

# Rezepte „Korsika-Dinner“

## Bruschetta mit Tomate und Mozzarella

Das Baguette, ein Bauernbaguette oder Ciabatta (großer Durchmesser ist Vorteilhaft) in ca. 1-cm-dicke Stücke schneiden. Am besten mit einem Pinsel die Brotscheiben dünn von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und ca. 3-4 Minuten im auf 220 Grad vor geheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) kross werden lassen.

Die Tomaten vierteln. Anschließend Kerne entfernen und den Stiel herausschneiden. Den Rest würfeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln würfeln und hinzugeben. Mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, 3 EL Olivenöl zugeben und kurz ziehen lassen.

Die Knoblauchzehen leicht an den Broten (von einer Seite) reiben. Da die Brotscheiben nun kross sind, kann man den Knoblauch leicht darauf raspeln.

Danach sollten noch ca. 2 Knoblauchzehen übrig sein, diese in der Knoblauchpresse pressen und zu den Tomaten geben. Das Basilikum klein hacken und ebenfalls zu den Tomaten geben. Nun nochmals gut verrühren und auf den Brotscheiben verteilen. Den schnittfesten, geriebenen Mozzarella auf dem Belag verteilen und noch mal bei 220°C in den Backofen schieben, bis der Käse zerlaufen ist.



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User xen

### Zutaten für 6 Portionen:

- 6 Fleischtomate(n) oder Strauchtomaten
- 3 Schalotte(n)
- 4 Zehe/n Knoblauch
- 1 Bund Basilikum
- 6 EL Olivenöl
- 250 g Mozzarella, gerieben
- 1 Baguette oder Ciabatta
- Salz und Pfeffer, schwarz oder weiß
- Zucker

## Französische Fischsuppe mit Rouille

### Zutaten für 8 Portionen:

#### für die Suppe:

- ca. 1 kg Fischfilets gemischt
- 200g Cocktailcrevetten
- Olivenöl zum anbraten
- 1/3 Staudensellerie
- 1/2 Fenchel
- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. Möhren
- 4 Stk. Tomaten
- 4 Stk. Knoblauchzehen
- 2 Eßl. Tomatenmark
- 1/2 l Weißwein
- 0,2l Noilly Prat (Vermouth)
- Wasser oder Fischfond
- 4cl Pernod oder anderen Anisette
- 1 Messerspitze Safran gemahlen (0,5g)
- Lorbeerblatt, Thymianzweig, Petersilienzweig, Salz und Pfeffer
- 1 Stk. Baguette
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- Olivenöl



#### für die Rouille:

- 4 Stk. Eigelb
- Saft von einer Zitrone
- 3 Stk. gehackte Knoblauchzehen
- 1 Messerspitze Safran gemahlen (soviel das Sie schön gelb ist)
- ca. 1/2 l Olivenöl
- evt. warmes Wasser
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Rosenpaprika

Mit der Rouille wird ebenfalls geriebener Gruyère oder Parmesan zur Fischsuppe gereicht.

#### Zubereitung:

Die Fischfilets werden in Stücke geschnitten und mit den Crevetten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und scharf in Olivenöl angebraten. Die Gemüse schälen, in Würfel schneiden und zu den Fischstücken geben und ebenfalls mit anrösten. Tomatenmark hinzugeben und etwas anschwitzen. Nach und nach mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und die Kräuter hinzufügen. Mit Wasser oder Fischfond auffüllen, so das alles gut bedeckt ist und langsam köcheln lassen. Wenn alles weich ist, (Thymianzweig vorher entnehmen) mit einem kräftigen Mixer oder Pürierstab ordentlich pürieren und anschließend durch ein geeignetes Sieb passieren. Zum Schluss wieder aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Safran und Pernod abschmecken.

Das Baguette wird mit der Knoblauchzehe eingerieben und dann auf dünne Scheiben geschnitten. Die Scheiben dann auf ein Blech legen und mit Olivenöl beträufeln. Unter der Grillspirale im Ofen bräunen.

Eigelb, Zitronensaft, Knoblauch, Safran und schon mal etwas von den Gewürzen mit dem Olivenöl wie eine Mayonnaise aufschlagen. Wird Sie zu dick, kann man sie mit etwas Wasser verdünnen. Zum Schluss fertig abschmecken.

## Stufatu mit Nudeln

### Korsischer Rindertopf

Das Fleisch abspülen, trocken tupfen und wie den Schinkenspeck in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob würfeln. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Zuerst portionsweise Fleisch und Speck anbraten, dann Zwiebeln und Knoblauch glasig braten.

Die Kräuter abbrausen. Thymian, Rosmarin und 6 Petersilienzweige mit dem Lorbeerblatt zusammenbinden und mit den passierten Tomaten und Wein zur Fleischmischung geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei sanfter Hitze 2 Stunden köcheln lassen.

Steinpilze 30 Minuten in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Herausnehmen und das Einweichwasser durch eine Filtertüte gießen. Die Pilze und das durchgefilterte Wasser 60 Minuten vor Ende der Garzeit zum Stufatu geben.

Restliche Petersilie hacken.

Sobald das Fleisch weich ist, die Nudeln wie gewohnt in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und sofort mit der Butter mischen. In eine flache Servierschale geben. Das Stufatu pikant mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der gehackten Petersilie bestreuen. Das Stufatu wird stilecht gesondert im Schmortopf serviert. Den geriebenen Käse ebenfalls getrennt dazu reichen.

Tipp: Stellen Sie unbedingt die Pfeffermühle oder grob geschroteten Pfeffer zum Nachwürzen auf den Tisch, denn das Original ist pfeffrig scharf.



#### Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Rindfleisch, aus der Keule
- 150 g Schinkenspeck
- 4 Zwiebel(n)
- 4 Knoblauch
- Zehe/n
- 3 EL Olivenöl, kalt gepresstes
- 2 Thymian
- Zweig/e
- 1 Rosmarin
- Zweig/e
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 250 g Tomate(n), passierte (Dose)
- 200 ml Wein, weiß, trocken
- Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
- 20 g Steinpilze, getrocknete
- 300 g Bandnudeln
- 40 g Butter
- etwas Muskat
- 60 g Schafskäse, korsischer, gerieben, ersatzweise Parmesan

## Fiadone (Kaesekuchen aus Korsika)

### Zutaten:

500 g Brocciu; (\*) o. Ricotta  
200 g Zucker  
1/2 Zitrone, nur ausgeriebene Schale  
1/2 Zitrone; Saft und ausgeriebene Schale  
4 El. Grappa Weintrester -Branntwein  
6 Eier  
20 g Butter  
10 g Mehl  
1/2 l Milch  
1 Bd. Pfefferminze; frisch  
5 Eigelb  
150 g Zucker



### Zubereitung:

(\*) Brocciu: 'le roi des rois des fromages de la Corse', ein milder Frischkaese aus Schafs- und manchmal Ziegenmilch, eine Art Quark, aehnlich dem Ricotta, doch unverkennbar in seinem Geschmack. Seine Verwendung in der korsischen Kueche ist unbegrenzt: gesalzen (als Fuellung von Crepes oder Canneloni), gezuckert fuer kleine Krapfen, oder eben fuer den Kaesekuchen, den Fiadone.

### Kuchen:

Den Brocciu mit einem Holzloeffel zerdruecken, den Zucker, geriebene Zitronenschale, den Zitronensaft sowie den Grappa dazugeben und nacheinander die Eier unterruehren. Die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestaeubte Kuchenform geben und im auf 180 GradC vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen. Die Oberflaeche vom Kuchen soll goldgelb-braeunlich (Zentrum) bis braun (Rand) sein.

### Sauce:

Die Milch aufkochen und - abseits vom Feuer - die Pfefferminze darin ziehen lassen. Das Eigelb und den Zucker mit dem Schneebesen zu einer weisslichen Creme schlagen, die durch ein feines Sieb passierte Milch dazugeben und bei kleiner Hitze solange ruehren, bis die Creme leicht dicklich wird und den Ruecken des Holzloeffels fein ueberzieht. Den Topf sofort vom Feuer nehmen und die Sauce erkalten lassen. Der Fiadone schmeckt kalt serviert mit und ohne Pfefferminzsauce ausgezeichnet.

Der Fiadone kann im Kuehlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden.