

Köstliches Piemont

Die Langhe

Pastagna mit Porree-Sahne-Soße

Zutaten für den Teig:

- 300 Gramm Kastanienmehl
- 600 Gramm Weizenmehl
- 5 Eier
- 2 Löffel extrareines Olivenöl
- 1 Glas Wasser

Zutaten für die Soße:

- 2 Porreestangen
- 500 ml Sahne
- 100 Gramm geriebener Parmesan (wahlweise Pecorino-Käse)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung der Pastagna:

Weizenmehl und Kastanienmehl vermengen und auf einem Holzbrett ausbreiten (für Anfänger empfiehlt sich eine Schüssel) und mit den Händen ein Loch in die Mitte drücken. Die Eier darin aufschlagen und mit einer Gabel verrühren. Zwei Löffel Öl dazu gießen und weiter rühren, anschließend nach und nach das Mehl vom Rand beimischen, bis es zum Teig wird. Danach mit den Händen kneten. Mit lauwarmem Wasser den Teig aufweichen. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig in Scheiben schneiden und mit den Händen zu kleinen Pizza-Formen plattdrücken. Mit Hilfe einer Nudelmaschine immer dünner pressen. Den gewalzten Nudelteig auf das mit Mehl bestreute Holzbrett legen. Sie halbieren und in der Nudelmaschine in gleichmäßige Streifen bzw. Tagliatelle durchtrennen. 4 bis 5 Minuten in kochendem Wasser kochen.

Zubereitung der Soße:

Den in Scheiben geschnittenen Porree in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Sahne darüber gießen. Die abgetropften Nudeln in die Pfanne mit der Soße geben, gut rühren und anschließend mit Parmesan würzen und servieren.

Haselnuss-Torte von Oma Maria

Zutaten:

- 150 Gramm Haselnüsse (am besten Nocciola Tonda Gentile IGP aus dem Piemont)
- 150 Gramm Weizenmehl
- 60 Gramm Butter
- 150 Gramm Zucker
- 3 Eier
- 100 Gramm bitterer Kakaopuder
- 1 Tüte Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Die geschälten Haselnüsse im vorerhitzten Ofen bei 200 Grad ca. 5 Minuten rösten. Danach den Ofen ausschalten und die Haselnüsse weitere 5 Minuten drin lassen. Anschließend auf dem Blech abkühlen lassen und erst dann die braune Haut abreiben. Die Haselnüsse in ein Leinentuch schütten und – ganz nach Tradition – mit einer Glasflasche zermahlen. In einer Schüssel die Eier mit einer Gabel aufschlagen. Zucker, eine Prise Salz und Kakao dazugeben und gut vermengen. Geschmolzene Butter zugießen und gut rühren. Erst dann Mehl unter ständigem Rühren dazugeben. Die gehackten Haselnüsse und das Backpulver einrühren und anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben. Großzügig Zucker darüber streuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für ca. 30 Minuten backen.

Extratipp: Aufpassen! Haselnüsse verbrennen sehr schnell, deshalb sollten sie beim Röstungsprozess nicht lange unbeaufsichtigt gelassen werden.

Brasato all' Albarossa – Schmorbraten mit Rotwein

Zutaten:

- 800 Gramm Kalbsfleisch (vorzugsweise „cappello da prete“, Priesterhut, ein besonderes Schulterstück oder Keule)
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 4 mittelgroße Karotten
- 4 Stangen Sellerie
- 4 Lorbeerblätter
- 3 Rosmarinzweige
- Thymian
- Bohnenkraut
- extrareines Olivenöl
- Himalayasalz
- 1 Flasche Albarossa Wein

Zubereitung:

Zwiebeln in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Kleingeschnittener Sellerie und Karotten dazugeben und anbraten. Aus den Fleischstücken die Fettanteile wegschneiden, danach das Fleisch tranchieren. Die Fleischstücke einzeln in die Pfanne legen und kontinuierlich wenden, sodass die Außenseite braun wird und die Innenseite roh bleibt. Aus Rosmarin, Thymian und Bohnenkraut mit einem Wiegemesser eine Kräutermischung hacken und diese über das Fleisch streuen. Salzen, pfeffern und die Lorbeerblätter darüber legen. Den Wein großzügig darüber gießen – Guidos Empfehlung: eine ganze Flasche. Deckel drauf und zwei Stunden bei kleiner Hitze garen.

Extratipp: Mit gebratenen Polenta-Stücken servieren.