

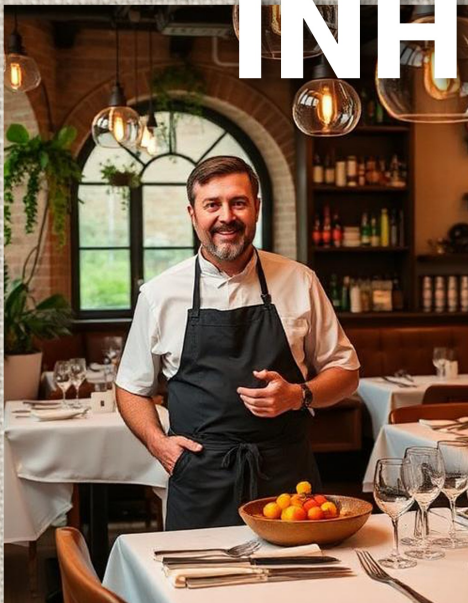
50
Original
Rezepte
aus dem

DA NOI

Mein
ITALIEN
SOUL
FOOD

Tino Hofer

INHALT



Vorwort: Was Soulfood für mich bedeutet
3

Die Speisekammer: Meine modernen Must-haves (von Blüten-Salz bis Zestenreißer)
5

Brot & Öl: Das Fundament jeder Tafel
11



Antipasti & Stuzzichini: Der erste Kuss

Bruschetta Deluxe: Zitronen-Ricotta trifft auf Honig-Rösttomaten
14

Caprese 2.0:
Burrata, Ochsenherz und das Aroma von Orangen & Blüten
16

Vitello Tonnato modern:
Rosa Kalbsrücken mit knusperigen Kapfern-Popcorn
18

Focaccia-Träume:
Mit Meersalz-Flocken und Rosmarin-Öl
20

Primi Piatti: Pasta, Risotto & Liebe

Handmade Pasta: Mein Grundrezept für pures Glück
22

Carbonara modern: Mit Trüffel-Pecorino und Guanciale-Crunch
24

Zitronen-Risotto: Die Frische der Amalfi-Küste mit gebratenen Jakobsmuscheln
26

Gnocchi di Patate: In Salbeibutter mit Kürbis-Texturen
28

INHALT

Secondi: Das Herzstück des Abends

Tagliata di Manzo: Rinderfilet mit Balsamico-Reduktion und wildem Rucola
30

Branzino im Salzmantel: Mit Kräutern der Riviera
32

Ossobuco „Da Noi“: Geschmortes Kalb mit Gremolata-Twist
34

Melanzane alla Parmigiana: Schichtweise Soulfood in Perfektion
36

Dolci & Espresso: Der süße Abschied

Tiramisu: Mascarpone-Mousse, Espresso-Gel und Cantuccini-Staub
38

Panna Cotta mit Basilikum-Zucker: Ein Spiel aus Grün und Weiß
40

Affogato „Special“: Vanilleeis trifft auf gesalzene Karamell und starken Ristretto
42

La Famiglia: Tipps für den perfekten Gastgeber
44



Die Weinreise: Welcher Tropfen zu welchem Soulfood passt
54

Playlist Da Noi: Musik für die Seele und den Herd
60

Danksagung & Register
62

Impressum
64





SOUL

*Antipasti
& Stuzzichini*



Bruschetta mit Zitronen-Ricotta & Honig-Rösttomaten

Ein Spiel aus warm & kalt, süß & sauer sowie knusprig & cremig



Zutaten (für 2 Personen)

1 rustikales Baguette oder Sauerteigbrot
2 Knoblauchzehen
500 g Kirschtomaten
Ricotta-Creme: 250 g Ricotta, Abrieb von ½ Bio-Zitrone, Salz, Pfeffer.
Marinade: 1 EL Honig, hochwertiges Olivenöl Extra Vergine, 1 Bund frisches Basilikum.

Zubereitung

- 1. Die Röst-Tomaten:** Halbiere die Hälfte der Tomaten. Mische sie auf einem Backblech mit Olivenöl, Honig, Salz und einer angedrückten Knoblauchzehe. Bei 200 °C ca. 12 Minuten rösten, bis sie leicht karamellisieren.
- 2. Die frischen Tomaten:** Würfle die restlichen Tomaten fein. Vermenge sie mit gehacktem Basilikum, einem Schuss Olivenöl und Salz.
- 3. Die Zitronen-Ricotta-Creme:** Rühre den Ricotta mit Zitronenabrieb, einem Teelöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer glatt (optional kurz aufschlagen).
- 4. Das Brot:** Röste die Bratscheiben in Olivenöl goldbraun an und reibe sie sofort mit der zweiten Knoblauchzehe ein.
- 5. Anrichten:**
Streiche eine dicke Schicht Ricotta-Creme auf das warme Brot.
Verteile darauf die kalten Basilikum-Tomaten.
Setze als Highlight die warmen Honig-Tomaten obenauf.
Träufle den restlichen süßen Röstsaft vom Backblech darüber.

Serviervorschlag: Mit ein paar extra Basilikumblättern garnieren und sofort servieren, solange das Brot und die Röst-Tomaten noch warm sind.



Die besten Tomaten für den Insalata caprese

Ochsenherz (Cuore di bue): In Italien die erste Wahl. Sie ist sehr fleischig, hat wenig Kerne und ein tiefes, süßes Aroma.

San Marzano: Eigentlich die „Königin der Saucen“, wird sie wegen ihres intensiven Geschmacks und festen Fleisches auch oft für Caprese genutzt.

Green Zebra: Sie ist grün-gelb gestreift, sehr saftig und hat ein erfrischend süß-säuerliches Aroma.

Insalata Caprese „Blütenzauber“

Optisch spektakulär und aromatisch komplex - Caprese Deluxe. Die Kombination aus der cremigen Burrata, der Säure der Green Zebra und dem floralen Finish ist ein echtes Highlight.

Zutaten (für 2 Personen)

Tomaten:
1 große Ochsenherztomate
(für die Basis)
2 Green Zebra Tomaten
(für den Kontrast)

Käse:
1 große Kugel frische Burrata (ca. 200g).

Topping-Elemente:
1 Bio-Orange (nur die Schale),
1 EL getrocknete Kornblumenblüten (blauschwarz),
1 TL getrocknete Hibiskusblüten (dunkelrot, leicht zerstoßen).

Dressing:
Bestes natives Olivenöl Extra,
etwas milder weißer Balsamico oder Condimento Bianco, Meersalz (z.B. Fleur de Sel), frischer schwarzer Pfeffer.

Kräuter:
Ein paar Blätter frisches Basilikum.

Zubereitung

- 1. Die Röst-Tomaten:** Halbiere die Hälfte der Tomaten. Mische sie auf einem Backblech mit Olivenöl, Honig, Salz und einer angedrückten Knoblauchzehe. Bei 200 °C ca. 12 Minuten rösten, bis sie leicht karamellisieren.
- 2. Die frischen Tomaten:** Würfle die restlichen Tomaten fein. Vermenge sie mit gehacktem Basilikum, einem Schuss Olivenöl und Salz.
- 3. Die Zitronen-Ricotta-Creme:** Rühre den Ricotta mit Zitronenabrieb, einem Teelöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer glatt (optional kurz aufschlagen).
- 4. Das Brot:** Röste die Brotscheiben in Olivenöl goldbraun an und reibe sie sofort mit der zweiten Knoblauchzehe ein.
- 5. Anrichten:** Streiche eine dicke Schicht Ricotta-Creme auf das warme Brot. Verteile darauf die kalten Basilikum-Tomaten. Setze als Highlight die warmen Honig-Tomaten obenauf. Träufle den restlichen süßen Röstsaft vom Backblech darüber.

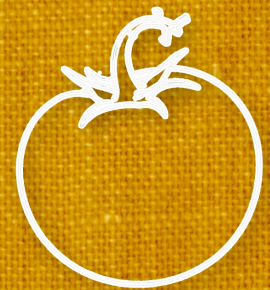
Serviervorschlag: Mit ein paar extra Basilikumblättern garnieren und sofort servieren, solange das Brot und die Röst-Tomaten noch warm sind.

TIPP



SOUL

*Primi
Piatti*





Tagliatelle „Verde e Prosciutto“

Ein Klassiker aus dem Da Noi: Cremig ohne schwere Sahne, dafür voller Aroma

Zutaten (für 2 Personen)

Pasta: 250 g frische Tagliatelle (am besten aus dem Kühlregal oder selbstgemacht).

Gemüse: 1 kleiner Kopf Broccoli (ca. 300 g).

Schinken: 150 g hochwertiger gekochter Schinken, in feine Streifen geschnitten.

Kräuter: 1 großer Bund glatte Petersilie.

Aromen: 1 Knoblauchzehe, 50 g frisch geriebener Pecorino Romano oder Parmesan.

Basis: 2 EL Butter, bestes Olivenöl, Salz, Pfeffer, eine Prise Muskatnuss.

Zubereitung

1. Die Broccoli vorbereiten: Schneide den Broccoli in sehr kleine, mundgerechte Röschen. Den Strunk schälen und in feine Würfel schneiden (darin steckt das meiste Aroma!).

Pasta & Broccoli kochen: Bringe einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen. Gib die Tagliatelle und die Broccoli-Röschen gleichzeitig hinein. (Frische Pasta und kleine Röschen brauchen beide ca. 3-4 Minuten).

2. Die Sauce (Sugo): Während die Pasta kocht, erhitze die Butter mit einem Schuss Olivenöl in einer großen Pfanne. Dünste den fein gehackten Knoblauch und die Schinkenstreifen darin bei mittlerer Hitze kurz an, bis der Schinken leicht Farbe annimmt.

3. Das Finale: Hebe die Pasta und den Broccoli mit einer Nudelzange direkt aus dem Wasser in die Pfanne. Wichtig: Etwas Nudelwasser (ca. 100 ml) mit in die Pfanne geben – das ist das Geheimnis für die Bindung!

4. Der Twist: Nimm die Pfanne vom Herd. Streue die extrem fein gehackte Petersilie und den Käse darüber. Schwenke alles kräftig durch, bis eine cremige Emulsion entsteht. Mit Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.