

## Marken

**Sanfte Hügel, weite Ebenen, einsame Strände und mittelalterliche Städtchen, die malerisch auf Bergkuppen liegen – das macht den Reiz der Marken aus, die dennoch meist im Schatten der berühmten Nachbarn stehen: Die Kunststätten der Toskana und Umbriens waren schon immer bedeutender, die Bergwelt der Abruzzen ist steiler.**

Der Name „*Marche*“ – Marken – hat für deutsche Ohren einen vertrauten Klang. Er erinnert daran, daß diese ehemalige fränkische Lehensmark von einem Karolingerkönig dem Papst zum Geschenk gemacht wurde. Ein Teil des Kirchenstaates blieben die Marken denn auch bis ins 19. Jahrhundert – auch wenn bedeutende Fürstengeschlechter dort die tatsächliche Regierung führten.

Die wohl berühmteste Stadt der Marken ist Urbino, der Geburtsplatz des Malers Raphael und Sitz des herzoglichen Hauses der Montefeltro. Unter Federico da Montefeltro und seinem Sohn Guidobaldo fand die italienische Renaissance dort eine Blütezeit. Der herzogliche Palast gilt unter Kunstkennern als vollendetes Beispiel für die Baukunst der Frührenaissance. Urbino fiel bald danach wieder in seine frühere, relative Bedeutungslosigkeit zurück, so daß nur wenig im Stil späterer Bauepochen errichtet wurde.



In neuerer Zeit haben sich die Marken vor allem einen Namen in der Produktion von Schuhen gemacht, die oft noch in kleinen Familienbetrieben wie dem der Leonis in Port S'Elpidio hergestellt werden. Den Sinn für Schönheit, dieses Erbe vieler Jahrhunderte, hat man sich hier bewahrt. „Zu Tisch in ...“ begleitete Olga Leoni und ihren Mann bei den letzten Vorbereitungen für die Mailänder Messe.

Olga Leoni ist eine richtige Powerfrau. Mit ihrem kompromißlosen Sinn für Qualität hält sie nicht nur die Angestellten auf Trab, sie hütet dabei auch noch ihre Enkelkinder und kocht für die große Familie.

In der Reihenfolge, in der wir Ihnen die Rezepte präsentieren, können Sie ein typisches herbstliches Mahl aus den Marken zubereiten; es geht über Antipasti, Pasta, Fleischgang, Gemüsegang bis zum Dessert. Das entspricht der italienischen Speisefolge und reicht für etwa acht bis zehn Portionen.

## Frecanto

### Gemüse Eintopf

**Ein klassischer, mediterraner Eintopf, dessen fruchtige Ingredienzien Sie je nach Saison abwandeln können.**

#### Zutaten für 4 Portionen:

2 mittelgroße Auberginen,  
2 Paprikaschoten,  
2-3 Stengel Sellerie,  
2 mittelgroße Möhren,  
5-6 EL Olivenöl,  
Salz,  
Pfeffer,  
500 g in Stücke geschnittene Dosentomaten mit ihrem Saft,  
2 sehr große, festkochende Kartoffeln,  
3 Eier



Die Auberginen schälen, würfeln und gut einsalzen. 20 min stehen lassen, abspülen und trocken tupfen. Die Paprika mit einem Sparschäler schälen, aufschneiden, Samen entfernen und in Streifen schneiden. Sellerie putzen, in ½ cm breite Stücke schneiden. Die Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden. Die verschiedenen Gemüsearten kurz in dem Olivenöl anschwitzen, Tomaten dazugeben und 20 min auf kleiner Flamme im geschlossenen Topf schmoren lassen. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in Würfel von etwa 1 cm Kantenlänge schneiden. Dazugeben, salzen, pfeffern und weitere 25 min schmoren lassen. Die Eier aufschlagen und unter das Gemüse rühren. 5 Minuten ziehen lassen. Abschmecken und sofort servieren.

#### Tip:

- Auf das Schälen der Paprika können Sie ggf. verzichten. Die Auberginen können durch Zucchini, die Karotten durch anderes Wurzelgemüse ersetzt werden. Tomaten, Olivenöl und Kartoffeln gehören jedoch unbedingt dazu.

## Olive all'ascolana

### Oliven mit Hackfleischfüllung

**Antipasti spiegeln den ganzen Ideenreichtum der italienischen Küche. Keine Region, die nicht ihre Spezialitäten hätte, kein Lebensmittel, das sich nicht in der einen oder anderen Form zu einer delikaten Vorspeise bereiten ließe. Antipasti sollen nicht sattmachen, sondern Lust bereiten, auf das, was noch kommt.**

**Für 40 Oliven, ausreichend für 8-10 Portionen:**

Gefüllte Oliven:

40 große grüne entsteinte Oliven in Salzlake eingelegt,  
1 Stange Sellerie,  
1 mittelgroße Möhre,  
1 mittelgroße Zwiebel,  
300 g mageres Rindfleisch,  
100 g Schweinefleisch,  
100 g Hühnerfleisch,  
100 ml trockenen Weißwein,  
etwas frisch geriebene Muskatnuß,  
Salz,  
wenig Pfeffer,  
1 kleines Stück Mortadella,  
1 Ei,  
3 EL frisch geriebener Parmesan



Fertigstellung:

Mehl,  
1-2 Eier,  
Paniermehl,  
Olivenöl

Man legt die Oliven über Nacht in frisches Wasser, um ihnen Salz zu entziehen. Wechseln Sie das Wasser einmal. Den Sellerie putzen. Die Karotte schälen, die Zwiebel abziehen. Sellerie, Karotte und Zwiebel fein hacken. Das Fleisch in ganz feine Würfel schneiden oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen. Mit dem aromatischen Gemüse und dem Weißwein in einem geschlossenen Topf etwa eine halbe Stunde kochen. Wenn zuviel Flüssigkeit verdampft, noch etwas Wasser zugeben. Dann den Deckel entfernen und auf großer Hitze solange ständig rühren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen, mit Muskatnuß, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Mortadella durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen oder in der Küchenmaschine zu einer feinen, festen Paste verarbeiten. Ei und Parmesan zugeben. Noch einmal abschmecken. Die Masse sollte fest, aber geschmeidig sein. Gegebenenfalls noch etwas Semmelbrösel untermengen, falls sie zu feucht ist.

Während das Fleisch kocht, die Oliven in Spiralen schneiden, die man um die fertige Fleischfüllung wickelt.

Man wälzt die gefüllten Oliven in Mehl, schüttelt überschüssiges Mehl ab, gibt sie dann in das leicht geschlagene Ei und das Paniermehl und bäckt sie in Olivenöl aus. Das Öl sollte dazu in einer tiefen, schweren Pfanne etwa 3-4 cm hoch stehen und eine Temperatur von etwa 180 °C haben. An einem Holzstiel, den Sie in das Öl halten, steigen dann feine Luftblasen auf.

**Sicherheitshinweis:**

Vorsicht bei der Arbeit mit heißem Öl. Überhitzen Sie es nicht, damit es nicht Feuer fängt. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Herd fern!

**Tip:**

- Diese Fleischfüllung können Sie auch für gefüllte Nudelteigtaschen verwenden. Ein Nudelteigrezept finden Sie unter dem Rezept für "VINCISGRASSIS". Rollen Sie den Nudelteig dünn aus, schneiden Sie Quadrate aus, auf die sie ein kleines Häufchen Füllung setzen und verschließen Sie die Taschen, in dem Sie den überstehenden Nudelteig mit ganz wenig Eiweiß bestreichen, das Sie mit etwas Wasser leicht geschlagen haben.

## Vincisgrassis

Lasagne nach Art der Marken

Diese regionale *Lasagne*-Spezialität ist nach dem österreichischen Feldmarschall Windischgrätz benannt, der die Hauptstadt Ancona von der Belagerung durch napoleonische Truppen entsetzte. Ihre Besonderheit ist, daß Rind- und Schweinefleisch, manchmal auch Kalb und Huhn verwendet werden. Wenn es möglich ist, machen Sie die Lasagneplatten selbst. Industriell hergestellte Platten sind meist zu dick. Die beste *Lasagne* besteht aus ganz vielen, hauchdünnen Teigplatten mit nicht sehr viel Füllung dazwischen: Die Füllung darf weder die Nudeln, noch die Nudeln die Füllung geschmacklich dominieren.

**Zutaten für 4-6 Portionen:**

Sauce:

1 mittelgroße Zwiebel,  
1 mittelgroße Möhre,  
1 Stange Sellerie,  
300 g mageres Rinderhack,  
300 g Schweinehack,  
4 EL Olivenöl,  
250 g feingehackte Tomaten aus der Dose mit ihrem Saft,  
etwas Basilikum



Lasagne:

300 g Hartweizenmehl (ersatzweise 200 g Spätzle-Nudelmehl und 100 g Hartweizengrieß),  
1 Prise Salz,  
1 EL Olivenöl,  
3 Eier (Gewichtsklasse 1 oder 2)

Fertigstellung:

250 g Büffelmilch-Mozzarella,  
100 g frisch geriebener Parmesan,  
100 g Butter

Die Zwiebel abziehen, den Sellerie putzen, die Karotte schälen, alles fein hacken und mit dem zweierlei Hackfleisch in einer großen schweren Pfanne über mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren in Olivenöl anschmoren, bis aller austretender Saft verdunstet ist. Währenddessen die Hühnermägen putzen, klein schneiden und ganz am Ende des Anschmorens die letzten 1-2 min dazugeben. Tomaten angeeßen, salzen, leicht pfeffern, den Deckel auflegen und 45 min bei kleiner Hitze schmoren lassen. Gelegentlich umrühren. Sollte die Sauce zu trocken werden, verdunstendes Wasser durch frisches ersetzen. Ganz am Ende kommt das Basilikum zur Sauce. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus Mehl, Salz, Olivenöl und Eiern einen Nudelteig kneten. Er sollte glatt, glänzend und leicht feucht sein. Nehmen Sie anfangs lieber etwas weniger Mehl. Es ist nämlich immer einfacher, in einen zu feuchten Teig etwas mehr Mehl einzukneten als etwas mehr Flüssigkeit in einen zu trockenen Teig. Lassen Sie den Teig unter einem feuchten Tuch 30-45 min ruhen. Den Nudelteig am besten auf einem Baumwolltuch ganz dünn ausrollen. Noch besser geht es mit einer Nudelmaschine. Den Teig in etwa 5 mal 14 cm große Rechtecke schneiden und jeweils 5-6 Rechtecke in Salzwasser 1 min kochen. In Eiswasser geben, herausholen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Überschüssiges Wasser an der Oberfläche abtupfen. Sofort verwenden.

Eine tiefe Auflaufform, die so breit sein sollte, wie die Lasagneplatten lang sind, einbuttern. Den Mozzarella auf der groben Seite einer Haushaltreibe in Flöckchen reiben, die man praktischerweise mit dem Parmesan gründlich vermengt. Die Butter in ganz kleine Stückchen schneiden.

Mit einem Eßlöffel etwas Sauce auf dem Boden der Form verteilen. Darauf, leicht überlappend, die Lasagnescheiben anordnen. Darüber etwas Sauce geben, ein wenig von dem Mozzarella-Parmesan darüber streuen, hier und da etwas Butter aufsetzen und mit der nächsten Lage Lasagneplatten fortfahren. So fortfahren, bis Nudeln und Sauce und Mozzarella aufgebraucht sind. Die oberste Lage muß Pasta sein. Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen etwa 45 min backen, bis die Sauce am Rand der Auflaufform brodelt. Aus dem Ofen nehmen, 10 min ruhen lassen, dann sofort servieren.

#### **Tips:**

- Diese Sauce schmeckt auch vorzüglich zu Bandnudeln. Geben Sie dann das Basilikum direkt über die mit der Sauce vermengten und mit etwas Parmesan bestreuten Nudeln. Es sieht einfach schöner aus! Rechnen Sie für 4-6 Portionen mit etwa 500 g Tagliatelle.
- Statt Lasagneplatten können Sie die Sauce und den Mozzarella-Parmesan auch mit fast *al dente* gekochten *Penne* oder *Maccheroni* vermischen, in eine Auflaufform geben, mit Butterflöckchen besetzen und bei 180 °C etwa 45 min backen, bis die Sauce am Rand brodelt.
- Nudelaufläufe nach dem Backen stets 10 min ruhen lassen, damit sich der Auflauf setzen kann.

## Coniglio alla cacciatora

Kaninchen nach Jägerart

Ein einfaches, unaufwendiges Schmorgericht, ideal für ein leichtes Abendessen an einem lauen Spätsommerabend. Geradezu klassisch die Zusammenstellung von würzigen *Peperoncini*, Rosmarin und Knoblauch, säurebetontem Weißwein, Oliven und fruchtigen Tomaten. Seien Sie bei den Oliven eher zurückhaltend. Sie sollen würzige Kontraste setzen, nicht penetrant hervorschmecken. In einem alten Eisenbräter kommt *Coniglio alla Cacciatora* am besten zur Geltung.

### Zutaten für 4 Portionen:

1 ganzes Kaninchen (ersatzweise 4 Hinterläufe oder 8 Vorderläufe),  
5-6 EL Olivenöl,  
2 Knoblauchzehen,  
2 *Peperoncini*,  
4 Stengel Rosmarin,  
100-150 ml Weißwein,  
1 kleine Dose (240 g) Tomaten,  
6 schwarze Oliven,  
6 grüne Oliven



Das Kaninchen zerteilen (Vorderläufe, Hinterläufe, Brust, Rückenfilets, Kopf), gut waschen und für etwa 1 Minute in kochendes Wasser tauchen.

Die Knoblauchzehen zerdrücken, abziehen, grob hacken. Eine *Peperoncino* im Mörser zerdrücken. Olivenöl in einem Bräter erhitzen, die Kaninchenteile hineingeben, von allen Seiten auf mittlerer Hitze 15 min anbraten. Gleich zu Beginn die Hälfte des Knoblauchs, die *Peperoncino*, 2 Stengel Rosmarin etwas Salz und eine Prise Pfeffer zum Kaninchen geben. Gut durchmischen. Wenn die 15 min vorüber sind, den Weißwein zugeben, verkochen lassen. Dann kommen die Tomaten dazu, die man ebenfalls einkochen läßt. Dies sollte noch einmal 15 min dauern, regulieren Sie die Hitze entsprechend. Jetzt die Oliven, die zweite Hälfte des Knoblauchs, die zweite, zerdrückte *Peperoncino* und die verblieben Rosmarinstengel in den Topf geben. Auf kleiner Hitze noch 6-7 min schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Während des gesamten Schmorens sollte man die Teile häufig wenden. Sofort auftragen.

**Tips:**

- Ich verwende selten ein ganzes Kaninchen, sondern ziehe einen Hinterlauf pro Person vor. Diese Teile haben etwa dieselbe Größe, sind also auch zur selben Zeit gar und jeder Teilnehmer bekommt ein etwa gleich großes Stück Fleisch. Die Mengen lassen sich so auch besser der Teilnehmerzahl anpassen.
- Durch das Eintauchen der Kaninchenteile in kochendes Wasser wird die Oberfläche versiegelt. Durch diesen alten Küchentrick erreicht man, daß keine Trübstoffe, also Eiweiß, das beim Garen austritt, eine klare Sauce trüben.

# Ciambellone

## Rührkuchen

**In Italien gibt es nicht die Tradition des deutschen Nachmittagskaffees, zu dem man gern Kuchen serviert. Wie in Frankreich werden Kuchen und kleine Gebäckstückchen als Dessert serviert. Das gilt auch für diesen ungewöhnlichen Rührkuchen aus Olga Leonis Repertoire, bei dem Hefe als Treibmittel dient.**

### Zutaten:

3 Eier,  
1 Prise Salz,  
350 g Zucker,  
600 g Mehl,  
250 ml Milch,  
1 Päckchen Trockenhefe,  
1 Päckchen echte Vanille, gemahlen,  
1 TL Zitronenextrakt (ersatzweise abgeriebene Schale von einer Zitrone),  
50 g Schokoladetröpfchen, -plättchen o.ä.

Die Eier mit dem Salz und 150 g Zucker schaumig rühren. Den restlichen Zucker, das Mehl, die Milch, die Trockenhefe, Vanille, Zitronenextrakt, Olivenöl und Schokoladestückchen ebenfalls unterrühren. Eine Kranzform mit Olivenöl oder Butter ausstreichen, mit Mehl bestäuben, damit sich der Kuchen danach besser löst. Den Teig einfüllen und bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 25-30 min backen, bis ein Holzstäbchen, mit dem man hineinsticht, sauber wieder herauskommt.