

Leverno



Entdecken Sie die unvergleichlichen Spezialitäten von Antipasti über Fisch, Fleisch bis zu den typischen süßen Desserts.

Antipasti - Vorspeisen: Gemüseplatte „Antipasti mista“
Ciabatta mit Kürbiskern- und Bärlauchpesto
Grissini mit Parmaschinken

Hauptgerichte: Insalata „Borettane“ mit Bärlauch-Balsamico-Dressing
Fischtopf „Pomodori“ mit Gnocchi
Rinderfilet mit Steinpilz-Risotto

Desserts: Amarena-Polenta-Kuchen
Panna Cotta mit Balsamico-Erdbeeren

Alle Rezepte gelten – falls nicht anders angegeben – für 4 Personen.

Weitere Informationen/Rezepte:
www.leverno.de
11. Auflage

RILA Feinkost-Importe
Spezialist für Ländersortimente
Postfach 1161
32340 Stemwede-Levern
e-mail: kontakt@rila.de



Die **fettgedruckten** Zutaten finden Sie im italienischen Länderfeinkost-Regal **LEVERNO**.

Zusätzlich benötigte Produkte sind in Normaler Schriftgröße aufgeführt.

Gemüseplatte „Antipasti mista“

(für 6 Personen)

Zutaten:

LEVERNO Balsamico-Knoblauchzehen in Öl

LEVERNO Getrocknete Tomaten in Öl

LEVERNO Kichererbsen à la Zingara in Öl

LEVERNO Borrettane-Zwiebeln in Balsamessig

LEVERNO Peperonata (Gemüsemischung in Sonnenblumenöl)

LEVERNO Artischocken-Herzen in Öl

LEVERNO Peperoni Lombardi

LEVERNO Grüne Oliven in kräuterwürzigem Aufguss

einige Salatblätter, z.B. Lollo bionda

Zubereitung:

Alle Zutaten abtropfen lassen und dekorativ auf einer mit Salatblättern ausgelegten Servierplatte anrichten.



Ciabatta mit Kürbiskern- und Bärlauch-Pesto

Zutaten:

1 Ciabattabrot
1 Glas **LEVERNO Pesto di semi di zucca (Kürbiskern-Pesto)**
1 Glas **LEVERNO Pesto all' Aglio Orsino (Bärlauch-Pesto)**
1 Glas **LEVERNO Getrocknete Tomaten in Öl**
200 g Schafkäse
LEVERNO Crema di Balsamico (Balsamico-Creme)
einige grüne Salatblätter

Zubereitung:

Ciabatta längs aufschneiden und in der Mitte teilen. Je 2 Brothälften mit Kürbiskern- bzw. Bärlauch-Pesto bestreichen. Das untere Ciabatta jeweils mit Salatblättern belegen, darauf den in Scheiben geschnittenen Schafkäse und die abgetropften Tomaten nebeneinander auf dem Ciabattabrot verteilen. Mit Balsamico-Creme beträufeln. Die obere Hälfte darauf legen und am besten sofort servieren.

TIPP: Schmeckt auch gut mit **LEVERNO Pesto all'aglio (Knoblauch-Paste)**



Grissini mit Parmaschinken

Zutaten:

12 LEVERNO Grissini normali

LEVERNO Pesto di Olive Nere (schwarze Olivenpaste)

LEVERNO Pesto di Olive Verdi (grüne Olivenpaste)

LEVERNO Pesto di Peperoni Rossi (Paprikacreme)

12 Scheiben dünnen Parmaschinken

Zubereitung:

Je 4 Scheiben mit den verschiedenen Pasten jeweils auf den Parmaschinken streichen, dann einzeln längs um eine Grissini-Gebäckstange wickeln und sofort servieren.

Wir empfehlen zu diesen Spezialitäten einen moussierenden halbtrockenen Weißwein:

MONTEVERDE Prosecco



Insalata „Borettane“ mit Bärlauch-Balsamico-Dressing

Zutaten:

1 Glas **LEVERNO Borettane-Zwiebeln süß-sauer**
½ Glas **LEVERNO Balsamico-Knoblauch in Öl**
1 gelbe Paprika
1 kleine Salatgurke
5 Strauchtomaten
2 EL Basilikumblätter

Für die Marinade:

8 EL **LEVERNO Olio Aglio Orsino (Bärlauch-Öl)**
3 EL **LEVERNO Condimento Balsamico Bianco**
2 TL **LEVERNO Italienische Kräuter**
Salz, Pfeffer
1 feingehackte rote Zwiebel
1-2 durchgepresste Knoblauchzehen

Zubereitung:

Borettane-Zwiebeln und Knoblauchzehen abtropfen lassen. Paprika in Streifen, Gurke und Strauchtomaten in Stücke schneiden. Alle Zutaten vorsichtig miteinander vermischen. Eine Marinade aus den angegebenen Zutaten rühren und über den Salat gießen. Mit Basilikumblättern dekorieren. Gut durchziehen lassen.



Fischtopf „Pomodori“ mit Gnocchi

Zutaten:

700 g gemischtes Fischfilet (Steinbutt, Lachs usw.)

200 g küchenfertige Riesengarnelen

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

8 EL **LEVERNO Olio extra Vergine di Oliva (natives Olivenöl extra)**

Salz, Pfeffer

1 Glas **LEVERNO Borettane-Zwiebeln in Balsamessig**

1 Glas **LEVERNO Pomodori con olive & formaggio (Tomatensauce mit Oliven, Käse & Knoblauch)**

200 ml **MONTEVERDE Soave (Weißwein)**

LEVERNO Gnocchi di Patate (Kartoffelklößchen)

Zubereitung:

Fischfilet waschen, in Stücke schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden, in dem erhitzten Olivenöl andünsten, durchgepresste Knoblauchzehen, Fisch und Garnelen zufügen, salzen und pfeffern. Borettane-Zwiebeln abtropfen lassen, halbieren, zusammen mit der Tomatensauce und dem Wein zu dem Fisch geben. Das Ganze ca. 10-15 Minuten köcheln lassen.

Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten und mit dem Fischtopf servieren.



Rinderfilet mit Steinpilz-Risotto

Zutaten:

600 g Rinderfilet

Salz, Pfeffer

1-2 EL **LEVERNO Italienische Kräuter**

6 EL **LEVERNO Olio extra Vergine di Oliva (natives Olivenöl extra)**

100 g **LEVERNO getrocknete Tomaten**

1 Zucchini

2 Knoblauchzehen

300 ml **MONTEVERDE Merlot (Rotwein)**

1 Packung **LEVERNO Risotto ai funghi porcini (Steinpilz-Risotto)**

Zubereitung:

Rinderfilet mit Salz, Pfeffer und den Kräutern bestreuen. Olivenöl im Bräter erhitzen, das Fleisch darin rundum anbraten. Tomaten ca. 2 Minuten in kochendes Wasser geben, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Zucchini halbieren und in Scheiben schneiden. Fleisch herausnehmen, warm stellen. Tomaten, Zucchini und den durchgepressten Knoblauch in dem verbliebenen Öl kurz andünsten, den Wein angießen und das Fleisch hineinlegen. Deckel auflegen und das Ganze ca. 45 Minuten bei 200 °C im vorgeheizten Backofen garen.

Inzwischen das Steinpilz-Risotto gemäss Packungsanleitung zubereiten und zu dem in Scheiben geschnittenen Rinderfilet reichen.

Dazu schmecken **LEVERNO Paprika-Filets**.



Amarena-Polenta-Kuchen

1 Glas **LEVERNO Amarena-Kirschen**

250 g Ricotta

150 g feiner Zucker

250 g **LEVERNO Maisgrieß**

1 TL **LEVERNO Zitronen-Fix**

1 Prise geriebene Muskatnuss

1 P. Vanillezucker

Butter für die Springform

LEVERNO Marsala (Likörwein)

Amarena-Kirschen abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen.

Ricotta mit 500 ml kaltem Wasser mit einem elektrischen Mixer glatt rühren. Zucker, Maisgrieß, Muskatnuss, Zitronenfix und Vanillezucker unter Rühren zugeben. Eine Springform (ø 26 cm) ausbuttern und den Teig in die Form gießen. Die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Backofen auf 160 °C vorheizen, den Kuchen auf unterster Stufe 90 Minuten backen.

Den aufgefangenen Kirschsafft mit 3 EL Marsala verrühren. In den noch heißen Kuchen mit einem Holzspieß viele Löcher stechen und den Saft darüber verteilen. Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er am Vortag gebacken wird.

Dazu empfehlen wir Schlagsahne, abgeschmeckt mit 3 EL **LEVERNO Marsala**.



Panna Cotta mit Balsamico-Erdbeeren

Zutaten:

500 ml Sahne
1 P. Bourbon-Vanillezucker
40 g Zucker
1 Prise Salz
2 Blatt weiße Gelatine
500 g Erdbeeren
Minzblätter

Für das Balsamico-Dressing:

4 EL **LEVERNO Crema di Balsamico (Balsamico-Creme)**
2 EL feiner Zucker
2 TL **LEVERNO Zitronen-Fix**

Zubereitung:

Schlagsahne in einem Kochtopf mit Vanillezucker, Zucker und Salz zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, in die Sahne geben, gut verrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. 4 Förmchen (je ca. 150 ml) bereit stellen, die Creme einfüllen und in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest ist (dauert mind. 3 Std.).

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die Zutaten für das Balsamico-Dressing in einen Topf geben, aufkochen und wieder abkühlen lassen. Anschließend mit den Erdbeeren vermischen und mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Panna Cotta auf Teller stürzen, mit den Balsamico-Erdbeeren anrichten. Mit Minze garnieren.

TIPP: Servieren Sie Panna Cotta auch mit **LEVERNO Balsamico-Amarena-Kirschen**. Bereiten Sie hierfür das Dressing ohne Zuckerzugabe zu.

Buon appetito!