

Alta Langhe

Alta Langa (Obere Langhe), Piemont

Alta Langhe, eine piemontesische Hügel-landschaft zwischen den Städten Alba und Asti, ist vor allem für zwei Produkte bekannt: für ihre Weine – Barolo, Barbaresco, Dolcetto, Nebbiolo – und ihre weißen Trüffel.

Seit einigen Jahren bemühen sich die Bauern der Alta Langhe, eine weitere kulinarische Spezialität der Region ähnlich erfolgreich zu vermarkten: die Haselnuß. Sie wird seit jeher hier angebaut und wurde bislang vor allem an Großproduzenten wie Ferrero zu geringen Preisen verkauft.



Michaela Cannaparo sortiert Haselnüsse.

Die Dokumentation erzählt, wie der junge Bauer Emanuele Canaparo versucht, die Haselnuß zu einer Delikatesse zu machen. Er verarbeitet sie selbst und verkauft sie – geröstet, gemahlen als Basiscreme für Speiseeis oder als Brotaufstrich – direkt an seine Kunden. Unterstützt wird die Familie Canaparo in dieser Zeit von Giusi Ramallo und ihrer Familie. Die leidenschaftliche Köchin kocht für ihre Freunde, wenn die mit der Ernte und Verarbeitung der „tonda gentile“, wie die Haselnüsse in Alta Langhe heißen, beschäftigt sind. Dabei bereitet sie die typischen Gerichte der Region zu: Ravioli al plin, kleine gefüllte Teigtaschen, oder eine Bagna Cauda, eine sämige Soße aus Milch, Knoblauch, Sardellen und Olivenöl, in die man Gemüse oder Grissini eintaucht.

Gestärkt zieht Emanuele Canaparo ins nahe gelegene Cortemilia zum Wettbewerb um die beste Haselnuß. Und nebenbei läßt der Junggeselle seinen Blick schweifen, denn bei all der vielen Arbeit kommt er kaum dazu, eine Frau kennenzulernen.

Torta di nocciole

Nußtorte ohne Mehl

Torte ohne Mehl – geht das? Die Antwort: Ja, weil die geriebenen Haselnüsse den Teig ebenso binden, wie es sonst das Mehl tun würde.

Zubereitungszeit:

60 min

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Haselnüsse

3 Eier

100 g Butter

13 g Backpulver

40 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Haselnüsse bei 200 °C im Backofen rösten. Danach abkühlen lassen und fein mahlen.

Nun die Eier schaumig schlagen und nach und nach Butter, Puderzucker, Nüsse und Backpulver hinzufügen.

Die Masse in eine gebutterte Kuchenform füllen. Ein Küchentuch anfeuchten und mit Alufolie umschließen. Das Ganze wird nun um die Backform gelegt und mit einer Büroklammer befestigt.

Die Torta wird 45 min bei 200 °C gebacken.

Tip:

- Vor dem Backen ein Küchentuch anfeuchten und über die Kuchenform legen.

Ravioli al plin

Ravioli mit Fleischfüllung

“Plin” nennt man den kleinen Kniff, mit dem die einzelnen Ravioli geschlossen werden, damit die Füllung nicht austreten kann. In die piemontesische Variante der Teigtaschen kommt nur ein wenig Füllung – gerade so viel, daß sie sich mit Daumen und Zeigefinger einer Hand verschließen lassen.

Zubereitungszeit:

90 min

Zutaten für 4 Portionen:

Teig:

400 g Mehl
6 Eier
30 g Parmesan
Salz

Füllung

500 g Schweinehackfleisch
300 g Spinat
1 große Zwiebel
4 Knoblauchzehen
2 Rosmarinzweige
Olivenöl (zum Anbraten)
300 ml Fleischbrühe
Salz
Pfeffer
Muskatnuß

Sauce

125 g Butter
10 Blätter Salbei
75 g Haselnüsse



Zubereitung:

Teig:

Das Mehl auf dem Küchentisch oder einem großen Holzbrett ausschütten, eine Mulde machen und die Eier hineingeben.

Den Parmesan reiben, darüberstreuen und mit einer Prise Salz würzen.

Kräftig kneten und den Teig ½ h ruhen lassen.

Füllung:

Zwei Pfannen bereitstellen und mit etwas Olivenöl füllen. Die Zwiebel kleinhacken und je die Hälfte in einer Pfanne anschwitzen.

Je zwei ganze, geschälte Knoblauchzehen sowie je einen Rosmarinzweig in die Pfannen geben.

In der einen Pfanne das Schweinehack anbraten. Nach etwa 10 min die Hälfte der Fleischbrühe hinzugeben und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

In die zweite Pfanne die andere Hälfte der Fleischbrühe geben und den klein gezupften Spinat darin andünsten.

Spinat und Hackfleisch vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen.

Sauce:

Den Teig auswalzen oder durch eine Nudelmaschine drehen und in 3x5 cm große Rechtecke schneiden, die Ränder sollen gezackt sein.

Jeweils einen halben Teelöffel von der Füllung hineingeben und zu kleinen Teigtaschen falten.

Die Teigtaschen etwa 10 min in heißem Wasser kochen.

Die Butter schmelzen und die Salbeiblätter und die kleingehackten Nüsse kurz darin anbraten.

Die Teigtaschen aus dem Wasser nehmen, auf Teller verteilen und die Salbei-Haselnußbutter darüber geben.

Tip:

- Die Salbeibutter läßt sich mit geriebenen Haselnüssen verfeinern und gewinnt so eine eigene Note.