

meine  
Familie &  
**Ich**

**Kreativ  
küche**

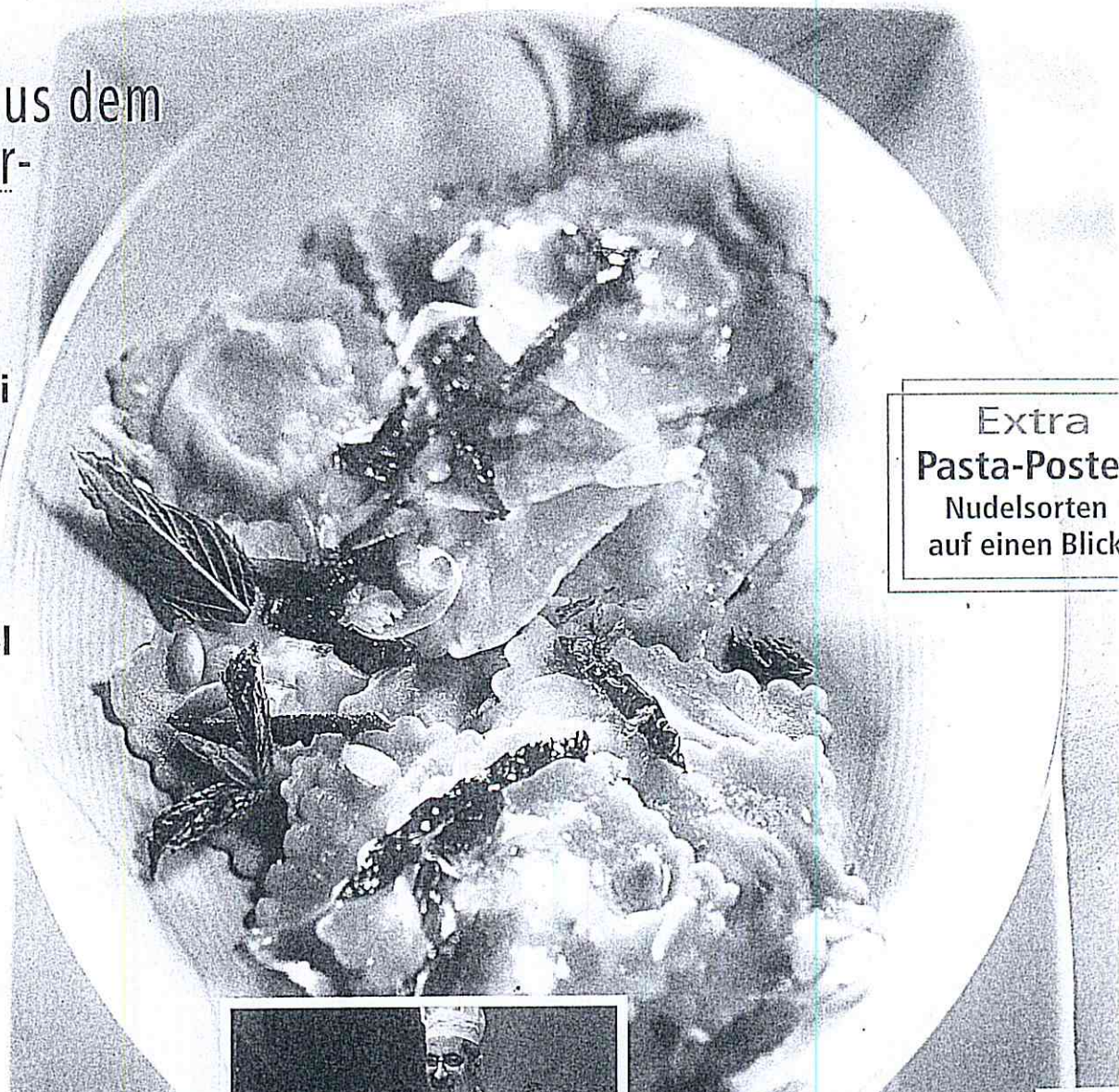
# Piemont

*Italienisch kochen für Genießer*

*HANS*

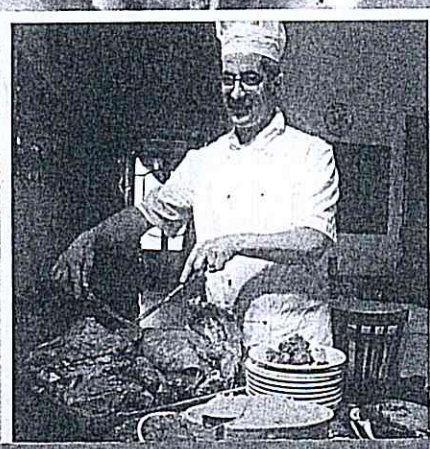
Die besten  
Rezepte aus dem  
Feinschmecker-  
Paradies

- Gefüllte Nudeln**
- Würzige Risotti**
- Zarte Gnocchi**
- Feines mit  
Gemüse & Pilzen
- Herzhaftes mit  
Fleisch & Geflügel
- Süßes mit  
Früchten & Wein



Extra  
**Pasta-Poste**  
Nudelsorten  
auf einen Blick

**Typisch**  
Bollito misto,  
Bagna cauda, Polenta &  
Panna cotta



**Insider-  
Tipps**  
Restaurants,  
Trattorien,  
Hotels, Weine



# Berühmte Vorspeisen, warm und kalt

Schmackhafter als mit diesem köstlichen Trio kann ein Essen nicht beginnen: Wir versprechen Genuss pur mit Knoblauchsauce, cremigem Käse und mariniertem Hackfleisch

## Bagna cauda

Im Bild auf Seite 8/9, links

Zutaten für 6-8 Portionen

### FÜR DIE SAUCE

6-8 Knoblauchzehen

30 g Butter, ¼ l Olivenöl

8-10 Sardellenfilets

3-4 EL Milch oder Rotwein

### ZUM EINTUNKEN

3-4 Selleriestangen

je 1 rote und gelbe Paprikaschote

2-3 junge Möhren (längs

geviertelt), je nach Jahreszeit:

Spargelstangen (bissfest gekocht),

Blumenkohl- und Brokkoliröschen,

Rote Bete (in dicke Streifen

geschnitten), Zwiebeln,

kleine Artischocken, Kartoffeln

(gekocht und geviertelt)

1. Für die Sauce Knoblauchzehen abziehen, halbieren, grob hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen, Knoblauch bei kleiner Hitze darin andünsten, ohne zu bräunen. Nach und nach das Öl hinzufügen, 30 Minuten köcheln lassen. Die Sardellen grob hacken, dazugeben und 20 Minuten weiterköcheln lassen. Mit dem Mixstab fein pürieren und mit etwas Milch oder Rotwein verdünnen.

2. Die Gemüse auf einer großen Platte dekorativ anordnen und in die Mitte des Tisches stellen. Sauce noch einmal umrühren, in kleine feuerfeste Förmchen geben und auf einem Rechaud heiß halten. Jeder nimmt sich Gemüse und tunkt es in die heiße Sauce.

## 2 Fonduta

Im Bild auf Seite 8/9, rechts oben

Zutaten für 4 Portionen

BITTE BEACHTEN: KÄSE MUSS

1 STUNDE ZIEHEN

250 g Fontina-Käse

¼ l Milch, 4 Eigelb (Eier: Größe M)

40 g Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

geriebene Muskatnuss

1 kleines Ciabatta-Brot

oder Baguette

nach Belieben 1 weiße Trüffel

1. Käse würfeln, in einen Topf geben. Mit 200 ml Milch begießen und etwa 1 Stunde stehen lassen. Bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen lassen, die Masse darf aber auf keinen Fall zu heiß werden.

2. Eigelbe mit der restlichen Milch verquirlen. Butter bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Eigelbmischung und Butter abwechselnd unter ständigem Rühren unter die Käsemasse mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und bei kleiner Hitze rühren, bis die Creme glatt und glänzend ist.

3. Das Brot in Scheiben schneiden und nach Belieben toasten. Die Fonduta in vier tiefe Teller verteilen, eventuell mit frisch gehobelter Trüffel garnieren und mit dem Brot servieren.

Auch lecker: Frisches Gemüse zum Dippen bereitstellen, z.B. rohe Selleriestangen oder knackig gegarte Spargelstangen.

## 3 Carne cruda

Im Bild auf Seite 8/9, rechts unten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Kalbfleisch von bester

Qualität oder Rinderfilet

Salz, Cayennepfeffer

4 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Bund Rucola

1 kleiner Kopf Radicchio

Saft von ½ Zitrone

1. Das Fleisch mit einem großen, scharfen Messer fein wiegen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. 2 EL Olivenöl unterrühren.

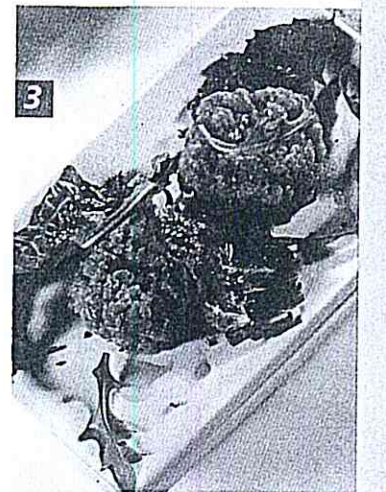
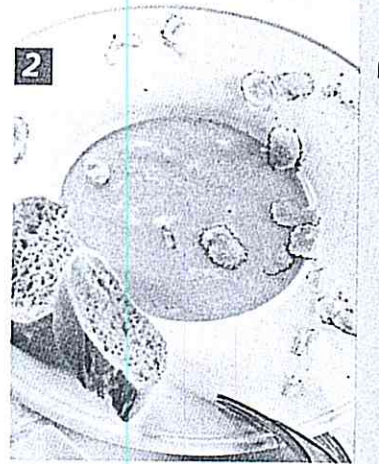
2. Vier flache Teller oder eine Servierplatte mit der halbierten Knoblauchzehe abreiben. Das Gehackte zu runden, flachen Plätzchen formen und jeweils in die Mitte der Teller bzw. auf die Platte legen.

3. Rucola putzen. Vom Radicchio die Blätter ablösen und beides waschen. Gut abtropfen lassen und dekorativ um die Fleischplätzchen legen. Restliches Öl mit etwas Salz und Zitronensaft verquirlen, den Salat damit beträufeln. Sofort servieren und Weißbrot dazureichen.

### TIPP:

#### Auf Qualität achten

Ganz wichtig bei „Carne cruda“ ist erstklassige Fleischqualität. Am besten beim Metzger Ihres Vertrauens rechtzeitig junges, noch rosafarbenes Ochsenfleisch bestellen. Oder – je nach Geschmack – hochwertiges Kalbfleisch.



## INFO

### IN GEMÜTLICHER RUNDE

Eine „Bagna cauda“ kann man als Vorspeise anbieten, aber auch in gemütlicher Runde als sättigendes Essen servieren. Im Piemont bekommt jeder dazu ein „Tegamino“ mit „Fornello“ – ein Pfännchen mit Stövchen aus Ton zum Warmhalten der Sauce. Dazu gibt es Baguette oder Weißbrot und natürlich Rotwein aus der Region: Barbera, Barbaresco oder Barolo.

## Pasta-Spezialitäten Fortsetzung von Seite 51



### 3 Tagliatelle mit Kaninchenragout

Bild auf Seite 61

#### Zutaten für 4 Portionen

##### FÜR DEN NUDELTEIG

400 g Weizenmehl und Weizenmehl zum Bestäuben, Salz  
2 Eier und 4 Eigelb

(Eier: Größe M)

##### FÜR DAS KANINCHENRAGOUT

800 g tiefgekühlte Kaninchenteile  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
4 EL Olivenöl, 2 Möhren  
4-6 Salbeiblätter  
2 EL Balsamico-Essig  
1/4 l Hühnerbrühe (Instant)  
1 Bund Lauchzwiebeln  
2 Sardellen (in Öl eingelegt)  
20 g Butter, 125 g Schlagsahne  
2 EL kleine Kapern (Glas)  
50 g schwarze entsteinte Oliven  
2-3 Stängel Petersilie

1. Die Kaninchenteile auftauen lassen.

2. Mehl und Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken. Eier und Eigelbe hineingeben, mit einer Gabel mit etwas Mehl verquirlen. Mit den Händen so lange kneten, bis der Teig glatt ist und leicht glänzt. Zu einer Kugel formen und mit einem Tuch bedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

3. Die Kaninchenteile von Haut und Sehnen befreien, in Stücke zerteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Fleischteile darin rundum scharf anbraten. Möhren putzen, schälen, in kleine Würfel schneiden, mit den Salbeiblättern

zum Fleisch geben und mit andünsten. Mit Essig ablöschen und die Flüssigkeit völlig einkochen lassen. Dann mit Brühe begießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze weich schmoren.

4. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen, in dünne, schräge Scheiben teilen. Sardellen fein hacken und mit den Lauchzwiebeln in der aufgeschäumten Butter andünsten.

5. Die Kaninchenteile aus dem Bratenfond nehmen und warm stellen. Den Fond kurz pürieren, die Sahne hinzufügen und sämig einkochen lassen.

6. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, mit Mehl bestäuben und mit einem großen scharfen Messer in breite Streifen schneiden. Auflockern, kurz antrocknen lassen.

7. Das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Fleisch, Kapern, geviertelte Oliven und die Lauchzwiebel-Sardellen-Mischung unter die Sauce heben. Einige Minuten sanft köcheln lassen.

8. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin in wenigen Minuten bissfest kochen. Petersilie abbrausen, Blättchen abzupfen. Nudeln in ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen und mit den Petersilienblättchen unter das Kaninchenragout mischen.

**ALTERNATIVE:** Fertige Tagliatelle-Sorten aus der Kühltruhe des Supermarkts verwenden.

### 4 Agnolotti mit Geflügelfüllung

Bild auf Seite 62

#### Zutaten für 4 Portionen

##### FÜR DEN NUDELTEIG

150 g tiefgekühlter Spinat  
300 g Weizenmehl und Mehl zum Bestäuben

50 g Hartweizengrieß

2 Eier (Größe M), 1/2 TL Salz

##### FÜR DIE FÜLLUNG

300 g Hähnchenbrustfilet

1 kleine rohe Bratwurst (100 g)

1 Möhre, 1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl, 10 g Butter

1 TL fein gehackte Rosmarinblätter, 2 Eier (Größe M)

3 EL frisch geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer aus der Mühle

##### AUSSERDEM

50 g Butter, 4-6 Salbeiblätter

frisch geriebener Parmesan zum Bestreuen

1. Spinat auftauen lassen. Mehl und Grieß mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Spinat ausdrücken, pürieren und mit den Eiern und dem Salz in die Vertiefung geben. Mit einer Gabel mit etwas Mehl verquirlen. Dann mit den Händen so lange kneten, bis der Teig glatt ist und leicht glänzt. Zu einer Kugel formen und mit einem Tuch bedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung das Hähnchenfleisch durch den Fleischwolf drehen oder fein hacken und das Brät aus der Bratwurstpelle herausdrücken. Möhre putzen, schälen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Alles klein würfeln. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Möhre, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Fleisch, Wurstbrät und Rosmarin zugeben, mit anbraten. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Eier und den Parmesan unterrühren und alles zu einem glatten Fleischteig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Nudelteig am besten mit einer Nudelmaschine dünn ausrol-

len, mit etwas Mehl bestäuben. Mit dem Teigrädchen in gleich große Rechtecke schneiden. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen der Fleischfüllung auf jeweils eine Hälfte der Teigrechtecke setzen. Teigrechtecke über die Füllung schlagen und rundherum den Rand gut festdrücken.

4. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Teigtäschchen darin in 6-8 Minuten bissfest kochen. Inzwischen in einer großen Pfanne die Butter mit den Salbeiblättern aufschäumen lassen. Die gut abgetropften Teigtäschchen in die heiße Salbeibutter geben, kurz durchschwenken und mit Parmesan bestreut servieren.

### 5 Agnolotti mit Safran

Bild auf Seite 63

#### Zutaten für 4 Portionen

##### FÜR DEN NUDELTEIG

300 g Weizenmehl und Mehl zum Bestäuben

1 kräftige Msp. Safranpulver, Salz

2 Eier und 3 Eigelb (Eier: Größe M)

##### FÜR DIE FÜLLUNG

300 g Ricotta

100 g Ziegenfrischkäse

4 EL Pinienkerne

3-4 Zweige Minze

8 getrocknete Tomaten

(in Öl eingelegt)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

##### AUSSERDEM

60 g Butter

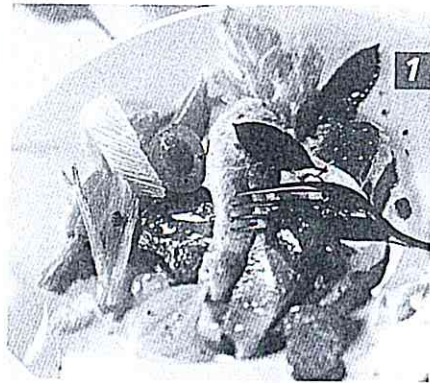
frisch geriebener Parmesan

1. Mehl, Safran und Salz vermischen, auf eine Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Eier und Eigelbe hineingeben und mit einer Gabel die Mischung mit etwas Mehl verquirlen. Dann mit den Händen so lange kneten, bis der Teig glatt ist und leicht glänzt. Zu einer Kugel formen und mit einem Tuch bedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Füllung Ricotta mit Ziegenkäse vermischen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Minze abbrausen, trockentupfen, die Blätter abzupfen. Die Hälfte der Tomaten, 6-8 Minzeblätter und

# Hauptgerichte – von deftig bis elegant

Ob Kaninchen, Rind, Kalb oder Geflügel: Im Piemont hat man es am liebsten sanft geköchelt und geschmort. Meist in gutem Wein – immer ab



1

## 1 Bollito misto

Bild auf Seite 31

### Zutaten für 8 Portionen

Je 600 g Rinder- und Kalbsbrust  
2 Suppenknochen, 1 Zwiebel  
2 Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt  
einige Pfefferkörner, Salz  
1 Kalbszunge, 1 Hähnchen  
(ca. 1,2 kg; küchenfertig vorbereitet)  
4 Selleriestangen, 2 große Möhren  
1 Cotechino-Wurst (rohe Brühwurst  
aus Schweinefleisch; ersatzweise  
rohe Brühpolnische) oder  
1 gefüllter Schweinefuß (Zampone;  
in italienischen Feinkostläden)

### FÜR DIE SALSA VERDE

1 Bund glatte Petersilie  
6 Basilikumbblätter, 2 Knoblauch-  
zehen, 4 in Öl eingelegte Sardellen  
3 EL Kapern, ca. 1/3 l Olivenöl  
etwas Zitronensaft, Salz  
Senfrüchte nach Geschmack

1. Rinder- und Kalbsbrust sowie Knochen waschen, in einen großen Kochtopf geben. Zwiebel mit den Nelken spicken. Lorbeer, gespickte Zwiebel, Pfefferkörner und Salz zum Fleisch geben, mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und 1 Stunde köcheln. Kalbszunge und Hähnchen hinzufügen, weitere 40 Minuten köcheln lassen. Nach 20 Minuten Selleriestangen und geschälte Möhren dazugeben.

2. Wursthaut rundum einstechen. Wurst oder Zampone in einem zweiten Topf mit kaltem Wasser begießen, 20 Minuten kochen.

3. Für die Salsa verde Petersilienblätter mit Basilikum, abgezogenem Knoblauch, Sardellen und Kapern fein zerkleinern. In eine Schüssel geben. Nach und nach so viel Öl unterrühren, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist. Mit etwas Zitronensaft und eventuell Salz abschmecken.

4. Fleischstücke herausnehmen. Zunge mit kaltem Wasser abbrausen, häuten. Hähnchen in 8 Teile zerlegen. Rind- und Kalbfleisch in Scheiben schneiden. Fleisch, Wurst oder Zampone mit dem Gemüse auf einer Platte oder auf Tellern anrichten. Mit Senfrüchten und der Salsa verde servieren.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Weißbrot.



2

## 2 Kaninchen in Weißwein

Bild auf Seite 32

### Zutaten für 6 Portionen

1 frisches Kaninchen (ca. 2 kg;  
küchenfertig vorbereitet;  
ersatzweise TK-Kaninchenteile)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
4 Möhren, 2 dünne Lauchstangen  
1 Fenchelknolle, 2 kleine Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen, 60 g Butter  
2 EL Olivenöl, 1 Zweig Rosmarin  
0,75 l Weißwein (z.B. Gavi di Gavi)  
ca. 1/3 l Geflügelbrühe (Instant)  
2-3 EL kleine Kapern  
1/2 Bund glatte Petersilie

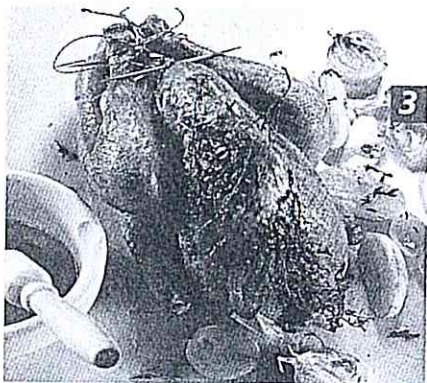
1. Das Kaninchen waschen, trockentupfen, in kleine Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Möhren schälen, Lauch und Fenchel putzen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Jeweils 1 Möhre, Lauchstange und Zwiebel in große Stücke schneiden. Knoblauch leicht zerdrücken. Restliche Möhren in schräge, dünne Scheiben schneiden. Übrige Lauchstange in feine Ringe teilen. Restliche Fenchelknolle und Zwiebel erst der Länge nach halbieren, dann in dünne Spalten schneiden.

2. 30 g Butter und das Öl in einem Schmortopf erhitzen, die Kaninchenstücke darin portionsweise anbraten. Grob geschnittene Gemüse, Knoblauch und den Rosmarinzweig dazugeben und mit andünsten. Mit Wein aufgießen, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 45 Minuten schmoren. Nach ca. 25 Minuten die Rückenstücke herausnehmen, in Alufolie wickeln und warm halten.

3. Inzwischen die übrigen Gemüse in der restlichen Butter andünsten, mit Geflügelbrühe begießen und bissfest garen.

4. Sobald das Fleisch weich ist, die Kaninchenstücke herausnehmen. Den Bratenfond durch ein Sieb passieren und wieder mit dem Fleisch vermischen. Die Rückenstücke, das Gemüse und die Kapern dazugeben und erwärmen. Zum Schluss die grob gehackte Petersilie untermischen.

Das Kaninchen mit Weißbrot oder Polenta servieren.



3

## 3 Perlhuhn mit Kräutern

Bild auf Seite 33

### Zutaten für 4 Portionen

1 großes Perlhuhn (ca. 1,2 kg;  
küchenfertig vorbereitet, beim  
Geflügelhändler vorbestellen;  
ersatzweise 1 Hähnchen)  
1 Bund gemischte Kräuter  
(z.B. Petersilie, Basilikum, Estragon,  
Oregano), Salz, Pfeffer aus der  
Mühle, 1 Zweig Rosmarin  
8 kleine Kartoffeln  
(vorwiegend fest kochend)  
8-12 große Knoblauchzehen  
8 Schalotten  
5 EL Olivenöl  
2 Zweige Thymian  
1/4 l trockener Weißwein  
(z.B. Arneis)  
ca. 1/3 l Geflügelbrühe (Instant)

1. Perlhuhn waschen und trockentupfen. Die Schenkel mit Küchengarn fest an den Körper binden; so bräunen sie nicht so schnell. Die Kräuter abbrausen, trockenschüttern und die Blätter grob hacken. Die Haut des Perlhuhns mit einem schmalen, spitzen Messer rundherum lösen. Die Kräutermischung vorsichtig zwischen Fleisch und Haut schieben. Das Huhn mit Salz und Pfeffer einreiben und den Rosmarinzweig in die Bauchhöhle stecken. Den Elektro-Ofen auf 160 Grad vorheizen.

2. Die Kartoffeln schälen, halbieren oder vierteln. Knoblauch und Schalotten abziehen, die Schalotten halbieren.

3. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Perlhuhn darin rundherum vorsichtig anbraten. Dann Huhn mit der Brust nach oben in die Mitte des Bräters setzen. Knoblauch, Schalotten und Kartoffeln rundherum verteilen. Mit Thymianblättchen bestreuen und mit Wein begießen. Im heißen Backofen bei 160 Grad (Gas: Stufe 1-2) zugedeckt 20 Minuten braten. Dann mit Brühe begießen und in weiteren 25-30 Minuten fertig garen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Temperatur auf 210 Grad (Gas: Stufe 3-4) erhöhen. Das Perlhuhn mit Gemüse und Sauce im Bräter servieren und das Huhn erst bei Tisch portionieren.

# Polenta – die perfekte Beilage

In Norditalien hat jede Region ihre ganz persönliche Polenta-Philosophie. Mal wird der Maisgrieß fein, mal gröber gemahlen, der Brei mal fester, mal cremiger gekocht. Wir halten uns an die Mitte

*2 FACH*



## 1 Gratinierte Polenta-Schnitte

- Bild auf Seite 71, links
- Zutaten für 4 Portionen**
- BITTE BEACHTEN: POLENTA MUSS 2 STUNDEN AUSKÜHLEN**
- 200 ml Milch, Salz  
 frisch geriebene Muskatnuss  
 250 g Polenta (Maisgrieß)  
 5 große Tomaten, 1 Knoblauchzehe  
 3-4 Zweige Basilikum  
 Pfeffer, 200 g Fontina-Käse  
**FÜR DEN SCHWEINENACKEN**  
 4 Scheiben Schweinenacken  
 (vom Metzger in Scheiben schneiden lassen)  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle  
 2 EL Öl  
 einige Basilikumzweige

1. In einem hohen Topf 800 ml Wasser und die Milch zum Kochen bringen. Mit Salz und Muskat würzen. Unter Rühren mit dem Schneebesen den Grieß einrieseln lassen. Mit einem Kochlöffel 30-40 Minuten weiterrühren, bis die Polenta fest, aber noch cremig ist. Den Brei etwa 2 cm dick auf ein feuchtes Brett streichen und 2 Stunden abkühlen lassen.
2. Tomaten kurz in kochendes Wasser legen. Tomaten häuten, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen, fein zerdrücken. Basilikum abbrausen, die Blättchen in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Basilikum mit den Tomaten mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Käse in Scheiben schneiden.
3. Backofen-Grill vorheizen. Die Schweinenackenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl von beiden Seiten jeweils 4-5 Minuten braten.
4. Die Polenta auf die Größe der Schweinenackenscheiben zurechtschneiden, mit der Tomatenmischung bedecken und mit dem Käse belegen. Unter dem heißen Grill in wenigen Minuten goldgelb gratinieren. Die Polenta-Schnitten auf den Fleischscheiben anrichten, das Ganze mit Pfeffer übermahlen und mit Basilikum garnieren.

## 2 Thymian-Polenta

- Bild auf Seite 71, rechts
- Zutaten für 4 Portionen**
- Salz, 100 g Polenta (Maisgrieß)  
 1/4 l Milch  
 2 Knoblauchzehen  
 5 EL Olivenöl  
 1 TL frische Thymianblättchen  
 12 Lammkoteletts  
 Pfeffer aus der Mühle  
 1 Zweig Rosmarin

1. 1/4 l Wasser und Salz in einem Topf zum Kochen bringen und den Grieß unter Rühren einrieseln lassen. Unter ständigem Rühren nach und nach die Milch zugießen und etwa 30 Minuten köcheln lassen.
2. Knoblauch abziehen. 2 EL Olivenöl erhitzen und 1 Knoblauchzehe darin goldbraun werden lassen. Die Thymianblätter hinzufügen, kurz durchschwenken und unter die fertige Polenta ziehen.
3. Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenschütteln, Nadeln abzupfen. Restliches Olivenöl mit Rosmarinnadeln und der übrigen Knoblauchzehe in einer Pfanne erhitzen und die Lammkoteletts darin auf jeder Seite in etwa 2 Minuten knusprig braten.
4. Lammkoteletts mit der Polenta auf Tellern anrichten.

### INFO

#### POLENTA, DAS BROT DER PIEMONTESE

Polenta ist in Norditalien ein fester Bestandteil der täglichen Ernährung – mehr noch als Pasta. Sonntags z.B. gibt es Polenta zum Schmorbraten, tags darauf in Scheiben geschnitten und gebraten – oder mit Tomaten und Käse belegt. Auch beliebt: Polenta mit Käse gratiniert oder abwechselnd geschichtet mit einer Fleischsauce als Auflauf.

#### ZUBEREITUNG

Polenta bereitet man am besten in einem Kupfertopf oder in einem Edelstahltopf mit dickem Boden zu. Die Garzeit beträgt – je nach Feinheitsgrad des Maises – 30-40 Minuten. Ganz wichtig ist ständiges Umrühren, damit sich nichts am Topfboden festsetzt. Fertig ist Polenta, wenn der Brei dick geworden ist und sich vom Topfrand löst. Mittlerweile gibt es auch Instant-Polenta zu kaufen, die zum Garen nur ein paar Minuten braucht.

## Mostarda: Pikante Konfitüren

Die süß-scharfe Mischung aus reifen Früchte ist das i-Tüpfelchen auf jeder Käseplatte. Auf köstlichere Art kann man ein Menü nicht beenden



### 3 Mostarda aus Quitten

Im Bild auf Seite 19

Für 2 Gläser à 500 ml

- 1 kg Quitten
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt)
- 1 Zimtstange
- 3-4 Gewürznelken
- 1 kleine Peperoni
- 150 g kandierte Orangen
- 1 kg Zucker
- ¾ l trockener Weißwein
- 1 EL Senfpulver

1. Die Quitten schälen, halbieren, entkernen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Mit Orangensaft und -schale in einen Kupfer- oder Edelstahltopf geben. Zimt, Nelken, Peperoni und die in kleine Stücke geschnittenen kandierten Orangen zufügen. Mit Zucker bestreuen und mit Wein bedecken.

2. Die Mischung langsam zum Kochen bringen und so lange köcheln, bis die Früchte weich sind, aber noch nicht zerfallen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und in Einmachgläser füllen. Die Gewürze herausfischen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen und zum Schluss das Senfpulver unterrühren. Den Sirup über die Früchte gießen. Gläser mit einem Schraubdeckel verschließen und kühl stellen.

#### INFO

#### MOSTARDA FÜR DEN VORRAT

Alle drei Mostarda-Sorten halten gekühlt mindestens sechs Monate. Nach dem Öffnen weiter im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von drei Wochen verbrauchen.

### 1 Mostarda aus Paprika & Aprikosen

Im Bild auf Seite 19

Für 2 Gläser à 200 ml

**BITTE BEACHTEN: APRIKOSEN 1 STUNDE ZIEHEN LASSEN**

- Je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote (ca. 300 g)
- 1 rote Peperoni

- 250 g vollreife Aprikosen
- 500 g Zucker

Saft und Schale von 1 Orange (unbehandelt), 1 Vanilleschote

1. Paprika und Peperoni waschen, halbieren und Stängelansätze sowie die Samenkerne entfernen. Die Hälften in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden. Die Aprikosen waschen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden. Mit Zucker vermischen. Orangensaft, abgeriebene Schale und die längs aufgeschnittene Vanilleschote zugeben. Aprikosen zugedeckt 1 Stunde Saft ziehen lassen. Dann mit Paprika und Peperoni vermischen.

2. Die Mischung aufkochen. Bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren so lange köcheln, bis die Paprikawürfel weich sind. Die Vanilleschote herausfischen und das Mark in die Mostarda schaben. Mostarda heiß in Gläser füllen, mit einem Schraubdeckel verschließen und kühl stellen.

### 2 Mostarda aus Äpfeln & Birnen

Im Bild auf Seite 19

Für 2 Gläser à 500 ml

- 1 kg rote kleine Weintrauben (im Piemont nimmt man „Dolcetto“)
- 3 Äpfel

- 3 feste Birnen
- 500 g feste Zwetschgen

- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis

- abgeriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt)
- 100 g Haselnuskerne
- 800 g Zucker

1. Die Trauben im Entsafter auspressen und in einen Kupfer- oder Edelstahltopf gießen.

2. Äpfel und Birnen schälen, halbieren, entkernen und in längliche Spalten schneiden. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls in Spalten schneiden. Die Früchte mit Zimtstange, Sternanis, Orangenschale und den grob gehackten Haselnüssen unter den Traubensaft mischen. Zum Kochen bringen und 30 Minuten köcheln. Dann den Zucker einrieseln lassen und unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze so lange köcheln, bis die Früchte zerfallen sind und die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist.

3. Mostarda heiß in Gläser füllen, gut mit einem Schraubdeckel verschließen und kühl stellen.

### Blätterteigtörtchen

Im Bild auf Seite 17

Zutaten für 6 Törtchen

- 300 g TK-Blätterteig, 1 EL Fett
- 100 g Toma-Käse (halbfester Schnittkäse; ersatzw. Butterkäse)
- 80 g Raschera (fester Schnittkäse; ersatzw. Gouda)
- 125 g Schlagsahne
- 3 Eigelb (Eier: Größe M), 1 Birne
- Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss

1. Teig auftauen, mit Wasser bepinseln, übereinander legen und 3 mm dünn ausrollen. 6 Kreise (10 cm Ø) ausschneiden. Gefettete Förmchen (8 cm Ø) damit auskleiden. Elektro-Ofen auf 210 Grad vorheizen.

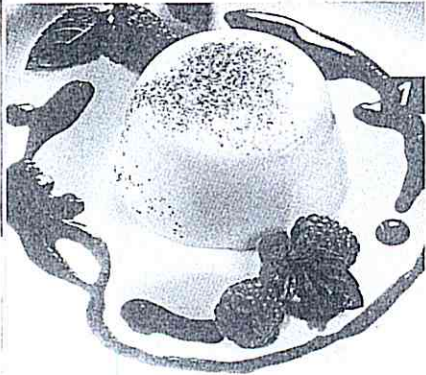
2. Käsesorten grob raspeln. Sahne und Eigelb verquirlen. 2 EL beiseite stellen, den Rest mit dem Käse vermischen. Birne schälen, halbieren, entkernen, klein würfeln. Unter die Käsemischung mengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Masse in die Förmchen geben.

3. Teigreste evtl. ausrollen, in Streifen teilen. Auf den Belag legen, mit übriger Eigelb-Sahne bestreichen. Im Ofen bei 210 Grad (Gas: Stufe 3-4) 20-25 Minuten backen.

Fortsetzung von Seite 28

## Desserts – von Panna cotta bis Zabaione

Frisch geerntete Haselnüsse, allerfeinste Schokolade und natürlich Torrone werden zu unwiderstehlichen Süßsp.



### 1 Panna cotta

Bild auf Seite 40

#### Zutaten für 4 Portionen

**BITTE BEACHTEN: PANNA COTTA MUSS 10-12 STUNDEN KÜHLEN**

400 g Schlagsahne  
30 g Zucker, 1 Vanilleschote  
1 Blatt Gelatine  
1 EL Grand Marnier oder Grappa  
**FÜR DIE HIMBEEREN**  
250 g Himbeeren, 2 EL Puderzucker  
1 EL Grand Marnier  
Minzeblätter zum Garnieren  
nach Belieben Himbeersauce  
(Fertigprodukt)

1. Sahne und Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark heraus-schaben und mit der Schote in die Sahne geben. Erhitzen, etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gut ausdrücken, unter Rühren in der heißen Sahne auflösen. Mit Grand Marnier oder Grappa abschmecken, in vier kleine, kalt ausgespülte Förmchen gießen. Im Kühlschrank 10-12 Stunden, am besten über Nacht, erstarren lassen.

3. Himbeeren verlesen, waschen, trockentupfen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Grand Marnier beträufeln. Kühl gestellt mindestens 30 Minuten marinieren. Minze abbrausen und trockentupfen.

4. Förmchen mit der Panna cotta kurz in heißes Wasser tauchen, stürzen, mit Früchten und Minze anrichten. Nach Belieben mit Himbeersauce servieren.

### 2 Zabaione

Bild auf Seite 41, oben links

#### Zutaten für 4 Portionen

3 Eigelb (Eier: Größe M)  
3 EL Zucker, 100 ml Weißwein  
(z.B. Moscato d'Asti)  
etwas abgeriebene Orangenschale  
(unbehandelt), 125 g Schlagsahne  
nach Belieben Amaretti (italienische Mandelkekse), Zartbitter-Schokolade, Minzeblätter und Orangenzensten zum Garnieren

1. Eigelbe und Zucker in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, Wein und etwas Orangenschale zugeben, zu einer lockeren Creme aufschlagen. Aus dem Wasserbad nehmen und über einer Schüssel mit Eiswasser schlagen, bis die Creme etwas abgekühlt ist.

2. Sahne steif schlagen, gleichmäßig unter die Creme heben.

3. Zabaione in vier Sektschalen verteilen. Nach Belieben mit Amaretti, Schokolade, Minze und Orangenzensten garnieren.

**TIPP:** Man kann die Zabaione auch heiß servieren, dann aber die Sahne weglassen.

*2FACH*

### 3 Haselnuss-Soufflé

Bild auf Seite 41, unten links

#### Zutaten für 4 Portionen

1/2 Vanilleschote, 1/3 l Milch  
50 g gehackte Haselnüsse  
20 g Butter und Butter für die Förmchen, 20 g Mehl  
3 Eiweiß und 2 Eigelb  
(Eier: Größe M)  
Vanillezucker für die Förmchen  
**AUSSERDEM**  
50 g Zartbitter-Schokolade  
4 EL Schlagsahne  
Orangenzensten (unbehandelt) und Minzeblätter zum Garnieren

1. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Einen Topf 3 cm hoch mit Wasser füllen, in den Ofen stellen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark erhitzen. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Butter zerlassen, Mehl unterrühren. Die heiße Vanillemilch darunter rühren. Einmal aufkochen lassen, dann sofort 1 Eiweiß unterrühren. Nüsse untermengen, Creme von der Kochstelle nehmen, etwas abkühlen lassen. Übrige Eiweiße steif schlagen und unterziehen.

2. Vier kleine Förmchen einfetten, mit Vanillezucker austreuen. Teig einfüllen und im heißen Wasserbad in 15-20 Minuten garen.

3. Schokolade in Stücke brechen, in der Sahne bei kleiner Hitze auflösen. Kräftig durchrühren. Soufflés auf Teller stürzen, mit Schokosauce begießen, mit Orangenzensten und Minzeblättern garnieren.

### 4 Schokoladen-Flan

(Bonet di cioccolata)

Bild auf Seite 41, oben rechts

#### Zutaten für 4 Portionen

**BITTE BEACHTEN: FLAN MUSS 2 STUNDEN KÜHL STEHEN**  
3 gehäufte EL Kakaopulver  
(schwach entölt; im Backregal)  
400 ml Milch, 150 g Amaretti  
(italienische Mandelkekse)  
40 ml Weinbrand, 120 g Zucker  
6 Eigelb und 3 Eiweiß  
(Eier: Größe M)

1. Kakao mit 6 EL kalter Milch verrühren. Die restliche Milch erhitzen. Amaretti zerbröseln und mit dem angerührten Kakao mischen. Mit heißer Milch und Weinbrand begießen, kurz durchrühren und 15 Minuten quellen lassen.

2. 40 g Zucker unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Mit 2 EL Wasser ablöschen. So lange kochen lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. In sechs feuerfeste Timbale-Förmchen (ca. 9 cm Ø) gießen, durch Schwenken gleichmäßig verteilen. Elektro-Ofen auf 180 Grad vorheizen. Fettpfanne etwa 2 cm hoch mit Wasser füllen und in den Ofen stellen.

3. Eigelbe mit 50 g Zucker cremig rühren. Eiweiße mit übrigem Zucker steif schlagen. Eingeweichte Amaretti unter die Eigelbmasse rühren, Eischnee vorsichtig darunter ziehen. Die Masse in die Förmchen füllen, Oberflächen glatt streichen. Förmchen mit Alufolie bedecken. Im Wasserbad im Ofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) in etwa 30 Minuten stocken lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen, im Kühlschrank 2 Stunden kühlen.

4. Vorm Servieren Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Flan auf Teller stürzen und servieren.

