



## Linguine mit Scampi und Granatapfelkernen (für 4 Personen)

### Zutaten

200 g	Linguinenudeln	4 Stk.	Knoblauchzehe zerquetscht
500 g	Scampi (oder Riesencrevetten)	1 dl	Weisswein
100 g	Granatapfelkerne	16	Datterini oder Cherrytomaten
8 Stk.	Basilikumblätter		Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Bei den Scampi, sofern Sie sie in der Schale kaufen, die Haut auf der Unterseite mit einer Schere aufschneiden und das Fleisch vorsichtig herauslösen.

Die Linguinenudeln in Salzwasser al dente vorkochen.

Oliveöl in einer Bratpfanne erhitzen und die geviertelten Tomaten und zerquetschten Knoblauchzehen darin Farbe nehmen lassen.

Die Scampis und Granatapfelkerne sowie den Basilikum dazugeben und höchstens eine Minute Farbe nehmen lassen.

Mit dem Weisswein ablöschen, kurz kochen lassen und sofort die gleichzeitig gekochten Nudeln abgiessen und dazugeben.

Etwa 1 dl Kochwasser von den Teigwaren dazugeben und anschliessend würzen.

In einem tiefen Pastateller anrichten und mit Basilikumspitzen garnieren.



## Bombette (Kalbfleischröllchen) nach Apulischer Art (für 4 Personen)

### Zutaten

720 g	Kalbsschnitzel à 60 g	50 g	grobes Paniermehl
12	Scheiben Speck	100 g	Zwiebeln in feine Streifen geschnitten
150 g	Caciocavallo Käse	800 g	festkochende Kartoffeln (möglichst klein, Princesse Celtiane/Amandine)
	Salz		
	Pfeffer		
	kleine Rosmarinzweige und Rosmarin, gehackt		
	Knoblauch, gehackt		



### Zubereitung

Die Kalbsschnitzel vom Metzger rechteckig zurecht klopfen (8x12 cm) (das geht auch mit einer flach geklopften Pouletbrust, die vorher längs halbiert wurde, oder mit Schweinsschnitzel). Mit Speck und einer dünnen Scheibe Käse belegen, würzen und Rosmarin darauf verstreuen.

Den Rand des Fleisches ca. 1 cm nach innen klappen und dann das Fleisch einrollen.

Die Fleischröllchen mit Olivenöl bestreichen und in Paniermehl komplett drehen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Kartoffeln in kleine Spalten schneiden. Diese mit etwas Olivenöl anfeuchten und mit Zwiebeln und Rosmarin vermischen.

Die Kartoffeln in eine feuerfeste Form geben und die Kalbfleischröllchen darauflegen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und bei 200° C im Ofen etwa 30 Minuten backen, in den letzten 10 Minuten Rosmarin und Petersilie dazugeben.



## Purceddhuzzi, mittelalterliches apulisches Weihnachtsgebäck (für 4 Personen)

### Zutaten

250 g	Mehl	1 Stk	Zimtstange
60 g	Olivenöl extra vergine		restliche Schalen von der Orange, Zitrone und Mandarine mit dem Sparschäler abschälen
75 g	Weisswein		
10 g	Backpulver		
½ Tl	fein abgeriebenen Orangen- Zitrone- und Mandarinenschale	2	Orangen in ganz dünne Scheiben schneiden
5 dl.	Erdnussöl		

### Zubereitung

Das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel oder auf dem Tisch zu einem Kranz formen. Den Abrieb der Zitrusfrüchte in die Mitte geben und das Olivenöl und den Weisswein etappenweise dazu geben und alles von innen nach aussen zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig zwei Stunden ruhen lassen.

Den Teig zuerst in Stangen und dann in dünne Rollen von maximal einem Zentimeter Durchmesser formen. In ½ cm dicke Stücke schneiden.

Das Öl in einer Pfanne mit den Schalen und dem Zimt bei ca. 160 °C (sodass die Schalen schön hell bleiben und nicht verbrennen) etwa 5 Minuten parfümieren. Alle Aromaten herausnehmen.

Die Teigrädchen in vier Etappen goldgelb backen und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen.

Einen tiefen Teller mit ganz fein geschnittenen Orangenscheiben auslegen. Die frittierten Teigbällchen pyramidenartig darauf anrichten. Mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen, mit etwas flüssigem Honig beträufeln und mit einer kleinen Kugel Mandarinsorbet und einer Pfefferminzspitze garnieren.

*Dieses Gericht stammt aus dem Mittelalter und darf von Mitte November bis zum St. Antonius Tag am 17. Januar auf keinem apulischen Festtagstisch fehlen. Das Mandarinsorbet ist aber erst in diesem Monat von uns als Bereicherung dazu kombiniert worden.*