

Gratis!
Muffin-Gewürz
zum Ausprobieren

Neue Rezepte
für Sie entdeckt



So lecker kochen unsere Leserinnen

Preis: 4,90 € • Schweiz 5,50 Sfr • Belgien 3,30 € • Frankreich 4,00 € • Italien 4,00 € • Luxemburg 3,30 € • Portugal Cont. 4,00 € • Spanien 4,00 € • Kanaren 4,10 €



*Filet & Käse
köstlich überbacken*

Ullas Schlossgeheimnis S. 8

kochen & genießen

www.kochen-und-genießen.de



Bitte probieren! Neue Gewürzmischung für
Apfel-Brownie-Muffins

Sollte die Gewürztüte hier fehlen, bitte bestellen bei:
kochen & genießen, Brieffach 2408, 20077 Hamburg



MIT HONIG-SENF-HAUBE
Lachskröstchen zu Kartoffelsalat S. 9



KOMPLETT AUS DEM OFEN
Knuspriges Bauernhähnchen S. 20

September
2008

Voller Raffinesse

Gnocchi mit Steinpilzen & Grana

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg mehlig kochende
Kartoffeln • 2 Eigelb (Gr. M)
- 200–300 g Mehl
- Salz • Pfeffer • Muskat
- 400 g Steinpilze • 4 EL Butter
- 50 g Grana Padano
oder Parmesan (Stück)

1 Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken und die Schale abziehen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

2 Kartoffeln, Eigelb, 200 g Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem weichen Teig

verkneten, evtl. noch bis zu 100 g Mehl darunterkneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, in kleine Stücke schneiden und mit leicht bemehlten Händen zu Kugeln formen. Mit einer Gabel flach drücken.

3 Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Gnocchi portionsweise darin gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausheben und abtropfen.

4 Pilze putzen und säubern, evtl. waschen. Je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden. In 2 EL heißer Butter kräftig anbraten. Würzen und herausnehmen.

5 2 EL Butter im Bratfett erhitzen. Gnocchi zufügen und darin schwenken. Pilze zufügen, mit Pfeffer würzen. Anrichten und Käse darüberhobeln.

Getränk: Rotwein, z. B. Barbera d'Alba von Pio Cesare.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1½ Std.
PORTION ca. 530 kcal
20 g E · 16 g F · 73 g KH

Aromatisch

Der würzige Hartkäse Grana Padano ähnelt dem Parmesan, enthält aber durch Zusatz von Molke kleine Eiweißkristalle.

Auch der Grana eignet sich zum Reiben, passt aber ebenso zu einem Glas Wein.

Herbstlicher Genuss: zarte Gnocchi in Butter mit frischen Steinpilzen und gehobeltem Grana Padano. Das ist Piemonteser Küche vom Feinsten



Fahnen Schwinger beim historischen Palio, dem großen Volksfest (21. 9.) in Asti



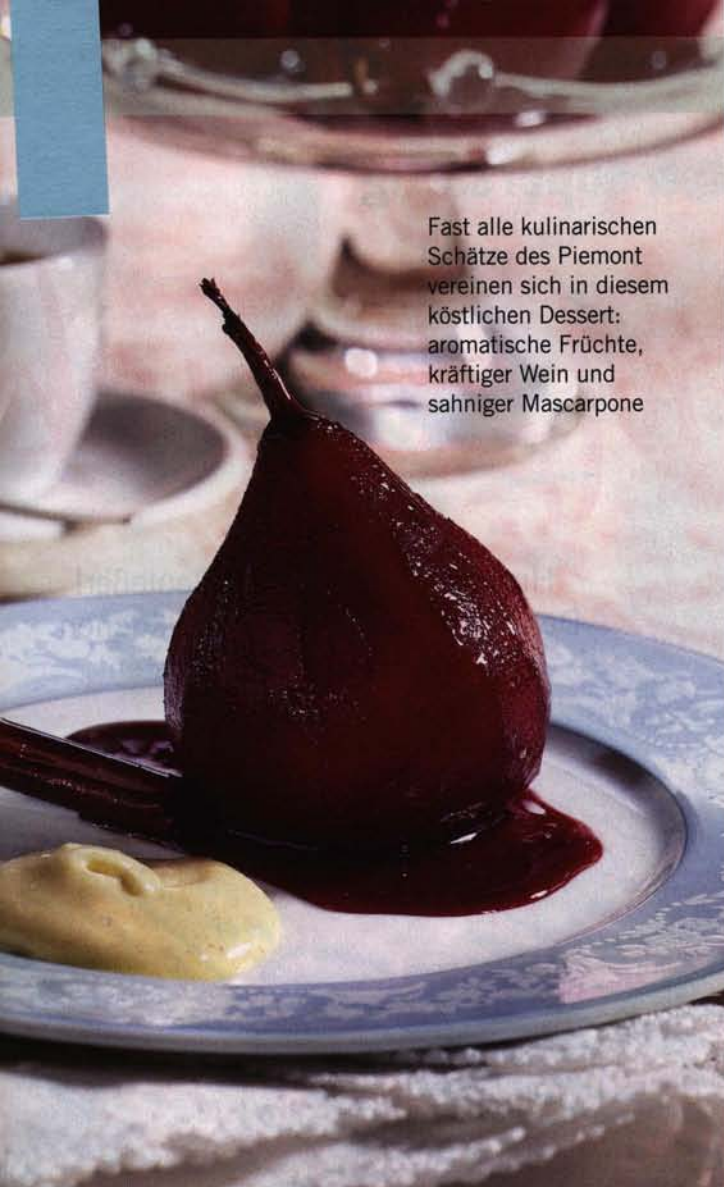
Barolo-Birne mit Mascarponecreme

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 große reife Birnen
- 3–4 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter • 1 Zimtstange
- Schale von 1 Bio-Zitrone
- 125 g + 50 g Zucker
- 1 Flasche (0,75 l) ital. Rotwein
(z. B. Barolo oder Barbaresco)
- 2 frische Eigelb
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 250 g Mascarpone

1 Birnen waschen, schälen. Nebeneinander in einen kleinen hohen Topf setzen. Gewürze, Schale, 125 g Zucker und Wein zufügen. Aufkochen, bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln. Birnen am besten über Nacht im Sud auskühlen.





Fast alle kulinarischen Schätze des Piemont vereinen sich in diesem köstlichen Dessert: aromatische Früchte, kräftiger Wein und sahniger Mascarpone

- 2 Birnen herausheben. Weinsud auf die Hälfte einkochen lassen. Gewürze entfernen.
- 3 Eigelb, 50 g Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät hellcremig aufschlagen. Mascarpone kurz darunter

rühren. Birnen mit Weinsud und Mascarponecreme servieren.
Getränk: Espresso.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 3/4 Std.
AUSKÜHLZEIT ca. 12 Std.
PORTION ca. 650 kcal
5 g E · 30 g F · 72 g KH



Weltberühmte Rotweine

Barolo südlich von Alba gilt als eine der Top-Weinregionen Italiens. Von hier kommen kräftige, körperreiche und sehr tanninhaltige Rote. Spitzenweine erzeugen u. a.

die Winzer Michele Chiarlo und Bruno Giacosa. Die Weine aus dem **Barbaresco** sind elegant und weich. Winzer wie Alberto de Grési und Angelo Gaja haben ihnen zu Weltruf verholfen. Barolo und Barbaresco werden aus der Nebbiolotraube gekeltert. Die Heimat des **Barbera** ist das Gebiet zwischen Asti und Alba. Typisch für diesen Wein, z. B. von Braida, ist sein leichtes Sauerkircharoma.

Spezialitäten aus dem Piemont

Prickelnder Wein

Spumante nennen die Italiener ihre Schaumweine. Zu den bekanntesten gehört der Asti Spumante, der aus der Moscato-Traube gekeltert wird. Man trinkt ihn eisgekühlt als Aperitif, zum Dessert oder einfach nur so ...



Feines Reiskorn

Cremitig, aber mit kernigem Biss muss ein Risotto sein. Die richtigen Sorten dafür sind Arborio, Carnaroli und Vialone nano. In der Po-Ebene beginnt auch beim Familien-Unternehmen Riso Gallo im September die Ernte.

Käse-Paradies

Gourmets schwärmen für Castelmagno, einen halbfesten Edelpilzkäse. Nach alter Tradition reifen auch Toma, Bra und cremiger Robiola. Dazu ein Muss: Mostarde, köstlich pikante Konfitüren.



Süße Versuchung

Aus dem 19. Jahrhundert stammt das Rezept für Krumiri. Das zarte Gebäck erinnert an den Zwirbelbart des ersten Königs Italiens.

Tasche: Walküre

Das lohnt sich

FÜR FEINSCHMECKER *Eataly* heißt das neue kulinarische Einkaufs-Paradies in Turin. In der ehemaligen Wermut-Fabrik Carpano laden u. a. ein riesiger Supermarkt, Restaurants, Kaffeehäuser, Weinkellerei und Brauerei zum Probieren. *Via Nizza 230, www.eatalytorino.it*

ZUM STAUNEN Im *Museo dei Cavatappi* in Barolo, gleich neben dem Castello Faletti, hütet Paolo Annoni über 500 verschiedene Korkenzieher. *Piazza Castello, Tel. 0039 173 560539, www.museodeicavatappi.it*

Alles über die Geschichte und Herstellung des Grappa erfährt man im *Grappa-Museum* der Destillerie Mazzetti in Altavilla Monferrato. *Localita Citadella 1, Tel 0039 142 926185, www.altavilla.com*

REISE-INFOS und Broschüren gibt's bei: *Italienische Zentrale für Tourismus ENIT, Neue Mainzer Str. 26, 60311 Frankfurt/Main, Tel. 069 237434; www.enit-italia.de*



Im nächsten Heft:
Köstlich kochen wie im Cognac