

CORNELIA SCHINHARL

PIEMONTE UND LIGURIEN

Küche & Kultur

GU



Inhalt

6 Piemont und Ligurien – ein nahezu perfektes Paar

Die Elegante und die Wilde

- 10 Turin und Genua
- 14 Slow Food: Zeit für Genuss
- 28 Focaccia: Ein Fladen für jede Lebenslage
- 42 Einfach Klasse: Turins historische Caffè-Bars
- 46 La città del cioccolato: Die Hauptstadt der Schokolade

Gutes von den Hügeln

- 54 Langhe, Roero und Monferrato
- 58 Trüffel: Edles aus dem Verborgenen
- 66 Razza piemontese: Tierisch gut
- 70 Grissini: Kein Essen ohne
- 78 Formaggi delle Langhe: Toma, Robiola & Co.
- 86 Gorgonzola: Charakter in allen Adern
- 92 Reis: Kleines ganz groß
- 102 Tonda gentile: Haselnüsse in weltbekanntem Format
- 112 Einzelstücke: Romano Levi und seine Grappa



Dem Himmel so nah

- 116 Valle d'Aosta, Valtellina & Co.
- 124 Bresaola, Lardo & Co.: Würziges für den Vorrat
- 138 Käse aus den Bergen: Würze von saftigen Wiesen
- 160 Braulio: Kräuterlikör aus der Apotheke
- 162 Grano saraceno – Buchweizen: Aroma im Sechseck

Quirlig und verwunschen

- 170 Ligurien und die Seen
- 180 Oliven & Basilikum: Würze im Miniformat
- 212 Olivenöl: Aroma aus feinen Früchten

Wein

- 218 Götter in Rot: Edles aus besten Lagen

Zum Nachschlagen

- 229 Literaturtipps
- 230 Adressen
- 234 Register nach Menüfolge
- 235 Rezept- und Sachregister
- 240 Impressum



Gutes von den Hügeln

*Langhe, Roero &
Monferrato*

*Nuancen von grün, manchmal auch grau,
vom Dunst weich gezeichnet. Im Herbst nebelverhangen und
wie unter einer Watteschicht verborgen,
auch im Sommer nur ganz selten richtig klar.
Sanft und irgendwie melancholisch ist die Hügellandschaft
im Herzen des Piemont. Und Sehnsuchtsziel
aller Feinschmecker und Weinliebhaber.*



Die schmalen, tiefgelben tajarin *sind die typischen Nudeln des Piemont. Viele Hausfrauen bereiten sie nur mit Eigelben zu; andere nehmen auch mal, wie in diesem Rezept, ein ganzes Ei. Aber eines ist ganz sicher: Wasser oder eine andere Flüssigkeit hat im Teig nichts zu suchen, es gehören nur Eier hinein. Ebenso wichtig: dünn ausrollen und dünn schneiden.*

Tajarin ai funghi

Eiernudeln mit Pilzen

Zubereitungszeit: 1 3/4 Std.

Quell- und Ruhezeit: 1 Std.

Pro Portion ca.: 415 kcal

Zutaten für 6 Personen:

Für den Pilzsugo:

30 g getrocknete Steinpilze

1/8 l trockener Weißwein (z. B. Arneis)

400 g frische Steinpilze oder Egerlinge

250 g Tomaten

1 Stange Staudensellerie

1 kleine Möhre, 1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

3 Zweige Thymian

2 EL Butter

1/8 l Fleisch- oder Gemüsebrühe

2 TL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

Für den Teig:

400 g Mehl aus Hartweizengrieß

1 Ei, 8 Eigelb

Salz

Mehl zum Arbeiten

Für den Sugo die getrockneten Pilze mit dem Wein in einer Schüssel mischen und etwa 1 Std. quellen lassen.

Inzwischen für den Teig das Mehl mit Ei, Eigelben und 1 TL Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch wickeln und etwa 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Vom Teig Stücke abnehmen (den Rest im Küchentuch lassen, damit er nicht trocken wird) und in der Nudelmaschine oder mit der Nudelrolle zu dünnen Platten ausrollen. Die Platten mit Mehl bestäuben, locker aufrollen und

mit einem langen Messer in möglichst dünne Bandnudeln schneiden. Die Nudeln mit den Händen auseinander lösen und auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten. Den übrigen Teig ebenso verarbeiten.

Für den Sugo frische Pilze putzen, von den Stielenden befreien und in feine Würfel oder dünne Scheiben schneiden. Tomaten kurz überbrühen, häuten und würfeln. Sellerie waschen und putzen, Möhre schälen und beides in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen und trocken schütteln, Blätter von den Stielen streifen und grob hacken. Getrocknete Pilze abtropfen lassen und klein schneiden. Einweichwein durch eine Kaffeefiltertüte gießen.

Die Butter im Topf zerlassen, frische Pilze darin andünsten. Gemüse, Zwiebel, Knoblauch, Kräuter und getrocknete Pilze untermischen und kurz mitbraten. Mit Pilzwein und Brühe aufgießen, Tomatenmark untermischen und den Sugo mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 20 Min. schmoren.

Für die Nudeln reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin etwa 2 Min. garen. In ein Sieb abgießen und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem Pilzsugo mischen. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

TIPP

Zu den *tajarin* schmecken auch andere Saucen, etwa ein Fleisch- oder Tomatensugo gut. Ebenfalls gut: Gemüse der Saison sehr fein schneiden, in Butter und Öl andünsten und mit Gemüsebrühe und Tomatenmark dünsten. Mit frischen Kräutern und etwas Zitronenschale abrunden und mit den Nudeln mischen.

Käse aus den Bergen

Würze von saftigen Wiesen



Auf den Almwiesen des Valle del Bitto ist die Käseproduktion noch echte Handarbeit. Alle Gerätschaften müssen ohne Hilfe von Maschinen transportiert werden. Von den kleinen Helfern im Korb bis zum riesigen Kessel zum Erwärmen der Milch.

Auf den Bergen ist die Welt in der Valtellina, im Valle d'Aosta und in der Provinz Cuneo im Piemont noch weitgehend unberührt, die Natur in Takt. So sind die saftigen Gräser und aromatischen Kräuter der Berge auch das Geschmacks-Geheimnis der begehrten Almkäse *bitto*, *fontina* und *castelmagno*.

Valtellina: Bitto per favore

Elena Giovanetti – Sennerin mit Erfahrung und nicht nachlassender Begeisterung – hat noch eine

andere Erklärung für den hervorragenden Geschmack ihres Käses: Die Kühe haben keinen Stress, aber viele Freiheiten, sie dürfen tun, was sie wollen. Seit vielen Jahren verbringt Elena die Sommermonate auf den Almwiesen des Valle del Bitto.

84 Tage – von Juni bis September – dauert die Almsaison traditionell. Während dieser Zeit stellt Elena zusammen mit Mann, Sohn und Tochter viele Laibe *bitto* her, den berühmtesten Käse der Valtellina. Benannt ist er nach dem gleichnamigen Gebirgs-



Die Laibe von *bitto*, die aus der Milch der Almkühe hergestellt werden, haben hier oben nicht genügend Platz zum Reifen. Dafür werden sie ins Tal transportiert, ein Teil auch in den Lebensmittelladen »Ciapponi«.

bach, der durch das Bitto-Tal nach Morbegno fließt und dort in die Adda mündet.

Fünf Hütten (*baite* genannt) bewohnt die Familie in dieser Periode, zusammen mit zwei Hunden, die Kühe und Ziegen einigermaßen in Schach halten. *Baita* Nr. 1 hat noch Strom und fließendes Wasser zu bieten; das ändert sich schon in der nächsthöheren. Und spätestens hier beginnt die Freiheit der Kühe: Wann die Giovanetti umziehen müssen, entscheiden sie. Wird das Grünzeug auf den Wiesen knapp, wan-

dern die Kühe weiter. Und die Giovanetti mit ihnen, mit Sack und Pack und dem von der Glut schwarzen Kessel, in dem der Käse täglich bereitet wird. Nur gut, dass der Sohn so jung und fit ist und die schwere Last fast leichtfüßig auf den Schultern nach oben transportiert.

Zweimal täglich werden die rund 50 Kühe gemolken, die Milch wird gleich zu Käse verarbeitet. Bis zu 10 Liter Milch gibt eine »gute« Kuh und das zweimal am Tag. Klingt viel, wäre für einen Großbetrieb aber

Crema al vino bianco

Weißweincreme

Zubereitungszeit: 30 Min.

Kühlzeit: 2 Std.

Pro Portion ca.: 265 kcal

Zutaten für 4 Personen:

2 Blatt helle Gelatine

1/2 Bio-Zitrone

1/4 l trockener Weißwein (z. B. Blanc de Morgex et de la Salle oder Petite Arvine)

80 g Zucker

1 Vanilleschote

1 Stück Zimtstange

2 sehr frische Bio-Eier

100 g Sahne

Zum Servieren:

250 g gemischte Beeren (z. B. Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren)

1 EL Zucker

Die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Min. einweichen. Inzwischen die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen. Die Schale dünn abschneiden und mit Weißwein und 50 g Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Schote, Mark und Zimt zum Wein geben und aufkochen lassen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Den Wein nach und nach durch ein Sieb dazufließen lassen und gut unterschlagen. Die Masse in einem Topf unter Rühren noch einmal bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. In eine Schüssel füllen, die Gelatine ausdrücken und in der warmen Weincreme auflösen.

Die Creme lauwarm abkühlen lassen, dann Eiweiße und Sahne getrennt steif schlagen. Eischnee und Sahne unter die Creme heben. Die Creme in Dessertschälchen füllen und mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Beeren verlesen, Erdbeeren eventuell kleiner schneiden. Mit dem Zucker mischen und 10 Min. stehen lassen. Dann die Creme damit anrichten und servieren.

Monte bianco

Kastanienpüree (im Bild)

Zubereitungszeit: 1 Std.

Garzeit: 1 1/2 Std.

Pro Portion ca.: 730 kcal

Zutaten für 4 Personen:

600 g fleischige Esskastanien

Salz

1 Vanilleschote

1/2 l Milch

100 g Zucker

50 ml Rum

200 g Sahne

knapp 1 EL Puderzucker

50 g Zartbitter-Schokolade

1 Baisertörtchen (vom Bäcker)

4 glasierte Maronen (nach Belieben)

Die Kastanien auf der gewölbten Seite einschneiden und in kochendem Salzwasser etwa 30 Min. garen. Kalt abschrecken, die Schale und die dünne braune Haut entfernen. Die Kastanien grob zerbrechen und in einen Topf legen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Mark und die Schote mit Milch, Zucker und Rum zu den Kastanien geben und erhitzen. Die Kastanien bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 1 Std. weitergaren, bis sie sehr weich werden und die Milch fast aufgesogen haben. Aufpassen, dass sie nicht anbrennen.

Die Kastanien etwas abkühlen lassen, dann die Vanilleschote entfernen. Kastanien mit der verbliebenen Milch fein pürieren. Das Püree mit einem Löffel in Schälchen verteilen oder durch die Spätzlepresse drücken.

Die Sahne mit dem Puderzucker fast steif schlagen, sie soll Stand haben, aber nicht zu fest werden. Die Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad in einer Tasse schmelzen. Das Baisertörtchen zerkrümeln. Glasierte Maronen in Streifen schneiden.

Die Kastanienmasse mit einer Sahnehaube bedecken, mit Baiser und Maronen garnieren und die Schokolade kurz vor dem Servieren darüber laufen lassen.





PIEMONTE UND LIGURIEN

Küche & Kultur

Weißer Trüffel, edle Weine, Käsesorten mit Tradition und feines Olivenöl sind nur einige der Spezialitäten, die Feinschmecker aus aller Welt ins Piemont und nach Ligurien locken. Nicht umsonst wurde Slowfood hier gegründet und die erste Universität des Geschmacks.

Cornelia Schinharl stellt Ihnen hier die auf vielen Reisen entdeckten Spezialitäten und ihre Produzenten in informativen Reportagen vor.

Und die authentischen Rezepte werden Sie lieben: kleine Käse in zitroniger Petersilien-Kapern-Sauce, Peperoni alle nocciole, Trota cruda, Buchweizenpfannkuchen und Kastaniennudeln, Risotto mit Erdbeeren, Brassato al Nebbiolo, Bonét, ein wunderbarer Schokopudding mit Haselnüssen, und viele mehr.

Ein Buch für Genießer und Liebhaber der authentischen italienischen Küche.

www.gu-online.de

GU

ISBN 978-3-8338-0543-1
WG 454 Länderküche



9 783833 805431