



Fashion meets Food

Geschmacksverstärkerin

„Was tragbar ist, muss doch auch essbar sein“, dachte sich Food-Bloggerin ANNA MARCONI. Auf „Taste of Runway“ verwandelt die Italienerin nun Designer-Looks in Gerichte. Exklusiv für GALAstyle kreierte sie ein schickes Drei-Gänge-Menü

Vertapeze

Zum Einstieg ein mediterranes Schichtwerk, angelehnt an eine Kreation der italienischen Edelschneiderei Bottega Veneta. Traumhaft: das hauchfeine Farbenspiel



Bottega Veneta AUBERGINEN-TATAR MIT BÜFFEL-MOZZARELLA

Für 4 Personen

- 2 gelbe Paprika, 1 Aubergine, 1 großer Büffelmozzarella, 1 Knoblauchzehe, 1 TL in Salz eingelegte Panierier-Käpferl, Petersilie, Olivenöl Extra Vergine, Salz, Pfeffer
- Backofen auf 250 Grad Ober-Umluft vorheizen. Die Paprika waschen, in vier Teile zerschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Ofen ca. 20 Min. backen.
- Paprika aus dem Ofen nehmen, für ca. 10 Min. in einen Gefrierbeutel legen. Danach lässt sie sich gut schälen.
- Geschälte Paprika in unregelmäßige Streifen schneiden. In einer Gläsernusskugel eine halbe, fein gehackte Knoblauchzehe mit 1 TL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und die Paprikastreifen darin einlegen.
- Inzwischen die Aubergine waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Auberginenwürfel mit einer halben

fein gehackten Knoblauchzehe, den in Salz eingelegten Käpferl und etwas Petersilie in eine antihaftbeschichtete Pfanne ohne Öl geben. Eine halbe Tasse Wasser - ca. 120 ml - zugießen und ca. 20 Min. bei milder Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

- Nacheinander die Paprikastreifen, Auberginenwürfel und den im Würfel geschnittenen Mozzarella zu vier Türrchen schichten. Sofort servieren.

Alberta Ferretti SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI

Für 4 Personen

300 g Weizenmehl Type 00 (Alternativ Type 405), 100 g frischer Spinat, 1 EL 1 Eiweiß, Salz, 40 g Butter, 2 TL geriebener Parmesan, 1 TL Mehlzucker

Füllung: 500 g Schafskäse-Ricotta, 1 EL, 100 g Pecorino, Muskat, Salz

- Den Spinat blanchieren, dabei gelegentlich umrühren. (Falls Sie TK-Spinat verwenden, diesen vorher ein paar Minuten in kochendem Wasser auftauen.) Anschließend abgieten und mit den Händen das überflüssige Wasser aus dem Spinat drücken und ihn mit einem scharfen Messer fein schneiden.

- Mehl auf eine bemalte Arbeitsfläche sieben, zu einem Hügel formen, in die Mitte eine Mulde drücken. RI und Eiweiß leicht verquirlen und in die Mulde geben. Spinat und Salz zugeben. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas mehr Mehl zugeben, bis der Teig weich und elastisch ist. In eine Schüssel geben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

- Für die Füllung alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, mit Frischhalftüte abdecken und ca. 20 Min. im Kühlenschrank durchziehen lassen.
- Anschließend den Teig auf einer bemalten Fläche mit einem Nudelholz ausrollen (ca. 5 mm dick). Mit einem Löffel haselnussgroße Mengen der Füllung in gleichmäßigen Abständen auf dem Teig verteilen. Teig über der Füllung zusammenfalten. Mit einem Teigrädchen Ravioli ausschneiden und 4-5 Min. in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Abgießen.

- Ravioli in einer Pfanne mit der heißen Butter 1 Min. bei milder Hitze kochen. Geriebenen Parmesan und Mozzarellasamen zugeben. Heiß servieren.



Hauptgericht

Matte Grün und viel Volumen: Das verbindet den Look von Alberta Ferretti und die Pasta

Dier ROTE BEEREN-MOUSSE

Für vier Personen

200 g Himbeeren, 200 g Rote Johannisbeeren, 80 g Zucker, 200 ml Crème double

- Beeren waschen und mit dem Zucker im Mixer zu einem cremigen Purée vermischen. Die kalte Crème double direkt aus dem Kühlenschrank in eine große Schüssel geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen.
- Zwei Drittel des Beerenpürees zur aufgeschlagenen Crème double geben und songfältig unterrühren. Das restliche Beerenpüree in vier Dessertschalen verteilen. Mousse darüber geben und vor dem Servieren mindestens 30 Min. kalt stellen.



Dessert:
Beides absolut reichtagsfähig! Dior-Kleid wie Nachschlag machen auch zu später Stunde eine gute Figur



ANNA MARCONI

Als Mailänderin hat Anna ein natürliches Gespür für Fashion und für Food. Ganz wichtige Zutaten ihrer Interpretationen sind Humor – und eine schnelle Denke: „Wenn ich ein ausgefallenes Kleidungsstück sehe, gehe ich im Kopf gleich die Zutatenliste durch“