

Emil Alsbo
Morten Kaltoft

Rezepte zum Teilen
aus der Osteria 16



A TAVOLA!

GU

4 Personen

- 4 große, frische Kaisergranate
- 3 EL gutes natives Olivenöl extra
- 2 EL Zitronensaft
- ¼ rote Chilischote, fein gehackt
- 2 Stängel glatte Petersilie, fein gehackt
- ½ Zitrone, in Stückchen geschnitten
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

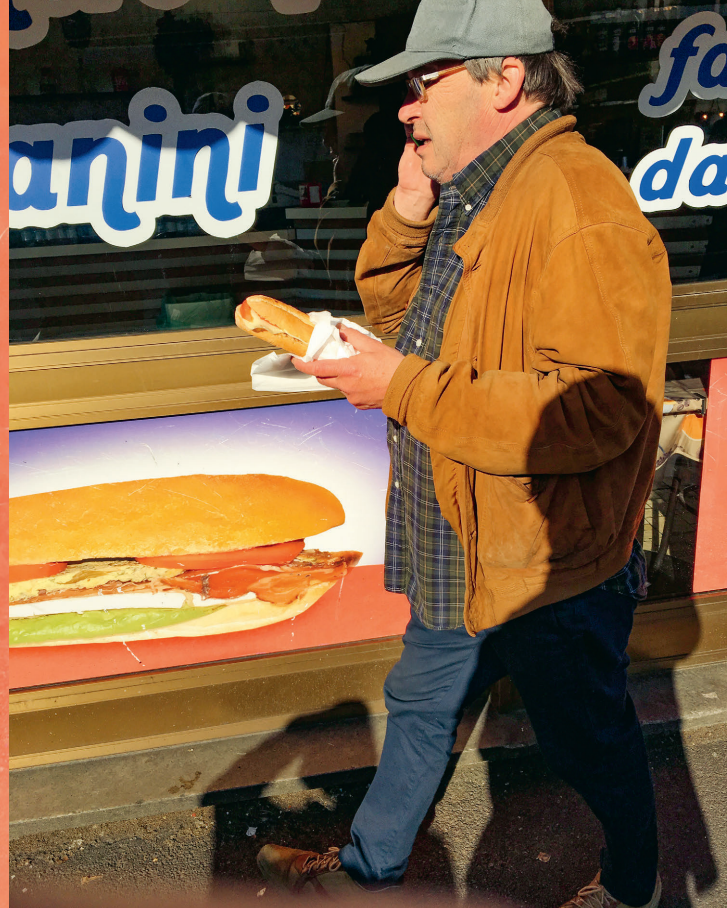
Die Kaisergranate der Länge nach halbieren. Hierzu zunächst den Kopf in der Mitte mit einem großen, scharfen Messer teilen. Danach bis zum Schwanzende aufschneiden. Anschließend den Darm entfernen – er ist als feiner, dunkler Faden sichtbar, der den gesamten Schwanz bis zum Rücken durchzieht.

Die Kaisergranathälften mit der Fleischseite nach oben auf eine Platte legen.

Olivöl und Zitronensaft zu einem feinen Zitronenöl verrühren. Die Kaisergranate mit der Ölmischung beträufeln und mit Salz, Chili, Petersilie und Pfeffer bestreuen.

Mit Zitronenstückchen servieren.





4 Personen

- 1 Portion gegrillte Polenta (nicht erneut grillen, siehe Seite 138)
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Thymian
- 6 EL Olivenöl
- 150 ml Weißwein
- 50 g Butter
- 40 g große Kapern
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Die Polentastücke mit den ganzen Knoblauchzehen und dem Thymian auf der trockenen Oberseite in einer sehr heißen Pfanne in Olivenöl kräftig anbraten.

Weißwein, Butter und Kapern zugeben, die Sauce aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.







4 Personen

- 500 g selbst gemachte Nudeln
(siehe Seite 156)

Geschmorte Ente

- 2 Karotten | 2 Stangen Staudensellerie
- ½ Sellerieknolle | 2 kleine Zwiebeln
- 1 Ente
- 1 Flasche Rotwein
- 4 Zweige Thymian
- 1 Dose geschälte Tomaten
- ½ l gute Hühnerbrühe (siehe Seite 246)
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Ragout

- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 6 EL Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter, am besten frisch
- 100 g Parmesan, fein gerieben
- 3 Stängel glatte Petersilie, fein geschnitten
- 3 EL Zitronensaft
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Anmerkung: Mit der Zubereitung muss am Vortag begonnen werden.

Selbst gemachte Fusilli erfordern eine Nudelmaschine, selbst gemachte Bandnudeln sind eine gute Alternative.

Alle Gemüsesorten gründlich waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.

Die Ente von Blut, Federresten und anderen Verunreinigungen säubern und mit Rotwein, Thymian und vorbereitetem Gemüse in eine tiefe Schüssel geben. Über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Den Backofen auf 225°C vorheizen.

Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, die Ente aus der Marinade nehmen (die Marinade beiseitestellen), gut mit Salz und Pfeffer würzen und in eine große Auflaufform legen. Etwa 30 Minuten im Ofen bräunen. Danach die Hitze auf 160°C reduzieren, beiseitegestellte Marinade, Tomaten und Hühnerbrühe zugeben. Die Auflaufform mit Alufolie oder einem Deckel abdecken, damit der Dampf nicht entweicht, und die Ente 2,5–3 Stunden schmoren, bis sie durch und durch zart ist. Den Gargrad mit einer Pinzette oder einer Fleischgabel an den Keulen überprüfen. Das Fleisch muss weich und der austretende Fleischsaft klar sein. Die fertig gegarte Ente aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, danach das gesamte Fleisch von den Keulen und vom Körper lösen.

Sämtliches Gemüse mit der Schmorflüssigkeit der Ente pürieren, unbedingt auch das Entenfett mit verarbeiten. →



ITALIEN LIEGT IN KOPENHAGEN

Willkommen in der Osteria 16, einem der gefeiertsten Restaurants der dänischen Hauptstadt, gegründet von den Freunden Morten Kaltoft und Emil Alsbo. Wer dachte, authentische italienische Küche gibt es wirklich nur in Italien, wird mit diesem Buch eines Besseren belehrt. Die beiden Dänen präsentieren 80 Rezepte, die perfekt das Dolce Vita widerspiegeln, auf wenigen, aber hochwertigen Zutaten basieren und dabei unglaublich schmecken. Das macht Lust auf ein entspanntes Dinner mit Familie oder Freunden!

www.gu.de

ISBN 978-3-7589-0045-7

