

Sizilianische Dolci

Raffinesse und Genuss pur



Kochkurs mit Gulaim & Jochen Ebenhoch

VHS Vaterstetten, 20. Oktober 2012

Geografisches



Sizilianische Dolci

Bereits in der Antike gab es Rezepte, die beschrieben, wie aus dem Eis am Ätna unter Zugabe von Honig und Fruchtsäften Speiseeis hergestellt wird. Auch heute noch spielen Eis, Süßspeisen und Kuchen in den Rezepten der sizilianischen Küche zu allen Tageszeiten eine wichtige Rolle.

Die berühmteste Kuchenspezialität der sizilianischen Küche sind die "Cannoli", frittierte Teigrollen, gefüllt mit süßem Ricotta und Schokoladenstücken und verziert mit kandierten Früchten. Der Name leitet sich ab von "canna" (Rohr) und weist damit auf die Zubereitung der Teighülle hin, die zum Frittieren über ein Rohr gewickelt wird, wofür früher Bambus benutzt wurde.

Zum Abschluß eines Menüs wird selbstverständlich ein "Dolce" genommen. In vielen Restaurants kommt dazu der Kellner mit einem Tablett an den Tisch, auf dem eine Auswahl an Desserts angeboten wird, wie zum Beispiel "Torta di pistacchio" (Pistazientorte) oder die berühmte sizilianische "Cassata".

Abgewandelt von: www.sizilienverstehen.wordpress.com

Le ricette

Cannoli

(Frittierte Teigrollen mit Ricottacreme)

Cassata

(Sizilianische Festtagstorte)

Torta di pistacchi con crema di limone

(Pistazientorte mit Zitronencreme)

Zabaione

(Weinschaumcreme mit Marsala)

Limoncello &

Crema di limoncello

(Sizilianische Zitronenliköre)



CASSATA

Rezept Gulaim und Jochen Ebenhoch*

Sizilianische Festtagstorte



Zutaten für den Biskuit (kann bereits am Vortag zubereitet werden)

120 gr Mehl (Type 405)
30 gr Stärke (Kartoffelstärke)
120 gr Zucker
4 Eier

optionell: ½ abgeriebene Zitronenschale

Zutaten für Ricottacreme

800 gr Ricotta (aus Kuh- oder Schafmilch)
150 gr kandierte Früchte (z.B. Zitronat, Orangeat)
300 gr Puderzucker
3 cl Maraschino-Likör zum Beträufeln der Biskuits

optionell: 50 gr Zartbitter-Schokolade
50 gr geschälte, ungesalzene Pistazien
weitere 3 cl Maraschino-Likör in die Ricottacreme

Zutaten für Verzierung

200 gr Schlagsahne
1 Päckchen Vanillinzucker
250 gr schöne kandierte Früchte

Zubereitung

Für den Biskuit vier Eier und 120 gr Zucker mit dem elektrischen Rührbesen auf höchster Stufe steifschlagen (dauert ca. 5 Minuten).

Das Mehl und die Stärke portionsweise unterheben oder auf niedriger Stufe unterrühren. Eine Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier am Boden und am Rand auslegen. Teig einfüllen, glattstreichen und bei 175°C ca. 40 Minuten backen. Biskuit zuerst auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen.

Den Ricotta in einem Sieb etwas abtropfen lassen. Puderzucker ggf. sieben und mit dem Ricotta zu einer homogenen Creme verrühren. 150 Gramm kandierte Früchte in kleine 2-3 mm große Würfelchen schneiden und unter die Ricottacreme mischen. Optionell noch mit 3 cl Maraschino aromatisieren und grob gehackte Zartbitter-Schokolade und Pistazien zufügen,

Den Biskuit mit einem langen Brotmesser in 3 Schichten schneiden. Eine Springform wieder mit frischem Backpapier auslegen und einen Biskuitboden in die Form legen, mit 1cl Maraschino-Likör beträufeln. Die Hälfte der Ricottacreme einfüllen, glattstreichen und mit dem zweiten Biskuitboden abdecken. Diesen wiederum mit Likör beträufeln und die restliche Ricottacreme einfüllen. Nun mit dem letzten Biskuitboden bedecken und nochmals mit Likör beträufeln.

Die Torte sollte mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank abkühlen, bevor man sie vorsichtig aus der Form holt. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und die Torte am Rand und auf der Oberseite bestreichen. Die Torte nach Belieben mit 250 gr kandierten Früchten garnieren, die man vorher ggf. dekorativ zerteilt hat. Sofort servieren.

ZABAIONE

Rezept Gulaim und Jochen Ebenhoch

Weinschaumcreme mit Marsala

(für ca. 3-4 Personen)

Zutaten

- 4 Eigelb
- 2-3 EL Zucker*
- 4 EL Marsalawein, fino oder dolce

(bei Verwendung von trockenem Marsala oder fino, evtl. 1-2 EL mehr Zucker verwenden)*

Zubereitung

Eigelbe und Zucker mit einem elektrischen Quirl bei Raumtemperatur schaumig schlagen. Am besten bereits in einem Metallgefäß, das die Temperatur gut leitet.

Ein Wasserbad mit kochendem Wasser ansetzen. Zur Ei-Masse den Marsala geben und im Wasserbad mit dem Schneebesen oder Quirl ca. 10 Minuten weiterschlagen. Bei diesem zweiten Schritt kommt es übrigens nicht darauf an, die Creme möglichst schnell durchzuschlagen – auch ein gemächlicheres Tempo reicht aus.

Warm servieren!

CANNOLI

Rezept abgeändert von Mamma Rosa

Frittierte Teigrollen mit Ricottacreme

(je nach Größe für ca. 15-25 Stück)



Zutaten für den Teig

- 320 gr Mehl (Type 405)
- 1 EL Kakaopulver
- 1 EL Zucker
- 50 gr kalte Süßrahmbutter, gewürfelt
- 170 ml Marsala
- 1-2 L Pflanzenöl zum Frittieren
- 1 Eiweiß zum Bestreichen

Zutaten für die Ricottacreme

- 1 kg frischer Ricotta aus Schafsmilch
- 400 gr Puderzucker (wem das zu süß ist: 175 gr Honig und 3 EL Zucker)
- Puderzucker zum Bestäuben

optionell noch in die Ricottacreme:

- 125 ml Marsala oder Rum
- abgeriebene Schale einer ½ unbehandelten Zitrone
- 50-100 gr Vollmilkschokolade, in kleine 2-3 mm große Würfelchen geschnitten)

Zubereitung

Das Mehl mit dem Kakaopulver, dem Zucker, einem Teil des Marsala und der Butter schnell zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den restlichen Marsala peu à peu hinzufügen und einarbeiten. Die Konsistenz des Teiges sollte in etwa wie die eines Pastateiges sein. In Frischhaltefolie 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig ca. 1-2 mm dünn auswellen und 8-12 cm große Vierecke ausschneiden. In einem Topf das Öl auf ca. 190°C erhitzen. Die Teigvierecke um Kartonröllchen wickeln, dabei die überlappenden Teigränder mit Eiweiß verschließen. Die Röllchen in das Öl geben und 2-3 Minuten frittieren, bis das Gebäck außen Blasen wirft. Die Cannoli auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die abgekühlten Teigröllchen von der Kartonform lösen.

Für die Füllung, den abgetropften Ricotta mit Zucker cremig schlagen. Die Schokoladenstückchen zugeben und vermischen. Die Masse mit einem Spritzbeutel oder mit einem kleinen Löffel in die Cannoli füllen. Die Röllchen aber erst kurz vor dem Servieren füllen! Zum Schluss ggf. dekorieren und mit reichlich Puderzucker bestreuen.

Tipp: Dazu passt ein eiskalter, sizilianischer Dessertwein, z.B. Malvasia oder Zibbibo

Eigene Notizen:

LIMONCELLO

Rezept Gulaim und Jochen Ebenhoch

(ergibt ca. 1,2 L Likör)



Zutaten

- 5-6 Bio-Zitronen mit unbehandelter Schale
- 500 ml 96% iger Alkohol (Ethanol aus der Apotheke)
- 400 gr Zucker
- 400 ml Wasser

Zubereitung

Die Zitronen mit heißen Wasser abwaschen und mit einem Tuch abreiben. Dann mit einem Kartoffelschäler die Schale – am besten in einem oder nur wenigen Stücken – spiralförmig abschälen. Das weiße Häutchen unter der Schale soll nach Möglichkeit nicht mit abgeschält werden.

Die Zitronenschale in verschraubbaren Gläsern mit dem Alkohol ansetzen und verschließen. Dabei soll die Zitronenschale ganz vom Alkohol bedeckt sein. Für ca. 10 Tage an einen dunklen, nicht zu kalten Ort stellen.

Dann die Zitronenschale entfernen. Zucker mit dem Wasser mischen und für ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Falls Wasser verdampft ist kurz vor Ende nochmals etwas auffüllen und kurz weiterköcheln lassen. Den Sirup abkühlen lassen und zum Alkohol geben. Fertig!

O salutamo!

Variante: **Crema di limoncello**

Statt einem Sirup aus 400 gr Zucker / 400gr Wasser nimmt man hierfür einen Sirup, der aus ca. 700-800 gr Zucker und 1 Liter Milch hergestellt wird.

Zubereitung

Die Zitronenschale wird genau wie beim Limoncello für 10 Tage in Alkohol eingelegt. Die Milch wird mit dem Zucker langsam zum Kochen gebracht. Sobald sie kocht, lässt man die Mischung wieder abkühlen. Diese Prozedur wird am selben Tag insg. 3x durchgeführt.

Nach dem dritten Mal wird die Zitronenschale aus dem Alkohol entfernt und mit dem Milchsirup vermischt. Fertig!

Eigene Notizen:

TORTA DI PISTACCHI CON CREMA DI LIMONE

Rezept Gulaim und Jochen Ebenhoch

Pistazientorte mit Zitronencreme

(für eine Größe von ca. Ø 24-26 cm)



Zutaten für den Biskuit (*identisch zum Teig von Cassata!*)

- 120 gr Mehl (Type 405)
- 30 gr Stärke (Kartoffelstärke)
- 120 gr Zucker
- 4 Eier
- optionell:* ½ abgeriebene Zitronenschale

Zutaten für Zitronencreme und Sirup

- 50 gr Mehl (Type 405)
- 100 gr Zucker
- 1 Zitronenschale (an einem Stück lassen!)
- 4 Eigelb
- ½ L Milch
- 250 ml Wasser
- 150 gr Zucker

Dekoration

- 60 gr geschälte, ungesalzene Pistazien

Zubereitung

Den Biskuitteig analog zum Rezept „Cassata“ zubereiten, z.B. am Vortag
(s. *Rezept Cassata*)

Für die Zitronencreme eine unbehandelte Zitrone mit einem Kartoffelschäler spiralförmig schälen, dabei darauf achten, dass möglichst wenig der weißen Haut unter der gelben Schale mitgeschält wird. Ca. 250 ml Milch mit der Zitronenschale langsam erhitzen. Wenn die Milch anfängt zu kochen, für ca. 5-10 Minuten zugedeckt beiseite stellen, damit die Milch das Zitronenaroma aufnehmen kann.

Eigelb mit 100 gr Zucker schaumig schlagen, das Mehl unterrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Die restliche kalte Milch vorsichtig unterrühren und diese Mischung zur Zitronenmilch geben. Alles zusammen auf mittlerer Flamme wieder erhitzen, dabei ständig rühren, damit die Creme keine Klumpen bekommt, sobald sie anfängt, dickflüssiger zu werden. Die Zitronenschale entfernen. Die Creme sollte nicht kochen, sondern kurz unterhalb Kochtemperatur für ca. 2 Minuten auf die gewünschte Konsistenz gebracht werden. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Aus 250 ml Wasser und Zucker einen dünnflüssigen Sirup kochen (ca. 3-4 Minuten), ebenfalls abkühlen lassen.

Den Biskuitboden in mit einem langen Messer in 3 Schichten schneiden. Die unterste Schicht auf ein rundes Stück Backpapier legen und mit einigen TL des Zuckersirups beträufeln. Dann ca. 40% der Zitronencreme gleichmäßig verteilen. Diesen Vorgang mit der 2 Biskuitschicht wiederholen, d.h. auflegen, beträufeln und mit 40% der Creme betreiben. Die letzte Biskuitschicht auflegen, wiederum mit Zuckersirup beträufeln und den Kuchen für mind. 2 Stunden kalt stellen.

Die durchgekühlte Tort mit dem Rest der Zitronencreme oben und am Rand bestreichen. Pistazien grob hacken und zuerst am Tortenrand, dann auf der Oberfläche der Torte gleichmäßig verteilen. Fertig!

Tipp 1:

35-50 Gramm fein gehackte Pistazien vor dem Backen in den Biskuit-Teig geben. Das gibt eine interessantere Farbe und mehr Geschmack!

Tipp 2:

Um einen guten Zitronengeschmack in der Creme zu bekommen, kann man auch etwa 6 EL Crema di limoncello (Zitronenlikör) in die Creme geben, statt die abgeschälte Zitronenschale mitzukochen.

Eigene Notizen:

KLEINE WARENKUNDE

(abgewandelt aus Wikipedia)

Cassata

(von [arabisch](#) qas'at, „runde Schüssel“ oder auch von torta di cacio, „Käsetorte“) ist eine berühmte italienische Schichttorte aus [Sizilien](#), die ursprünglich nur zu [Ostern](#) und bei [Hochzeiten](#) serviert wurde. Sie besteht aus einer Creme aus [Ricotta](#) und Zucker, die abwechselnd mit Pan di Spagna, einer [Biskuitart](#), in eine Schüssel oder Form geschichtet und gut gekühlt, gestürzt und mit einer [Glasur](#) aus [Zucker](#) oder Schokoladencreme überzogen serviert wird. Dekoriert wird diese Torte mit [kandierte\(n\) Früchten](#) und Mustern aus farbiger Zuckerglasur. Je nach Rezept werden der Cassata noch [Pistazien](#) oder [Pinienkerne](#), Stückchen von [Bitterschokolade](#), [Zimt](#), [Orangenblütenwasser](#), [Maraschino](#) oder [Likör](#) aus Orangen hinzugegeben.

Früher wurde Cassata nur in [Klöstern](#) und in [Herrenhäusern](#) hergestellt. Nach einem Dokument der Synode von [Mazara del Vallo](#) aus dem Jahre 1575 sei die Cassata „unverzichtbar beim Osterfest“ und es hieß daraufhin in Sizilien: „Klätglich, der an Ostern keine Cassata isst.“ Anderen Quellen zufolge sei damals den Klosterfrauen die Zubereitung der Cassata in der Osterwoche verboten worden, da sie sie über Gebühr vom Gebet abhielt.

Cannoli

Gefülltes [Gebäcks](#) aus [Sizilien](#). Es besteht aus einer [frittierten](#) Teigrolle mit einer süßen cremigen Füllung aus [Ricotta](#), die [Vanille](#), [Kakao](#), [Schokoladenstückchen](#) oder [kandierte](#) Früchte enthalten kann. Cannoli waren ursprünglich eines von verschiedenen [Schmalzgebäcken](#), die in der [Fastnachtszeit](#) gegessen wurden, werden jetzt aber das ganze Jahr über hergestellt.

Das italienische Wort cannolo heißt wörtlich übersetzt „kleines Rohr“ und bezieht sich nicht auf das Teigstück, sondern auf das Rohr, um das die Teigstücke zum Frittieren traditionell gewickelt werden, in der Regel zugeschnittene [Bambusrohre](#) von etwa 15 cm Länge.

Marsala

Marsala ist ein [Wein](#), der seinen Namen von der [sizilianischen](#) Hafenstadt [Marsala](#) (arab.: Marsa Allah - der Hafen Gottes) hat, von wo aus er hauptsächlich nach [England](#) exportiert wurde. In der Regel hat der Wein 15-20% Alkohol, ist goldfarben bis bernsteinfarbig. Trockener Marsala ist ein [Aperitif](#), als Marsala dolce wird er als [Dessertwein](#) nachmittags oder als aromatisierende Zutat in Küche und Backstube verwendet.

Maraschino

Maraschino (sprich: Maraskino) ist ein klarer, relativ trockener [Fruchtlikör](#), der aus [Maraska-Kirschen](#) hergestellt wird, die mit ihren Kernen zerkleinert wurden und daher ein sehr feines [Bittermandelaroma](#) geben. Echter Maraschino wird mindestens drei Jahre gelagert und hat einen Alkoholgehalt von 32 %. Der Maraschinolikör unterscheidet sich von den meisten anderen Fruchtlikören, da hier kein Fruchtauszug oder Fruchtsaft verwendet wird.

Alchermes

Italienischer [Likör](#), der neben circa 25 % Alkohol typischerweise [Zucker](#), [Zimt](#), [Gewürznelken](#), [Kardamom](#), [Vanille](#), [Rosenwasser](#) und den Farbstoff [Kermes](#) enthält. Durch letztere Zutat erhält das Getränk eine charakteristische rote Farbe, so dass es auch zum Färben von Speisen, zum Beispiel [Zuppa inglese](#) und Crostata di ricotta eingesetzt wird. Der Name geht auf den arabischen Begriff al-qirmiz zurück, was auf den Farbstoff Kermes hinweist. Der Ursprung des Likörs wird auf [Florenz](#), zur Zeit der [Medici](#), zurückgeführt. In Frankreich ist er unter der Bezeichnung Liqueur de' Medici bekannt.

Zuppa inglese

[ˈdʒupːa inˈglese] ([italienisch](#) für „englische Suppe“) ist ein italienisches [Biskuitdessert](#). Die Basis der Zuppa Inglese bildet ähnlich wie beim [Tiramisu](#) [Löffelbiskuit](#), der mit [Likör](#), klassischerweise [Alkermes](#) oder aber auch [Rum](#), [Sambuca](#) oder [Dessertweinen](#) wie [Marsala](#), beträufelt wird. Im Unterschied zu ihrem [espressohaltigen](#) venezianischen Pendant wird die Zuppa jedoch mit kandierten Früchten wie [Melonen](#), [Quitten](#) oder [Aprikosen](#) zubereitet.

Limoncello

Zitronenlikör, der im [Golf von Neapel](#) und entlang der [Amalfiküste](#) sowie in [Sizilien](#) hergestellt wird. Zur Herstellung werden die Aromen/ätherischen Öle aus Zitronenschale mit Alkohol gelöst und der aromatisierte Alkohol mit einer Wasser-Zucker-Lösung verdünnt. Normalerweise wird er im Gefrierfach aufbewahrt und eiskalt getrunken. Der Limoncello wird auch als Zutat für Torten, Eiscreme und andere Süßspeisen verwendet.