salz und Pfeffer

1 kg Staudensellerie

Das Öl auf großer Flamme in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe und die zerdrückten Knoblauchzehen 1 Minute darin anbraten, bevor die Tomaten mit Salz und Pfeffer dazugegeben werden. Unter ständigem Rühren schmoren lassen. Die Selleriestangen waschen und die Blätter entfernen. Gut abtropfen lassen. Danach mit einem Messer abschaben und in ungefähr fingerlange Stücke schneiden. In Salzwasser kochen, so daß sie noch ein wenig kernig sind. Auf eine Platte legen, mit der Sauce übergießen und sofort servieren.

X

Lammkoteletts „Calico“

(Calico = bunt bedruckter Baumwollstoff)

16 Lammkoteletts

- 1/50 g Lammkoteletts
- 4 EL Olivenöl
- 1 geriebene Zwiebel
- 500 g reife Tomaten
- 2 geschnittene Paprikaschoten
- 3 EL grüne Oliven
- Petersilie
- Salz und Kräuter

Die Koteletts in 2 EL heißem Öl braun braten. In eine andere Pfanne 2 EL Olivenöl geben, die Zwiebel, die gehäuteten, geschnittenen Tomaten, die Paprikaringe, die Oliven und die grobgehackte Petersilie zufügen und 10 Minuten auf nicht zu großer Flamme braten. Danach das Gemüse über die Koteletts geben und zuletzt noch Kräuter und etwas Salz darüberstreuen.

Mandelkuchen

- 6 Eier
- 750 g Zucker
- 2 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- 750 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- Butter

Die Eier trennen. Die Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Mandeln, Vanillezucker und die geriebene Zitronenschale zufügen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Eine Kuchenform einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Dann den Teig einfüllen und bei mäßiger Hitze backen. Um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist, mit einem Cocktailspieß hineinstechen. Wenn kein Teig mehr daran hängen bleibt, ist der Kuchen durchgebacken. Abkühlen lassen und auf eine Platte stürzen. Danach mit Puderzucker bestreuen oder glasieren.

X

Möhren in Marsala

500 g Möhren
2 EL Butter
etwas trockener Marsala
Salz

1,5 X

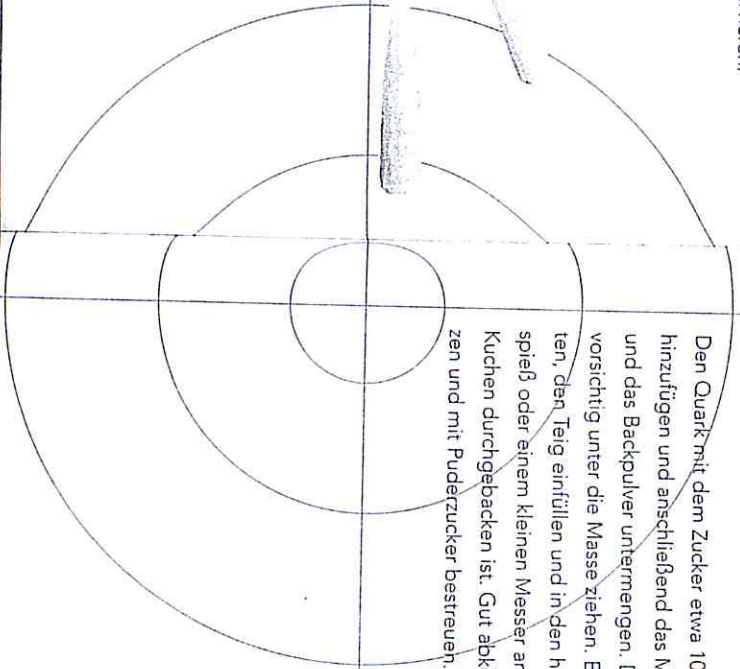
Die Möhren abschaben und in dünne Scheiben schneiden, salzen und in brutzelnder Butter backen. Ein paar EL Marsala hinzufügen und den Topf verschließen, bis die Möhren weich sind. Heiß servieren.

Ricotta-Kuchen

(Ricotta = ungesalzener Frischkäse, Quark)

350 g Ricotta
350 g Zucker
3 Eier
350 g Mehl
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 TL Backpulver
1 EL Butter

Den Quark mit dem Zucker etwa 10 Minuten kneten, danach 3 Eigelb hinzufügen und anschließend das Mehl, die geriebene Zitronenschale und das Backpulver untermengen. Die Eiweiß steifschlagen und sehr vorsichtig unter die Masse ziehen. Eine Kuchenform mit Butter einfetten, den Teig einfüllen und in den heißen Ofen setzen. Mit einem Holzspieß oder einem kleinen Messer anstechen, um zu prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Gut abkühlen lassen, auf eine Platte stürzen und mit Puderzucker bestreuen. Kalt servieren.



Paprika del Ricottaro

(Ricottaro = vielversprechendes junges Mitglied der Mafia)

Der Castellamare-Krieg war im Grunde ein Konflikt zwischen den „alten Herrn“, die die Familien (family, families = Abteilungen, in die die Cosa Nostra unterteilt ist) seit Beginn des Jahrhunderts geführt hatten und einer Gruppe von „ricottari“, die dann später das Sagen hatten. Den Startschuß zu dem Krieg gab Giuseppe Masseria: Er sprach 1930 über einige in den USA lebende prominente Sizilianer das Todesurteil aus. Das Gefecht begann in New York, breitete sich aber dann schnell über das ganze Land aus. Innerhalb von 48 Stunden wurden 50 Capi (Bosse) aus der alten Generation ermordet. Aber schließlich blieb selbst der Mann auf der Strecke, der diesen Krieg eigentlich angezettelt hatte – Masseria wurde im April 1931 in einem Restaurant in Coney Island unter Vertrag gestellt (= ermordet).

4 große Paprikaschoten

Oliveneöl

300 g reife Tomaten

3 EL Tomatenmark

Salz

Die Paprika waschen, Inneres entfernen, in Ringe schneiden und 10 Minuten in Öl kochen (nicht backen!). Dann Tomatenmark, die in Stücke geschnittenen Tomaten und das Salz zugeben. Alles noch 10 Minuten langsam kochen lassen.

Haselnuß-Meringues

Der längst verstorbene Boss von Las Vegas – Arancio „Baccalà“ Boiardi – gehörte zu den Männern, deren Jahresinkommen nicht zu schätzen war. Dennoch lebte er streng nach unseren alten Regeln, die jeden übertriebenen Prunk verboten. So fuhr er auch stets in einem gewöhnlichen, serienmäßigen Cadillac, dessen Frontscheiben zwar nach seinen Augen geschliffen waren – aber nur, weil er kurzzeitig war. Seine gediegene Villa war zwar auf einer Art Drehscheibe gebaut, die sich mit der Sonne drehte – aber nur, weil er sich einmal unter der Höhensonne die Nase verbrannt hatte. Und in seinem Mund blitzten auch nur deshalb Diamantkronen, weil Diamanten schlichtweg haltbarer sind als Gold.

300 g Haselnüsse

4 Eiweiß

200 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

1 TL Butter

Mehl

Die Nüsse sehr fein hacken, das Eiweiß zusammen mit dem Zucker sehr steif schlagen, die Nüsse und die geriebene Zitronenschale vorsichtig unterziehen. Ein Backblech mit der Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Masse löffelweise auf das Blech setzen, aber genügend Abstand zwischen den Häufchen lassen. Im warmen Ofen 1/2 Stunde backen. Die Meringues müssen dann trocken sein, sollen aber ganz weiß bleiben. Mit Früchten oder als Gebäck zu süßem Wein servieren.

Möhren in Marsala

500 g Möhren
2 EL Butter
etwas trockener Marsala
Salz

Die Möhren abschaben und in dünne Scheiben schneiden, salzen und in brutzelnder Butter backen. Ein paar EL Marsala hinzufügen und den Topf verschließen, bis die Möhren weich sind. Heiß servieren.

Ricotta-Kuchen

(Ricotta = ungesalzener Frischkäse, Quark)

350 g Ricotta
350 g Zucker
3 Eier
350 g Mehl
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 TL Backpulver
1 EL Butter

Den Quark mit dem Zucker etwa 10 Minuten kneten, danach 3 Eigelb hinzufügen und anschließend das Mehl, die geriebene Zitronenschale und das Backpulver untermengen. Die Eiweiß steischlagen und sehr vorsichtig unter die Masse ziehen. Eine Kuchenform mit Butter einfetten, den Teig einfüllen und in den heißen Ofen setzen. Mit einem Holzspieß oder einem kleinen Messer anstechen, um zu prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Gut abkühlen lassen, auf eine Platte stürzen und mit Puderzucker bestreuen. Kalt servieren.