

# Köstliches Piemont

## Der Alpenbogen

### Polenta à la Aurelio

Für 6 Personen

#### Zutaten:

- 500 Gramm Maisgrieß
- 2 Liter Wasser
- Grobes Salz
- 4 Scheiben Aurelios Toma Käse
- Butter

#### Zubereitung:

In einem hohen und breiten Topf – idealerweise aus Kupfer – das Wasser zum Kochen bringen und salzen. Maisgrieß unter Rühren nach und nach hinzugeben und 10 Minuten aufkochen lassen. Zwischendurch umrühren, bis die Polenta fester wird. Auf der heißen Polenta kleine Stücke Bergkäse und Butter verteilen und heiß servieren. Tipp: Den Rest der Polenta auf einem Backblech glattstreichen und kalt werden lassen. Am nächsten Tag in Stücke schneiden und in Öl anbraten.

### Lammhüfte

#### Zutaten:

- Entbeinte Lammhüfte
- Knoblauch
- Senf
- Butter
- Petersilie

- Thymian (Sorte „Servillo “ eignet sich am besten)
- Rosmarin
- Zitronenschale
- 1 Glas trockener Weißwein
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Lammhüfte mit Senf und anschließend mit den gehackten Kräutern, Knoblauch und dünn geschnittenen Zitronenschalen massieren. Mit Küchengarn das Fleisch verschnüren. Kleine Butterstückchen auf dem Boden einer Keramikauflaufform verteilen und das Fleisch darauf platzieren. Anschließend weitere Butterstücke auf die Lammhüfte legen. Salzen, pfeffern und Weißwein darüber gießen. Im Ofen bei 220 Grad für ca. 2 Stunden garen lassen. Als Beilage eignen sich besonders lila Folienkartoffeln.

## **Suppa Barbetta**

Für 6 Personen

### **Zutaten:**

- 600 Gramm fettfreie Grissini
- 1 Liter Fleischbrühe
- Je eine Prise Muskatnuss und Zimt
- 200 Gramm Toma Käse
- 100 Gramm frische Butter
- 2 Kohlblätter

### **Zubereitung:**

Die Kohlblätter auf dem Boden der Terrine auslegen, damit die Suppe nicht anbrennt. Abwechselnd zerstückelte Grissini, Toma Käse und Gewürze schichten. Abschließend die Fleischbrühe drüber gießen. Im Ofen bei 160 Grad für circa 1 Stunde backen, bis die Brühe komplett gebunden ist. Anschließend die heiße geschmolzene Butter hinzugeben, sodass eine knusprige Schicht entsteht. Es ist nicht nötig, die Suppe zu rühren.

# Kartoffelpolenta mit Soße del Giaus

## Zutaten:

- 5 kg Kartoffeln
- 200 g Weizenmehl
- 200 g Buchweizenmehl
- Salz
- 200 g Ricotta Käse (alternativ Frischkäse)
- 100 ml Sahne
- 1 Leinentuch

## Zubereitung:

Kartoffel schälen – hauchdünn, ganz nach Marilenas Art. In einem hohen und breiten Kessel – idealerweise aus Kupfer – Wasser zum kochen bringen und salzen. Die geschälten Kartoffeln hinzugeben und gar kochen lassen. Mit einem Holzstab die Kartoffeln gut zerstampfen. Nach und nach das Weizen- und Buchweizenmehl zugeben und beim Zerdrücken gut vermengen. Die Masse auf das Tuch kippen und gleichmäßig verteilen. Die Polenta mit einem Küchengarn in kleine Stücke portionieren, das Tuch einschlagen und die Masse abdecken.

## Zubereitung der Soße:

In einer Schale Ricotta Käse und Sahne gut vermischen und salzen. Wenn die Soße zu dickflüssig wird, kann man mit Marilenas Trick – einem Schuss Milch – die Soße verflüssigen.