

Köstliches Piemont

Im Herzen des Piemonts

Schnecken mit „Bagnet Verd “

Zutaten:

- 3 kg Schnecken (ergibt ca. 1 kg Fleisch zum Verzehr)
- Grobes Salz
- 100 g Petersilie
- 1 Chilischote
- 750 ml Gemüsebrühe
- Weißmehl
- Olivenöl

Vorbereitung der Schnecken:

In einem großen Topf 5 Liter Wasser zum Kochen bringen. Eine Prise grobes Salz ins Wasser geben und die Schnecken eine Stunde darin kochen lassen. Den entstehenden Schaum nach und nach abschöpfen. Nach dem Kochen die Schnecken abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken. Erneut abtropfen lassen.

Zubereitung:

Kleingehackte Petersilie und Chilischote bei niedriger Stufe in eine Pfanne mit Olivenöl geben. Die Schnecken bemehlen und in einer weiteren Pfanne auf dem kochenden Öl verteilen, mit einer Prise grobem Salz bestreuen und goldbraun braten. Danach die Schnecken in die Pfanne mit der Petersilie-Chili-Mischung geben. Umrühren und schrittweise die Gemüsebrühe darüber geben. 20 Min. kochen lassen.

Tjarin und Fleisch-Ragù nach Mutter Giuseppinas Hausrezept

Zutaten für Tjarin:

- 200 g Mehl (alte Weichweizensorten)
- 200 g Dinkelgrieß Sorte „Dicocco “
- 4 mittelgroße Eier

Zutaten für Ragù:

- ½ Karotte
- 2 Stangen Sellerie
- ½ weiße Zwiebel
- Hausgemachte Tomatensoße (wahlweise 800 g Tomaten)
- 2 Esslöffel gehackter Rosmarin
- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- reines Olivenöl
- Salz

Zubereitung der Tjarin:

Mehl und Dinkelgrieß vermengen und auf einem Holzbrett ausbreiten. Aus der Mehlmischung eine Pyramide formen und an deren Spitze ein etwa 3 bis 4 cm tiefes Loch drücken. Die vier Eier darin aufschlagen. Mit einer Gabel die Eier umrühren und nach und nach das Mehl vom Rand beimischen bis es zum Teig wird, danach mit Händen kneten. Der Teig muss so lange geknetet werden, bis keine Luftblasen mehr im Teig sind. Wichtig ist, dass der Teig seine Feuchtigkeit behält und nicht zu trocken wird. Die Teigmischung unter einer Glasschüssel für ca. 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig in vier gleichgroße Teile schneiden und diese nacheinander mit einem Nudelholz langsam in eine möglichst quadratische Form sehr dünn, immer von innen nach außen, ausrollen. Beide Seiten des Teigs mit Dinkelgrieß einreiben und mit einem scharfen Messer den Teig so zuschneiden, dass mindestens eine Seite etwa 20 Zentimeter misst. Die Teile vorsichtig zusammen rollen und 2 Millimeter breite Schnecken schneiden, sodass es Streifen entstehen, die man ausgerollt auf einem Teller auslegt. Die Nudeln in kochendes Wasser geben und je nach gewünschter Konsistenz ca. 3 - 5 Minuten garen lassen.

Zubereitung der Soße:

Auf einem Holzschneidebrett Karotte, Zwiebel und Sellerie in kleine Stücke schneiden. Dann den Boden einer ca.15 cm breiten Kasserolle mit Öl bestreichen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Das gehackte Gemüse zusammen mit dem Rosmarin und den ganzen Knoblauchzehen hineingeben, leicht anbraten und mit einem Holzlöffel mischen, dabei darauf achten, dass die Zwiebeln ihre goldgelbe Farbe behalten. Das Hackfleisch und ein bisschen Salz hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren garen lassen. Schließlich die Tomatensoße dazugeben und etwas köcheln lassen – etwas länger, wenn Sie die frische Tomate lieben, etwas kürzer, wenn Sie stärker entfaltetem Geschmack erreichen möchten.

Panissa

Für 5 Personen

Zutaten:

- 350 g Bohnen (idealerweise der Sorte Borlotti)
- 250 g Carnaroli Reis
- 70 g Butter
- 50 g Speck
- 50 g zerbröselte Salami „della Douja “ (wahlweise auch eine andere in Fett eingelegte Salami)
- Rindfleischbrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Glas Barbera Rotwein
- Reines Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Lorbeerblätter
- Rosmarin

Zubereitung:

Bohnen über Nacht einweichen lassen. Danach unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Bohnen in der Fleischbrühe mit Lorbeerblättern und Rosmarin vier Stunden kochen lassen. Nach Belieben Salzen. In einer Pfanne (bestenfalls aus verzinktem Kupfer) Butter schmelzen und Speck hinzugeben. Etwas Olivenöl, zerrupfte Salami und die gehackte Zwiebel beimischen und 5 Minuten lang anbraten. Wenn gewünscht, fügen Sie ½ Löffel Tomatenmark hinzu. Den Reis und das Glas Wein dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Nach und nach die Brühe mit den Bohnen dem Risotto beigeben. Einige Minuten vor dem Servieren die Hitze reduzieren und ruhen lassen, damit der Reis die restlichen Gewürze aufnimmt.

Tipp: Mit frisch geriebenem Parmesankäse servieren.

Bicerin

Für ein Glas

Zutaten:

- 1 Tasse Espresso
- 150 ml Milchcreme
- heiße Gianduja Schokolade

Zubereitung:

Das Originalrezept des Bicerin gilt als Geheimnis: Die exakten Mengen können nur vermutet werden. Sicher ist, dass man im ersten Schritt einen starken Espresso zubereiten muss, natürlich nach bester italienischer Tradition. Milchcreme erwärmen und die Hälfte aufschäumen. In der restlichen warmen Milchcreme die Gianduja-

Masse unerrühren. Nun langsam nacheinander, jeweils zu einem Drittel der Tasse, die heiße Schokolode, den Espresso und die aufgeschäumte Milchcreme vorsichtig aufschichten. Gelungen ist der Bicerin, wenn die drei Zutaten sich erst beim Umrühren mit dem Teelöffel vermischen.

Geheimzutat: Am besten an einem kalten Herbsttag bei einer Lektüre von Umberto Eco genießen.