

**Soufflé mit Parmigiano Reggiano D.O.P.,
verfeinert mit Aceto Balsamico Tradizionale di
Modena D.O.P.**

Zutaten für 4 Personen:

Parmigiano-Reggiano	300
Eiweiß	100 g
Mehl	100 g
Butter	100 g
Milch	200 ml
Salz und Pfeffer	

Zubereitung:

Den geriebenen Parmigiano-Reggiano in der Milch schmelzen lassen. Eine Béchamel zubereiten, abkühlen lassen und bei Raumtemperatur mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermengen. 10 Minuten bei 180° im Rohr backen.

Tomatenreisauflauf mit Fossa-Schafskäse

Zutaten für 4 Personen:

Carnaroli Reis	240 g
Karotten	100 g
Zwiebel	100 g
Sellerie	100 g
Tomaten	200 g
Butter	100 g
Weißwein	100 ml
Fossa-Schafskäse	120 g
Vegetarische Brühe	1 lt
Salz und Pfeffer	

Zubereitung:

Den Reis mit Butter und Gemüse anrösten, die Brühe und nach halber Kochzeit auch die in Würfel geschnittenen Tomaten hinzugeben. Zum Kochen bringen und Butter und Fossa-Schafskäse unterrühren.

Wien, 1. Dezember 2006

Menu

**Soufflé al Parmigiano Reggiano D.O.P.
e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.**

Soufflé mit Parmigiano Reggiano D.O.P.,
verfeinert mit Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

Pignoletto dei Colli Bolognesi Superiore Fermo D.O.C.

**Sformatino di riso al pomodoro
con pecorino di fossa**

Tomatenreisauflauf
mit Fossa-Schafskäse

Albana di Romagna D.O.C.G.

**Stracotto di Bianca Modenese al Sangiovese di Romagna
con purè di Patate di Bologna D.O.P.
e purè di Pere dell'Emilia Romagna I.G.P.**

Schmorbraten vom „Bianca Modenese“-Rind
in Sangiovese di Romagna, serviert mit Püree aus D.O.P.-Kartoffeln
Bologna und Püree aus I.G.P.-Birnen der Region Emilia-Romagna

Sangiovese di Romagna D.O.C.

Zuppa inglese con zabaione al Sassolino
Zuppa Inglese mit Sassolino-Zabaione

Albana di Romagna Passita D.O.C.G.

Schmorbraten vom „Bianca Modenese“-Rind in
Sangiovese di Romagna, serviert mit Püree aus
D.O.P.-Kartoffeln Bologna und Püree aus I.G.P.-
Birnen der Region Emilia-Romagna

Zutaten für 4 Personen:

Gustostück v. „Bianca Modenese“-Rind	600 g
Sellerie	200 g
Karotten	100 g
Zwiebel	200 g
Sangiovese-Wein	1 Flasche
Olivenöl	100 ml

Kartoffel- und Birnenpüree

Kartoffeln	500 g
Birnen	300 g
Butter	100 g
Parmigiano-Reggiano	100 g
Muskatnuß	
Salz und Pfeffer	

Zubereitung:

Das Fleisch eine Nacht lang in Wein und Gemüse einlegen. 4-6 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen, abseihen und die Sauce mixen.

Zuppa Inglese mit Sassolino-Zabaione

Zutaten für 4 Personen:

Zuppa Inglese	
Eigelb	5 Stk.
Milch	500 ml
Zucker	200 g
Butter	50 g
Mehl	150 g
Savoiard-Biskotten	8 Stk.

Zabaione

Eigelb	5 Stk.
Sassolino-Likör	50 g
Zucker	300 g

Zubereitung:

Eine „Creme Patissière“ zubereiten, diese in einen Spritzsack füllen und auf den Savoiard-Biskotten verteilen. Mit Zabaione servieren.

EMILIA-ROMAGNA IM MODUL

EIN
INTERKULTURELLER
AUSTAUSCH
ZUR
FÖRDERUNG
DES
KÖCHENACHWUCHSES



SCUOLA ALBERGHIERA
E DI RISTORAZIONE
DI SERRAMAZZONI



I.C.E. ITALIENISCHES INSTITUT FÜR AUSSENHANDEL WIEN



TOURISMUSCHULEN
DER WIRTSCHAFTSKAMMER WIEN

MODUL
wien vienna



MENÜ