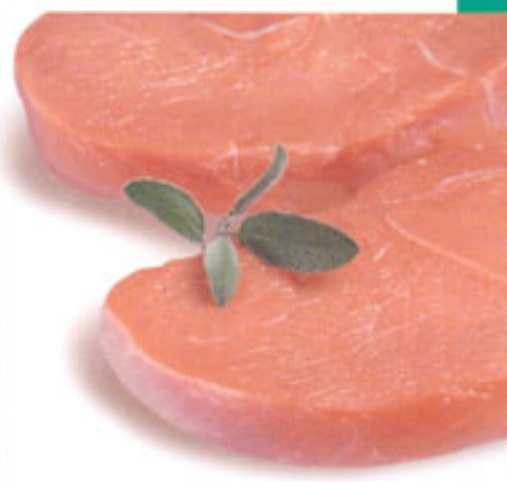


Kalbsschnitzel mit Schinken, Käse und Tomatensoße

Zutaten (für 4 Personen)

100 g blättrig geschnittener Parmigiano-Reggiano-Käse,
80 g Butter, 4 Scheiben Kalbsschlegel, 4 dünne Parmaschinken
Scheiben, 1 Ei, genügend Semmelbrösel, 1 kleiner Suppenlöffel
Fleischbrühe, 1 Tasse Tomatensauce, Salz, Pfeffer.



Zubereitung:

Kalbsscheiben klopfen, im geschlagenen Ei und den Semmelbröseln wenden. 60 g Butter in der Pfanne erhitzen, die panierten Fleischscheiben hineinlegen, salzen, pfeffern und von beiden Seiten bei schwacher Hitze goldbraun braten.

Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Parmaschinken und darauf eine Parmigiano-Reggiano-Käsescheibe legen, das Fleisch dann mit Tomatensauce und Fleischbrühe übergießen.

Die Pfanne zudecken und die Schnitzel braten lassen, bis der Käse schmilzt. Kalbsschnitzel mit der restlichen zerlassenen Butter beträufeln und servieren.

Sapori
e Valori

Regione Emilia-Romagna

MERKUR
Ihr Markt

Mürbteigkuchen mit Marmelade

Zutaten (für 4 Personen)

Für den Mürbteig: 300 g Mehl, 125 g Zucker, 150 g Butter, 3 Eigelb,
geriebene Schale von 1/2 Orange, eine Prise Salz; 400 g Marmelade,
3 Esslöffel Wasser, Butter. Für die Kuchenform: 1 Eigelb.

Zubereitung

Mehl auf die Arbeitsplatte schütten, Zucker, Salz und Orangenschalen vermischen, in die Mitte eine Mulde drücken, Eigelb und Butter dazugeben.

Das Ganze rasch zu einem Teig kneten, eine Kugel daraus formen, mit Backpapier umwickeln und wenigstens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Marmelade inzwischen in einem Topf mit Wasser auflösen. Kuchenform mit Butter ausschmieren.

Teig halbieren, eine Hälfte zu einer Platte ausrollen, mit dieser den Boden der Form auslegen, den Teigrand seitlich etwas hochdrücken. Marmelade auf dem Teig verteilen. Das andere Teigstück ausrollen und daraus mit dem Teigrädchen 1,5 cm breite Streifen schneiden. Ein Gitter auf der Marmelade formen, den überstehenden Teig am Rand über die Streifen falten und einen langen Teigstreifen oben rund um den Kuchen drücken.

Eigelb kurz schlagen und alle Teigstreifen damit bepinseln. Den Mürbteigkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen. Kalt servieren.

MERKUR
Ihr Markt

Rezepte aus der Emilia-Romagna

Gaumenfreuden aus dem
kulinarischen Herzen Italiens.



Fleischgefüllte Tortellini

Zutaten (für 6 Personen)

Für den Teig: 300 g Mehl, 3 Eier. **Für die Füllung:** 150 g geriebener Parmigiano-Reggiano-Käse, 100 g Schweinelende, 100 g Mortadella, 100 g Parmaschinken, 50 g Putenschenkel, 20 g Butter, 2 Eier, eine Prise geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer.
Zum Kochen: 2 Liter Fleischbrühe.
Zum Abschmecken: 50 g geriebener Parmesankäse.



Zubereitung:

Schweinelende und Putenschenkel würfeln und mit Butter in der Pfanne etwa 10 Minuten anbraten lassen. Das Gemisch mit Parmaschinken und Mortadella durch die Hackmaschine passieren. Fleischmasse in eine Schüssel einfüllen, Eier, ausreichend Salz und Pfeffer, Muskatnuss und Parmigiano-Reggiano-Käse zufügen. Die Zutaten zu einem geschmeidigen Gemisch verrühren.

Mehl zur Teigvorbereitung auf eine Arbeitsfläche schütten, in die Mitte eine Vertiefung drücken, darin die Eier aufschlagen und etwa 15 Minuten zu einem steifen und glatten Teig kneten. Teig mit Wellholz dünn ausrollen und daraus mit dem Teigrädchen 3 cm lange Quadrate schneiden.

Etwas Füllung in die Mitte jedes Quadrats geben, Teig zu einem Dreieck zusammenklappen, dabei die Ränder fest zusammendrücken - damit die Füllung während des Kochens nicht entweicht.

Die einzelnen Tortellini um den Zeigefinger wickeln, die zwei Enden übereinanderlegen und fest drücken. Fertige Tortellini nach und nach auf bemehltem Tuch verteilen. Topf mit Fleischbrühe zum Kochen bringen und darin Tortellini unter vorsichtigem Rühren etwa 5 Minuten kochen lassen. Heiß mit dem Parmigiano-Reggiano-Käse servieren.

Gebackene Pilz-Lasagne

Zutaten (für 6 Personen)

Für die Sauce: 1/2 kg Mehl, 250 g Butter, 1 Schalotte, 1 l Milch, 1 Ei, 50 g Öl, 1 kg Steinpilze.
Für die Teigwarenlasagne: 3 Eier + 1 Ei für die Oberfläche, 300 g Mehl, 1 kg Mascarpone-Käse, 50 g Parmigiano-Reggiano-Käse, Salz und Pfeffer.



Meerbarben an Sangiovese-Wein

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Meerbarben, 50 g Petersilie, 50 g frische Tomaten, 50 g gehackte Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 70 g Öl, 1/2 l Sangiovese-Wein, Wasser, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Meerbarben in Öl, Knoblauch und gehackter Petersilie anbraten; frisch gehäutete, gewürfelte Tomaten hinzufügen und 4-5 Minuten auf niedriger Flamme einköcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. In einer anderen Pfanne gehackte Zwiebeln andünsten, Rotwein hinzufügen. Sauce kochen lassen, bis zirka 2/3 davon verdampft ist, salzen. Sauce neben die Meerbarben geben und servieren.



Zubereitung:

Butter in einer Bratpfanne langsam schmelzen lassen, Mehl und Schalotte hinzugeben und verrühren. Sobald die Masse Farbe annimmt, unter stetigem Umrühren und bei geringer Hitze nach und nach kleine Milchmengen hinzufügen, bis eine weiche, cremige Sauce entsteht.

Mascarpone-Käse, Ei, Salz und Pfeffer vermischen, gut umrühren, bis die Sauce schön schaumig wird. In einer anderen Bratpfanne die zuvor gut gewaschenen, getrockneten und in feine Scheiben geschnittenen Steinpilze mit Salz und Pfeffer in 50 g Öl 10 Minuten lang kochen lassen. Mehl auf das Nudelbrett geben, einen kleinen Berg mit einem Krater bilden und drei Eier hineingeben. Von Hand einen weichen Teig kneten. 15 Minuten stehen lassen und dann mit Wallholz fein auswallen. Zehn Minuten trocknen lassen, Teig aufwickeln und in 2 cm breite Streifen schneiden. Lasagneschnitten im Salzwasser 2 bis 3 Minuten al dente kochen lassen. Im Anschluss abtropfen lassen.

Backform einfetten, Lasagneschnitten hineinlegen und diese abwechselnd mit Béchamelsauce, Mascarpone Mischung und Pilzen bedecken. Die letzte Schicht wird mit Ei bepinselt und mit geriebenem Parmigiano-Reggiano-Käse bestreut. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten lang backen.

Parmesanrisotto

Zutaten (für 4 Personen)

300 g Reis, 80 g Butter, 1/2 Zwiebel, 1/2 l Fleischbrühe, 60 g geriebener Parmigiano-Reggiano-Käse, 1 Esslöffel extrareines Olivenöl, Salz.

Zubereitung:

Brühe in einem Topf erhitzen. Halbe Zwiebel feinhacken und in einem anderen Topf mit Öl und 30 g Butter bei schwacher Hitze anbraten lassen, bis sie goldgelb ist. Dann Reis dazugeben, umrühren und einige Minuten rösten lassen.

Reis nach und nach mit warmer Brühe begießen, wenn er halbgekocht ist (nach etwa 10 Minuten), 30 g Butter und 40 g Parmigiano-Reggiano-Käse zufügen. Reis weiterkochen und die Brühe gelegentlich aufgießen. Wenn er gar, aber weder durchgekocht noch trocken ist, Topf vom Herd nehmen und die restliche Butter und Parmigiano-Reggiano-Käse einmischen.

Das Ganze gut rühren, einige Minuten ruhen lassen und servieren.