

FOODSTORY
Piccolo ma carino



Heute widmen wir uns der Kunst, eine authentische italienische Antipasti-Platte zusammenzustellen. Diese Vorspeise ist mehr als nur eine Sammlung von Snacks – sie ist ein Ausdruck der italienischen Gastfreundschaft und kulinarischen Tradition. Eine gut zusammengestellte Antipasti-Platte bietet eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen und Texturen, die den Gaumen erfreuen und den Appetit anregen. Lasst uns die wichtigsten Elemente einer perfekten Antipasti-Platte entdecken.

WURST & KÄSE: VIELFALT UND AROMEN

Den Anfang machen die Wurst und Käsesorten. Es sollten zunächst herzhaft und aromatische Wurst-Spezialitäten ausgesucht werden, wie ein Prosciutto di Parma, ein luftgetrockneter Schinken, der hauchdünn geschnitten und durch seinen zarten, leicht süßlichen Geschmack überzeugt. Dann eine Auswahl an verschiedenen Salami-Sorten, zum Beispiel einer Fenchelsalami, einer Spianata Piccante oder einer Trüffelsalami, die Vielfalt und Würze auf die Platte bringt. Fast schon ein Muss ist die feine italienische Wurst aus Schweinefleisch, die oft mit Pistazien verfeinert wird und durch ihre milde und aromatische Note besticht – die Mortadella. Weitere Möglichkeiten sind Bresaola aus Rindfleisch oder Trüffelschinken. Beim Käse sollte man ebenso auf eine gute Auswahl setzen. Ein cremiger Gorgonzola mit einem würzigen, leicht süßlichen Geschmack. Perfekt in Kombination mit süßen Früchten wie Feigen oder Birnen. Der Pecorino, ein harter Schafskäse mit einem kräftigen, leicht salzigen Geschmack, der gut zu Oliven oder eingelegtem Gemüse passt. Und ein Parmigiano Reggiano, die Spitzenklasse. Ein gereifter Käse mit einem nussigen und leicht fruchtigen Aroma. Ideal in kleinen Stückchen oder gehobelt über die Platte gestreut. Ein Hingucker wäre auch ein Büffelcamembert, ein Weichkäse aus Büffelmilch mit edler Weißschimmelrinde.

DIE PASSENDEN BEILAGEN

Um der Antipasti-Platte noch mehr Geschmacksrichtungen zu bieten und ein harmonisches Genusserlebnis zu erschaffen, benötigt man die passenden Beilagen, die den Teller vervollständigen. Zunächst einmal sollte es nicht an buntem, würzigem Gemüse fehlen. Besonders gut geeignet sind hier eingelegte und gegrillte Zucchini oder Auberginen, die eine rauchige und würzige Komponente mit sich bringen. Artischockenherzen, die eine zarte und leicht saure Noten bieten, die gut zu Käse oder Wurst passt und eine Auswahl an Oliven, egal ob grüne oder schwarze. Wer eine Abwechslung zu der Wurst bieten möchte, der sollte eine kleine Auswahl an Meeresfrüchten wählen. Eine Mischung aus Tintenfisch, Garnelen und Miesmuscheln. Oder auch

Thunfischcreme als Brotaufstrich. Frisches Gemüse und Obst sollte auch nicht fehlen. Kirschtomaten sind saftig und süß, ideal als frischer Kontrast zu den herzhaften Komponenten. Feigen, egal ob frisch oder getrocknet, bringen eine süße und leicht honigartige Note. Eine leckere Alternative, die besonders gut zu Käse passt, ist eine Feigensenfsauce. Weintrauben sind ein Muss und ein perfekter Begleiter zu der Antipasti-Platte. Auch sehr bekannt ist die Mischung von Honigmelone und Parmaschinken.

KNUSPRIG UND VIELSEITIG: GEBÄCK

Von Grissini über Taralli bis hin zu Crostini – Italien bietet eine reiche Vielfalt an salzigen Leckereien, die perfekt zu unserer Antipasti-Platte passen. Grissini, die klassischen Brotstangen. Diese langen, dünnen und knusprigen Brotstangen haben ihren Ursprung im Piemont und sind ein beliebter Begleiter. Taralli stammen aus Apulien und sind kleine, ringförmige Knabbergebackstücke, die oft mit Fenchelsamen oder Pfeffer gewürzt sind. Auch sie passen zu den Leckereien als kleiner Snack zwischendurch, sowie zu einem Glas Wein. Crostini sind kleine, geröstete Brotscheiben, die sich hervorragend für vielfältige Beläge eignen. Sie sind ein klassischer Bestandteil italienischer Antipasti und lassen sich nach Belieben variieren. Passend dazu kann man kleine Dips vorbereiten, wie eine leckere Olivencreme oder Pesto.

SO PASST ALLES ZUSAMMEN

Eine gelungene Antipasti-Platte lebt von der Präsentation. Man sollte zunächst verschiedene Texturen und Farben miteinander kombinieren. Arrangiere die Komponenten so, dass weiche und harte, milde und würzige, frische und eingelegte Elemente abwechselnd platziert sind. Kleine Schälchen und Teller eignen sich besonders gut für eingelegtes Gemüse, Oliven oder Dips und zaubern eine saubere Präsentation. Dekorative Elemente, wie frische Kräuter, zum Beispiel Rosmarin, Thymian oder Basilikum sollten auch nicht fehlen, denn sie verleihen der Platte eine zusätzliche visuelle und aromatische Note. Damit die Platte ein echter Hingucker wird, sollte man mit verschiedenen Formen abreiten. Schneide den Käse und die Wurstwaren in unterschiedliche Formen zum Beispiel Würfel, Scheiben oder Streifen, um ein visuelles Interesse zu wecken.

Eine perfekt zusammengestellte Antipasti-Platte ist eine Hommage an die italienische Lebensart und bietet eine harmonische Mischung aus Aromen, Texturen und Farben. Sie ist ideal für gesellige Abende, festliche Anlässe oder einfach als besondere Vorspeise. Probiert es aus und lasst euch von der Vielfalt und dem Geschmack der italienischen Antipasti verzaubern!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

