



Girasoli

FORMAGGIO E NOCI

Gefüllte **Girasoli** in samtigem Radicchio

500 g (20 Stk)	Girasoli
350 g	roter Radicchio
30 g	Butter
2 dl	frische Sahne
3	Knoblauchzehen
40 g	geriebener Parmesankäse (grana padano)
1	Schalotte
	Salz, Pfeffer
	Öl extravergine

Die Schalotten fein zerhacken und im Topf mit Butter anbraten. 200 g Radicchio in große Stücke schneiden und einige Minuten andünsten.

Anschließend die 2 dl frische Sahne hinzufügen. Pfeffern und salzen, je nach Geschmack. Wenn die Soße cremig geworden ist, alles in den Mixer geben und gut vermengen. Den restlichen Radicchio zugeben und bei erhöhter Temperatur anbraten. Den Knoblauch in wenig Öl anbräunen, den restlichen Radicchio zugeben und bei erhöhter Temperatur anbraten. Knoblauch wird nun wieder herausgenommen. Die Girasoli in Wasser kochen und anschließend abgießen.

Die Soße auf einen großen, flachen Teller geben und die Girasoli darauf legen. In die Mitte des Tellers wird der Radicchio gelegt und mit Parmesankäse bestreut.

Girasoli mit Zwiebeln, Balsamicosoße und Stockfischfilet in gerösteten Pistazien

500 g (20 Stk)	Girasoli
300 g	Stockfisch (in Salz)
150 g	weiße, süße Zwiebeln
5 g	gehackte Petersilie
50 ml	Balsamicoessig aus Modena
30 g	Streuzyucker
150 g	Pistazien
	Petersilienblätter (dekorativ)
	Öl extravergine fein
	Salz, schwarzer Pfeffer

Das Öl im Schmortopf erwärmen, die zuvor geschnittenen Zwiebeln hinzugeben und bei niedriger Hitze kochen. Danach den Balsamico, den Zucker und die zerkleinerte Petersilie hinzufügen. Das Ganze ca. 10 Minuten kochen.

Den Stockfisch putzen und die Gräten entfernen. Der Fisch muss vorher mindestens 6 Stunden in frischem Wasser gelegen sein. Danach abtrocknen und in eine Backform legen (mit Alufolie abdecken). Nun würzen und die gehackten Pistazien darüber streuen. Bei 160 Grad backen bis sich eine Kruste gebildet hat. Die Girasoli in viel kochendem Wasser kochen und abgießen. Anschließend mit der Zwiebelsoße vermischen und auf den Teller in Form eines Fächers legen.

Den Stockfisch in 4 Teile schneiden und neben die Girasoli legen. Mit Petersilienblätter dekorieren und einen Schuss frisches, extravergine Öl darübergeben.

Girasoli mit Waldsoße in duftendem Trüffel

500 g (20 Stk)	Girasoli
50 g	weiße, gezüchtete Pilze
30 g	zerhackte, geröstete Walnüsse
¼ l	Sahne
1	kleine Schalotte
1 Tropfen	trockener Marsalawein
18	Trüffelblätter
4	Tomaten
	Butter
	Salz, Pfeffer
	Öl extravergine
	geriebener Parmesan (Reggiano)
	zerhackte Petersilie

Die Schalotten fein hacken, in Öl anbräunen, Pilze waschen, diese in große Stücke schneiden und zugeben. Nun einige Minuten gut ziehen lassen.

Mit Marsalawein flambieren. Die Nüsse hinzugeben, danach die Sahne und alles salzen und pfeffern.

Die Girasoli in Salzwasser kochen und abgießen. Mit der Soße vermischen und zuletzt die Butter zugeben. Mit Parmesankäse und der zerhackten Petersilie bestreuen. Mit in Röschen geschnittenen Tomaten und Trüffelblättern dekorieren.

GIRASOLI (SONNENBLUMEN-TEIGWAREN GEFÜLLT MIT KÄSE UND NÜSSEN)

Kochzeit ca. 6-7 Min., wenn sich die Girasoli schon im kochenden Salzwasser befinden und dieses wieder zu kochen beginnt.