

# Der Silberlöffel

---

## Die italienischen Klassiker

Die besten  
Rezepte der  
italienischen Küche  
in einem  
Buch!

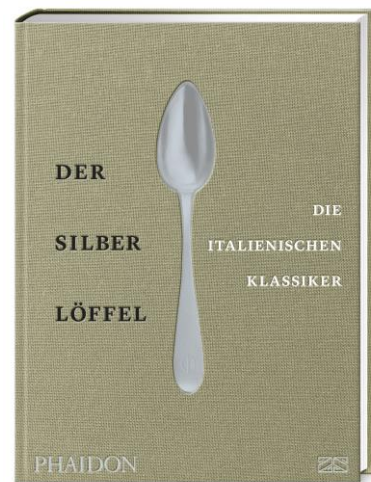
### Kochen wie in Italien

Mit zwei Millionen verkauften Exemplaren in Italien und ebenso vielen in der restlichen Welt ist **Der Silberlöffel**, der inzwischen in mehr als zehn Sprachen übersetzt wurde, **das erfolgreichste und berühmteste Buch über die italienische Küche**. Es ist uns daher eine besondere Freude mit einer neu überarbeiteten, deutschen Auflage die Erfolgsgeschichte des Silberlöffels fortzuführen.

Mit seiner **fantastischen neuen Rezeptfotografie** und dem **hochwertigen Leineneinband** ist der neue Silberlöffel das ideale Kochbuch **für alle Liebhaber der italienischen Küche**. Mit **170 beliebten Klassikern** von Spaghetti all'Amatriciana bis Tiramisu, regionalen Rezepten aus dem Veneto bis Kalabrien, der Toskana bis Sardinien und von Rom bis Neapel. Jedes Rezept ist zudem mit einem einleitenden **Text über die Herkunft des Gerichts** ausgestattet. **Praktische Tipps** zur perfekten Zubereitung oder **Vorschläge für Variationen** erleichtern das Nachkochen **auch für Anfänger**.

Mehr als nur ein Kochbuch – Der Silberlöffel ist eine **hochwertige und zeitlose Sammlung** der besten Rezepte Italiens vereint in einem Buch!

**+++ Der Silberlöffel – das Standardwerk der italienischen Küche +++**



#### **Der Silberlöffel - die italienischen Klassiker**

368 Seiten

39,99 € [DE] | 41,20 € [AT]

ISBN 978-3-947426-13-3

**Erscheint am 4. September 2020**



## DIE GESCHICHTE

# Der Silberlöffel

Die Geschichte des *Silberlöffels* beginnt 1950, gleich nach dem Zweiten Weltkrieg. Der Lebensstandard stieg an und ein Verleger war überzeugt, dass die Italiener bald wieder die Freude an ausgedehnten gemeinsamen Mahlzeiten entdecken würden – um zu reden, Gedanken auszutauschen und gemeinsam köstliche Speisen zu genießen. Geselligkeit und Essen gehören in Italien seit jeher zusammen und gerade nach den düsteren Kriegsjahren schien es passend, die besten Rezepte aus dem ganzen Land in einem Buch zu veröffentlichen.

Das Buch war ein riesiger Erfolg. Binnen weniger Monate war die erste Auflage vergriffen. Mit zwei Millionen verkauften Exemplaren in Italien und ebenso vielen in der restlichen Welt ist *Der Silberlöffel*, der inzwischen in mehr als zehn Sprachen übersetzt wurde, das erfolgreichste und berühmteste Buch über die italienische Küche.

Der Verlag *Phaidon* hat 2005 die erste englischsprachige Ausgabe unter dem Titel *The Silver Spoon* veröffentlicht, ebenfalls mit großem Erfolg. 2011 folgte eine aktualisierte Neuauflage, die bis heute ein Bestseller ist.

Es ist uns, dem ZS Verlag, daher eine besondere Freude mit einer neu überarbeiteten, deutschen Auflage die Erfolgsgeschichte des *Silberlöffels* fortzuführen.

## DER VERLAG

# ZS Verlag

Der ZS Verlag gehört in den Bereichen Essen, Trinken, Fitness und Gesundheit zu den führenden Verlagen Deutschlands. Am Puls der Zeit, mit größter Kompetenz verlegen wir Inhalte, die wichtig für das Leben unserer Leser sind. Unsere Autoren? Menschen, die zu ihrem Thema wirklich etwas zu sagen und zu schreiben haben. Erzählerisch, appetitmachend, haptische Erlebnisse sollen unsere Produkte sein. Seit der Verlagsgründung 1984 kann der Verlag auf eine lange Reihe von Bestsellern und Titeln zurückblicken, die wegweisend für die Branche waren. Meilensteine waren dabei das legendäre und bestverkaufte Buch „Kochen – die neue große Schule“ mit dem roten Löffel und die „Erfindung“ der TV-Kochbücher. Tradition, Innovation, Inspiration und Kreativität sind auch nach dreißig Jahren die Triebfedern für uns, hochwertige, schöne Produkte zu kreieren, die unsere Leser inspirieren, motivieren und informieren. Der ZS Verlag gehört zur Unternehmensgruppe der Edel SE & Co. KGaA in Hamburg

»Inhaltliche Relevanz, große Autoren und Liebe zum Detail, das zeichnet ZS-Bücher aus.«

Jürgen Brandt, Geschäftsführer ZS Verlag



# BLICK INS BUCH

## FRISCHE EIERPASTA

### PASTA FRESCA ALL'UOVO



Oft denkt man, dass Pasta selbst zu machen ein aufwendiger Prozess ist, der fortgeschrittene Kochkenntnisse erfordert. Tatsächlich ist es besonders einfach, und Sie benötigen nur wenige Grundzutaten dafür. Mit am wichtigsten sind frische Eier bester Qualität.

- ERGIBT 500 G TEIG  
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN  
PLUS 30 MINUTEN RUHEZEIT

300 g Weizenmehl, vorzugsweise italienisches Weizenmehl Tipo 0  
3 Eier  
1/2 TL Olivenöl

Das Mehl in eine große Schüssel oder auf ein Backbrett zu einem Haufen sieben. Eine Mulde hineindrücken und die Eier hineinschlagen. Die Eier mit einer Gabel aufschlagen. Das Öl und 1/2 Teelöffel Wasser unterrühren.

Das Mehl von Innen nach außen unter das Ei arbeiten. Sobald sich ein weicher Teig bildet, mit den Händen ca. 2 Minuten weiterkneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Zum Weiterarbeiten in einer Nudelmaschine den Teig in 4 Teile schneiden. Jedes Stück zu einem 10 x 5 cm großen Rechteck flach drücken. Die Wälzen der Maschine in die breiteste Stellung bringen und die Teigflaten durchziehen. Den Vorgang wiederholen und den Wälzenstand mehrmals verkleinern, bis die Pasta die erforderliche Dicke hat.

Alternativ den Teig mit der Teigrolle ausrollen. Dafür die Kugel auf eine leicht bemehlte Arbeitstafel legen und zum Kreis ausrollen. Nach jedem Rollen um 45 Grad drehen, bis eine dünne, gleichmäßige Scheibe entstanden ist. Nun die Pasta in die gewünschte Form schneiden.

Den Teig wie in Ihrem Rezept beschriebenen weiterverarbeiten.



GRUNDEZEPTE/RICETTE DI BASE

48

49

## FRITTIERTE SALBEI- BLÄTTER IM TEIG

### SALVIA FRITTA IN PASTELLA



Dieses Gericht aus der Toskana geht auf die Renaissance zurück. Traditionell „aboe“ man zwei Salbeiblüten mit Sardellenpaste zusammen. Es ist aber auch möglich, auf die Sardellenpaste zu verzichten und die Blätter einzeln zu frittieren.

- FÜR 4 PORTIONEN  
ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN  
KOCHZEIT: 15 MINUTEN

100 g Mehl  
1 Ei  
200 ml kl. Wasser  
Sardellenpaste zum Bestreichen  
20 große Salbeiblüten  
Pflanzöl zum Frittieren  
Salz

Für den Teig das Mehl mit 1 Prise Salz in eine Schüssel sieben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Das Ei hineingeben und mit einem Kochlöffel oder Schneebesen mit dem Mehl verrühren. Langsam das kl. Wasser unterrühren, bis der Teig glatt ist.

Jedes Salbeiblatt auf einer Seite mit etwa Sardellenpaste bestreichen. Jeweils 2 Blätter zusammenstecken. Das Öl in einer Pfanne auf 180–190°C erhitzen oder bis ein Brotwürfel binnen 30 Sekunden goldbraun wird.

Die Blätter mit einer Zange in den Teig tauchen, kurz abtropfen lassen und portionsweise ins heiße Öl geben. Einige Minuten goldbraun frittieren, dann mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Heiß servieren.



VORSPISSEN/ANTIPASTI

70

71



Kathrin Fichtl — fichtl@zsverlag.de

ZS Verlag GmbH — Kaiserstraße 14b — 80801 München — ein Unternehmen der Edel SE & Co. KGaA

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA



•  
**FÜR 4 PORTIONEN**  
**ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN**  
**KOCHZEIT: 20 MINUTEN**

•  
 100 g Prosciutto, Scheiben halbiert  
 200 g kleine Kalbschnitzel  
 8-10 frische Salbeteiler  
 10 g Butter  
 100 ml trockener Weißwein  
 Salz

Jedes Schnitzel mit 1/2 Scheibe Prosciutto und 1 Salbeteil belegen. Mit einem Holzspießchen feststecken und die überschüssigen Speizen blutig abknippen.

Die Butter in einer großen Pfanne oder Sauceuse zerlassen und die Schnitzel bei starker Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Mit Salz würzen, den Wein angießen und einkochen. Die Holzspießchen entfernen und die Saltimbocca servieren.

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Saltimbocca bedeutet „Apfeling im Mund“ und genau das wird diese köstliche Zubereitungsart sein. Das traditionelle Rezept sieht dafür flache kleine Schnitzel mit Salbei und Prosciutto vor, die flächchenweise oft aufgerollt werden. Der Geschmack wird süßler, wenn Sie dies Weißwein durch Marsala oder Sherry ersetzen. In Rom verwendet man dafür Kalbschnitzel, aber Sie können diese auch durch Filetsch von Schwein, Huhn oder Putz ersetzen.



HAUPTGANG/SECONDO PIATTO

221

## CANNOLI

## CANNOLI

•  
**ERGIBT 20-22 STÜCK**  
**ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE PLUS 12 STUNDEN**  
**RÜHZEIT UND 30 MINUTEN RUHZEIT**  
**KOCHZEIT: 25-30 MINUTEN**

•  
 150 g Mehl plus mehr für die Arbeitsfläche  
 1 EL Schweinefleisch  
 2 TL Weißweinessig  
 1-4 EL Marsala (italienischer Süßwein)  
 2 Eiweiß  
 1 TL Zucker  
 Pflanzenöl zum Frittieren  
 Salz

Zum Formen des Teigs werden Cannoli-Röhren benötigt, die im gut sortierten Fachhandel erhältlich sind.

Für die Füllung den Ricotta durch ein Sieb in eine Schüssel sieben, den Puderzucker zugeben und mit einem Kochlöffel unterrühren. Kirsie, Schokolade sowie Rum zufügen und gut vermischen. Die Mischung mit Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Teig das Mehl mit 1 Prise Salz in eine Schüssel sieben. Schatz, Eigelb, Süßholz-, Eiweiß sowie Zucker zufügen und alles zu einem festen Teig vermengen. Diesen zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Dann 1 Eiweiß verquirlen. Den Teig in 2-3 Stücke teilen und jedes auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. 20-22 Quadrate

Für die Füllung:  
 1 kg Ricotta romana  
 400 g Puderzucker  
 50 g kandierter Kirsie, fein gewirfelt  
 80 g Schokolade, gehackt  
 2-3 EL weißer Rum

Zum Verzieren:  
 Puderzucker mit Vanillearoma  
 4-5 Pinzetteisen, in dünne Scheiben gehobelt

ausschneiden (oder Kreise ausstechen). Auf jedes Quadrat schräg ein Cannoli-Röhrchen legen und den Teig herumwickeln. Die Naht mit dem Eiweiß verstreichen.

Eine heiße Pfanne zu drei Vierteln mit Pflanzenöl füllen und erhitzen. Jeweils einige Cannoli mit der Naht nach unten ins heiße Öl legen und einige Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Zwischen durch einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Wenn die Cannoli abgekühlt sind, die Röhrchen entfernen. Erst kurz vor dem Servieren mit der Ricotta-Füllung füllen.

Mit Puderzucker bestäuben (falls gewünscht) und die Enden mit den Pinzettenscheiben garnieren.



DESSERT/DOLCE

317



Kathrin Fichtl — fichtl@zsverlag.de

ZS Verlag GmbH — Kaiserstraße 14b — 80801 München — ein Unternehmen der Edel SE & Co. KGaA