

BEATRIX SCHELL

ITALIA AL GUSTO



**Eine Genussreise
durch Italien,
von Bozen
bis Palermo**

GU



INHALT

Vorwort S. 5

KAPITEL

Friaul-Julisch Venetien S. 6

Trentino-Südtirol S. 40

Piemont S. 74

Venetien S. 100

Emilia-Romagna S. 114

Die Marken S. 150

Toskana S. 188

Apulien S. 206

Kampanien S. 234

Sizilien S. 252

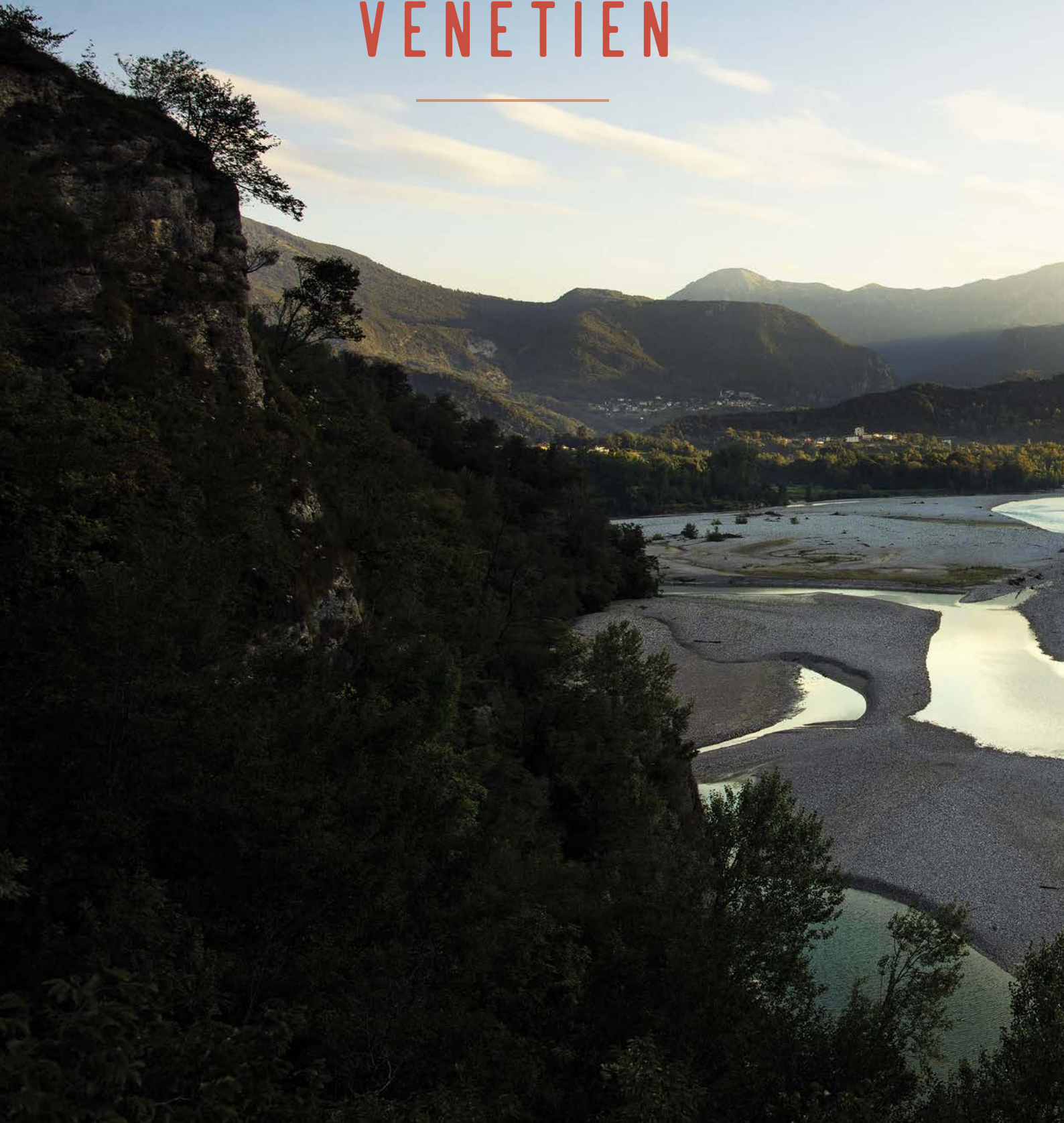
EXTRAS

Danksagung S. 280

Rezeptregister S. 281

Impressum S. 288

FRIAUL-JULISCH VENETIEN





FRIAUL-JULISCH VENETIEN

Eine unberührte Natur mit einzigartigen Aussichten auf Berge, Täler, Seen und das Adriatische Meer.

Kaum eine Region in Italien bietet so viele Eindrücke auf einem Fleck wie Friaul-Julisch Venetien. Der alpine Einfluss bestimmt die Natur und somit auch die Gemüter der in den Julischen und Karnischen Alpen lebenden Menschen ganz im Nordosten Italiens.

Der Reiseweg führt durch majestätische Gebirgszüge mit Gipfelspitzen bis zu 2 706 Metern und lässt den abenteuerfreudigen Besucher gigantische Flusslandschaften Richtung Adria überqueren.

Mir scheint, als würden die Speisen und der Wein hier intensiver und aromatischer schmecken: der hauchdünn geschnittene luftgetrocknete San-Daniele-Schinken, der frische, beinahe noch lauwarmer Ricotta, welcher vom etwas kratzigen Abgang des herb-bissig schmeckenden Olivenöls aus dem Karst begleitet wird.

In dieser alpenländisch geprägten Region Italiens präsentiert sich die Polenta in verblüffender Symbiose mit Krake oder Tintenfisch. So küsst die mediterrane Adria die schroffen Alpen und lässt daraus eine leidenschaftliche Liebesaffäre entstehen, die auf unseren Tellern ihren Höhepunkt findet.



CONTENUTI

Inhalt

PRIMI

Tagliolini mit San-Daniele-Schinken S. 12

Fricco S. 14

Polenta mit Montasio S. 17

SECONDI

Fischpfanne in Pfeffersauce an weißer Polenta S. 21

DOLCI

Kartoffelbällchen mit Pflaumenmus gefüllt S. 28

Saftige Schokotörtchen von Adelia di Fant S. 30

Gubana S. 33

Tiramisu – das Originalrezept S. 34



AMARILLI MIT CULATELLO

PRIMI

300 g Weichweizenmehl
(Farina tipo "00")

50 g Hartweizenmehl
(Farina di grano tenero "00")

4 Eigelb (L) • 2 Eier (L)

140 g Stangensellerie

140 g Möhren • 100 g Zwiebeln

200 g Culatello
(ersatzweise Parmaschinken)

40 ml Olivenöl

75 ml Rotwein

150 g Parmesan

60 g Semmelbrösel

Meersalz • Pfeffer

½ Knolle Fenchel • 20 ml Sahne

100 g TK-Blattspinat

**2 Prisen frisch geriebene
Muskatnuss**

70 g eiskalte Butter

AUSSERDEM

Nudelmaschine

Mehl (zum Arbeiten)

Teigrädchen

FÜR 6 PERSONEN

Zubereitungszeit: 1 Std. 15 Min.

Ruhen: 1 Std.

*Pro Portion: ca. 690 kcal,
32 g E, 37 g F, 54 g KH*

Für den Nudelteig beide Mehlsorten auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine große Mulde drücken. Die Eigelbe, 1 ganzes Ei und bei Bedarf noch etwas Wasser hineingeben und alles mit der Gabel verrühren. Dabei immer wieder etwas Mehl vom Rand in die Mulde schieben und mit der Eiermischung vermengen. Sobald das Ganze zu einem festen Teig wird, diesen mit der Hand 10–15 Min. kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Falls nötig, tropfenweise noch etwas Wasser dazugeben. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Std. ruhen und quellen lassen.

Inzwischen für die Füllung Sellerie waschen und putzen, Möhren und Zwiebeln schälen. Das Gemüse und den Culatello in kleine Stücke hacken oder schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Darin Gemüse und Schinken anbraten, mit Rotwein ablöschen und abgedeckt bei kleiner Hitze 15 Min. dünsten. Die Füllung in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab grob zerkleinern, abkühlen lassen. Dann 100 g Parmesan fein reiben und mit Semmelbröseln, übrigem ganzen Ei, 1 Prise Meersalz und etwas Pfeffer zur Füllung geben und alles gut vermischen. Abgedeckt mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen für die Sauce Fenchel waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf knapp mit Wasser bedecken und 5 Min. leise köcheln lassen. Die Hälfte des Kochwassers abgießen, Sahne und gefrorenen Blattspinat dazugeben. Alles aufkochen, dann mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Sauce mit Meersalz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Topf beiseitestellen.

Mit Hilfe der Nudelmaschine den Teig portionsweise dünn ausrollen, dann auf der Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und in 8–10 cm breite, lange Streifen schneiden. Füllung in walnussgroßen Häufchen mit ca. 3 cm Abstand auf die Teigstreifen setzen. Teig um die Füllung herum mit Wasser befeuchten, den Teig längs über die Füllung falten und die Luft aus den Zwischenräumen drücken. Mit einem Teigrädchen kleine Halbmonde ausschneiden. Die Teighalbmonde an den beiden spitzen Enden fassen, zusammenführen und zusammendrücken. Die fertigen Amarilli auf ein mit Mehl bestäubtes Holzbrett legen.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Darin die Amarilli in 3–4 Min. gar köcheln lassen. In einer großen Pfanne 50 g Butter schmelzen. Die Pasta mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, in die Pfanne geben und in der Butter schwenken.

Die Fenchel-Spinat-Sauce aufkochen, die übrige Butter (20 g) in Stückchen dazugeben und die Sauce mit dem Pürierstab aufmixen. Die schaumige Sauce auf Teller verteilen und die Pasta hineinsetzen. Den übrigen Parmesan (50 g) in dünnen Spänen über die Pasta hobeln. Sofort servieren!

MUT ZUM GENUSS!

Aceto Balsamico Tradizionale





Heute ist der »Aceto Balsamico Tradizionale di Modena« ein gefeierter Star in vielen Feinschmeckermenüs, so auch bei den Kreationen des Sternekochs Luca Marchini, von dem ich die Zubereitung des Risottos gelernt habe.

Wie bei so vielen Dingen, ist mir auch beim Aceto Balsamico schnell klar geworden, dass an das Originalprodukt niemals eine »Das schmeckt so wie«-Alternative heranreichen würde. Mutig und dennoch mit einem tiefen Seufzer griff ich in mein Portemonnaie und kaufte mir das Fläschchen mit diesem kulinarischen Schatz. Für die Verkostung der zwölf Jahre alten Kostbarkeit durfte ich ausschließlich einen Keramiklöffel verwenden, ich schmeckte Schokolade mit einer feinen Säure verwoben.

Eine ganze Menge passiert in den zwölf bis 24 Jahren, bis sich diese sündhaft teure Balsamicoessenz so harmonisch präsentieren kann:

1. Die Ernte: Der echte Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP wird aus dem eingedickten Traubensaft von weißen Trebbiano-Trauben aus den Provinzen Modena oder der Reggio Emilia hergestellt.

2. Das Pressen: Die Trauben werden nur sanft gepresst, damit der Tanningehalt des Mostes nicht zu hoch ist.

3. Das Einkochen: Der Most wird unter freiem Himmel in riesigen Bottichen gekocht, bis er ein dunkelbraunes, sirupähnliches Konzentrat ergibt. Dieses wird in große Glasballons gefüllt und bis März gelagert. Um das Verhältnis kurz klarzustellen: 100 kg Trauben ergeben 70 Liter Maische, wovon 35 Liter Mostkonzentrat übrig bleiben.

4. Die Gärung: Das Mostkonzentrat wird – vermischt mit altem Essig – in Holzfässer gefüllt, wo die Gärung beginnt, die ganze drei Jahre dauert.

5. Die Vollendung: Der Essig reift unverschlossen, dabei wird er Jahr für Jahr in immer kleiner werdende Fässer umgefüllt. Nach zwölf Jahren wird aus dem kleinsten Fass ein Liter abgenommen und als Balsamicoessenz verkauft.

Ein Aceto Balsamico Tradizionale unterstreicht den Geschmack der Speisen, elegant umschmeichelt er die cremige Konsistenz eines Risottos. Legendär ist das Geschmackserlebnis auf Vanilleeis oder mit frischen Erdbeeren.



FLEISCHKLÖSSCHEN IN LAMBRUSCO

SECONDI

FÜR DIE SAUCE

½ Bund Petersilie

2 hart gekochte Eier

2 Anchovisfilets (in Öl)

8 Kapern • 30 ml Olivenöl

FÜR DAS PÜREE

4 mehligkochende Kartoffeln

100 g Knollensellerie

20 g Butter • Meersalz

FÜR DIE KLÖSSCHEN

250 g rohe Salsiccia

3 Stängel Petersilie

250 g Schweinehackfleisch

20 g geriebener Parmesan

Meersalz • 80 g Reismehl

20 EL Olivenöl

200 ml Lambrusco

AUSSERDEM

Kartoffelpresse

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 1 Std. 15 Min.

Pro Portion: ca. 765 kcal,

30 g E, 53 g F, 34 g KH

Luca Marchini serviert die geschmorten Fleischklößchen mit einem cremigen Kartoffel-Sellerie-Püree. Die Krönung ist aber eindeutig die grüne Sauce bestehend aus Kapern, Anchovis, Petersilie und hart gekochten Eiern. Der feiwürzige und gleichzeitig frische Geschmack der Sauce passt ganz hervorragend zu Klößchen und Püree.

Bereiten Sie zuerst die grüne Sauce zu: Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Eier schälen. Beides mit Anchovisfilets, Kapern und Olivenöl in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die grüne Sauce mind. 1 Std. kalt stellen.

Inzwischen kümmern Sie sich um das Püree: Kartoffeln und Knollensellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. In einem Topf mit Wasser bedecken, aufkochen und das Gemüse zugedeckt in 30 Min. weich garen. In ein Sieb abgießen und dann noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Butter dazugeben und unter das Püree heben. Das Kartoffel-Sellerie-Püree mit Salz würzen, warm halten.

Nun die Fleischklößchen herstellen: Das Salsiccia-Brät in kleinen Stücken aus den Häuten drücken. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Beides mit Hackfleisch, Parmesan und 1 gestr. TL Meersalz kräftig vermengen. Da in diesem Rezept kein Ei zur Bindung verwendet wird, sollten Sie dem Vermischen der Fleischmasse etwas mehr Zeit widmen. Kneten Sie daher die Masse für mind. 5 Min. mit der Hand durch.

Reismehl in eine Schüssel füllen. Mit einem Esslöffel von der Fleischmasse eine kleine Portion abnehmen, zwischen den Handflächen anpressen und zu einem Klößchen formen. Kurz im Reismehl wenden und auf einen Teller legen. Auf diese Weise weitere Klößchen zubereiten, bis die Fleischmasse aufgebraucht ist.

In einer großen beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Darin die Fleischklößchen rundherum goldbraun anbraten. Mit dem Lambrusco ablöschen und diesen in ca. 5 Min. zur Hälfte einkochen lassen.

Das Kartoffel-Sellerie-Püree auf Teller verteilen und ein wenig glatt streichen. Je 4 Fleischklößchen samt etwas Lambruscোসauce auf das Püree geben. Zum Schluss alles mit der grünen Sauce krönen.





ITALIEN NEU ENTDECKT

Die Welt kulinarisch zu erkunden ist ihre größte Leidenschaft:
Die Reise-Expertin für kulinarische Erlebnisse Beatrix Schell spürt seit
vielen Jahren in ihrem Lieblingsland Italien immer wieder besondere
Orte, Menschen, Manufakturen und Spezialitäten auf.

Für dieses Buch reiste sie zusammen mit dem New Yorker
Fotografen Jörg Meyer quer durchs Land und möchte Sie mit ihren
Geschichten und Rezepten dazu verführen, bedingungslos zu
schwelgen und zu genießen.



WG 454 Länderküchen
ISBN 978-3-8338-8341-5



www.gu.de