

Zu Tisch in der Emilia Romagna

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-italien-emilia

Die Rezepte zur Sendung

Erbazzone - emilianischer Gemüsekuchen

Zubereitungszeit: ca. 60 min

4 Portionen

Erbazzone gibt es in der Emilia in jeder Bäckerei und in jeder Bar. Der typisch emilianische Gemüsekuchen – oft mit Spinat gefüllt - wird kalt und warm und zu jeder Tageszeit gegessen.

Tipp: Neben Spinat, Mangold und Petersilie kann man auch Löwenzahn und Chicoree, sowie verschiedene andere Kräuter für die Füllung verwenden. Am besten das, was gerade frisch im Garten oder auf der Wiese wächst. Für die deftigere Variante werden einfach 150 g Speckwürfel angebraten und zur Gemüse Mischung gegeben.

Zutaten:

- 500 g Mangold
- 500 g Spinat
- 40 g Petersilie
- 60 g Butter
- 2 frische Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 150 g Parmigiano Reggiano
- Salz
- Pfeffer
- 350 g Mehl
- 300 ml Sahne
- 50 g Schweineschmalz oder Butter
- Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Spinat und Mangold gründlich waschen und den Mangold von den weißen Stielen befreien. Spinat ca. 2 Minuten, Mangold ca. 4 Minuten in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen, leicht ausdrücken. Petersilie kalt abrausen, trocken, schütteln und mit Mangold und Spinat grob hacken. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Sahne hineingeben und Salz darüber streuen. Mit den Händen schnell vermischen, so dass ein elastischer Teig entsteht. Den Teig beiseite stellen, mit einem Küchentuch bedecken und ruhen lassen. Parmigiano reiben.

Knoblauch und Zwiebeln abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne langsam schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Das gedünstete Gemüse mit dem geriebenen Parmigiano und der gehackten Petersilie in eine Schüssel geben, Knoblauch-Zwiebel-Gemisch hinzufügen, leicht salzen, pfeffern und alles gründlich vermengen. Den Teig in zwei Portionen teilen. Zwei Drittel des Teiges dünn ausrollen und den gefetteten Boden einer Springform (26 cm) damit auslegen. Einen Rand hochziehen. Das Gemüse darauf verteilen und glattstreichen. Die restliche Teighälfte ebenfalls ausrollen, als Deckel auf das Gemüse legen und die Teigränder zusammendrücken. Mit einer Gabel die Oberfläche des Kuchens in regelmäßigen Abständen einstechen. Etwas Schweineschmalz oder Butter in Flocken auf dem Kuchen verteilen und verstreichen. Den Gemüsekuchen im vorgeheizten Backofen (180°C Umluft) in 25 Minuten goldbraun backen. Die Erbazzone kann kalt oder warm serviert werden.



Erbazzone – Gemüsekuchen gefüllt mit wildem Spinat, Mangold oder Chicorée

Tortelli Di Zucca – Kürbistortelli

Zubereitungszeit: ca. 120 min

6 Portionen

Ein Gericht, das wohl schon zur Zeit der Renaissance zubereitet wurde. Tortelli mit einer süßen Füllung aus Kürbis und Mandelkeksen.

Tipp: Einen Löffel Saba (konzentrierten, gekochten Most) in die Füllung geben. Sie wird dadurch etwas süßer und deutlich aromatischer.

Zutaten:

- 1 Butternusskürbis
- 1 EL Saba (Mosto d'uva cotto)
- 150 g Parmigiano Reggiano gerieben
- 40 g Amaretti (italienische Mandelmakronen)
- 400 g Mehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 2 TL Olivenöl
- 4 Eier
- 25 g Butter
- Aceto Balsamico
- Zimt
- gemahlene Nelken
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Zucker
- Salz

Zubereitung:

Für die Füllung den Butternusskürbis halbieren, die Samen herausnehmen und die offenen Hälften auf dem Blech eine Stunde bei 160° backen. In der Zwischenzeit aus Mehl, Gries, Eiern, Olivenöl und etwas Salz den Nudelteig zubereiten. Dafür das Mehl und den Gries auf ein Backbrett geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Eier, Öl und Salz hineingeben und alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit einem Küchentuch bedecken und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Das abgekühlte Kürbisfleisch mit einem Löffel aus der Schale schaben, in eine Schüssel geben, mit den zerstoßenen Amaretti, dem geriebenen Parmigiano, etwas Salz, Pfeffer und den Gewürzen vermengen.

Den Nudelteig nochmals kneten und mit dem Nudelholz oder der Pastamaschine sehr dünne Teigplatten (ca. 15 cm x 30 cm) ausrollen. Wenn man die Pastamaschine benutzt, sollte am Ende die Nummer 7 eingesetzt werden. Der Länge nach die eine Seite der Platte mit kleinen Häufchen der Kürbismasse bestücken, immer im Abstand von etwa 5 cm. Die freie Teighälfte auf die Hälfte mit den Kürbishäufchen klappen, rund um die Häufchen den Teig fest andrücken. Mit einem Teigrädchen die Ränder abschneiden und die einzelnen Tortelli voneinander trennen. Für halbmondförmige Tortelli Kreise ausstechen, mit etwas Kürbismasse füllen, zusammenklappen und die Ränder fest andrücken oder einen Tortelli-Former verwenden.

Wenn die Tortelli gefertigt werden, sollte das gesalzene Wasser bereits auf dem Herd kochen. Die Tortelli müssen so bald wie möglich gekocht werden. Die Tortelli vorsichtig in das kochende Wasser geben und die Hitze etwas reduzieren, 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle die Tortelli vorsichtig aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Falls sie nicht sofort gegessen werden, die Tortelli einige Sekunden im siedenden Wasser schwimmen lassen, dann einzeln auf einem mit Mehl bestäubten Holzbrett zum Trocknen ausbreiten und anschließend einfrieren. Normalerweise werden die Tortelli mit in Butter geschwenktem Salbei und Parmigiano angerichtet.

Annas Variante: Die fertigen Tortelli mit zerlassener Butter, frisch geriebenem Parmigiano und statt Salbei mit ein wenig Aceto Balsamico servieren.



Tortelli mit Kürbisfüllung

Risotto al Parmigiano con Aceto Balsamico – Risotto mit Parmesan und Balsamico

Zubereitungszeit: 60 min

4 Portionen

Die ideale Verbindung von Parmesankäse und Reis. Das Gericht besticht durch seine angenehm cremige Konsistenz.

Tipp: Die Portionierung in kleinen Käsekörbchen gibt dem Gericht den besonderen Pfiff.

Wird das Gericht als Hauptspeise zubereitet, nimmt man von allem die doppelte Menge.

Zutaten:

- 250 g Arborioreis
- 50 g Parmigiano Reggiano
- 120 g Parmigiano Reggiano für die Körbchen
- 50 g Butter
- 100 ml Sahne
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengrün
- Aceto balsamico
- Salz
- Pfeffer
- 50 ml Weißwein zum Ablöschen

Zubereitung:

Zwiebel abziehen und klein würfeln. Suppengrün waschen, evtl. schälen und in grobe Stücke schneiden. Daraus mit 1,5 Liter Wasser eine Gemüsebrühe zubereiten. Die Brühe salzen und etwa 30 Minuten köcheln lassen. In einem niedrigen Topf oder einer hohen Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Bei mittlerer Temperatur nach und nach die Brühe dazugeben und den Reis unter ständigem Rühren aufquellen lassen. Er sollte noch bissfest sein. Das dauert insgesamt ca. 20 Minuten. Wenn der Reis gar ist, den Topf von der Flamme nehmen. Damit das Risotto schön cremig wird, nun die Sahne und den geriebenen Parmigiano unterrühren. Das fertige Risotto darf nicht lange stehen, sondern muss sofort serviert werden, weil es sonst zu fest wird.



Risotto alla Parmigiana con Aceto Balsamico im Käsekörbchen

Gnocco Fritto – Schmalzgebäck

Zubereitungszeit: 40 min plus 1 Stunde Zeit zum Gehen

4 Portionen

Das perfekte Gericht für zwischendurch, ohne Teller einfach auf die Hand.

Tipp: Gnocci fritti schmecken am besten, wenn man sie mit einer Scheibe hauchdünn geschnittenen Parmaschinkens belegt.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 250 ml Milch
- 500 g Schweineschmalz oder Butterschmalz zum Frittieren
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Zucker

Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte ein Mulde drücken. Die Hefe mit ein wenig Zucker in etwas lauwarmer Milch auflösen und in die Mulde geben. Ein paar Minuten quellen lassen. Salz und Olivenöl dazugeben und nach und nach mit der restlichen lauwarmen Milch zu einem glatten Teig

verkneten. Das geht am besten mit den Händen. Die Schüssel mit einem sauberen Tuch bedecken und 60 Minuten an einer warmen Stelle ruhen lassen. Die Teigmenge sollte sich dann verdoppelt haben. Den aufgegangenen Teig nochmals durchkneten und auf einer mit Mehl bestäubten Fläche etwa ½ cm dick ausrollen. Mit dem Teigrädchen Rauten von ca. 8 cm Seitenlänge ausschneiden.

Das Schmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen, bis es zu verdampfen beginnt. Die Teigstücke portionsweise frittieren, dabei mehrmals wenden, bis sie leicht gebräunt sind und sich kleine Bläschen auf der Oberfläche gebildet haben. Die fertigen Gnocci herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gnocci fritti müssen heiß serviert werden, so schmecken sie am besten. Dazu passen Parmaschinken oder Salami.



Gnocco Fritto – Schmalzgebäck

Gelato Matilde – Eis à la Matilde

Zubereitungszeit: 60 min

4 Portionen

Eine aparte Eissorte aus dem Land des Gelato. Einfach zubereitet erhält es seine besondere Note durch die Zugabe weniger Tropfen des besten Aceto Balsamico.

Tipp: Den Aceto Balsamico während der Zubereitung dazugeben, nicht über das fertige Eis. Nur so verschmelzen die Aromen in harmonischer Weise.

Zutaten:

- 4 Eigelb

- 100 g Rohrzucker
- 250 g Sahne
- 200 ml Milch
- 1 EL bester Aceto Balsamico Tradizionale, gold Label

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Wasser erhitzen. Eine kleinere, runde Edelstahlschüssel ins Wasserbad setzen. Die Eigelbe und den Zucker hineingeben und mit dem Schneebesen gründlich verquirlen. Bei milder Hitze zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Topf vom Herd nehmen und die Creme in eine Schüssel umfüllen. Sahne und Milch langsam unterrühren und warten, bis die Mischung abgekühlt ist. Die fertige Crème in die Eismaschine geben. Wenn das Eis anfängt fest zu werden, einen Löffel Aceto Balsamico dazugeben. Insgesamt arbeitet die Eismaschine 30 bis 40 Minuten.



Gelato Matilde – Eis à la Matilde