

Cettina (3. v. l.) zu Besuch bei Familie di Nucci, die sich der Herstellung der Käsesorte Caciocavallo verschrieben hat



Cettina

liebt BEGEGGNUNGEN

Die Kochbuchautorin, Fotografin und Künstlerin Cettina Vicenzino hat für uns ihre liebsten Gerichte zusammengestellt und weiß dazu auch noch eine passende Geschichte zu erzählen. In dieser Ausgabe verrät sie zwei traditionelle Rezepte, die sie auf ihrer Reise durch Italien kennengelernt hat

Text, Rezepte & Fotos: Cettina Vicenzino

Letztes Jahr im Januar habe ich eine Reise durch ganz Italien gemacht, um mein eigenes Land noch einmal neu kennenzulernen. Und mit ganz Italien meine ich alle 20 Regionen des Landes. Das war mir ganz wichtig, denn Regionen weglassen oder einfach zusammenfassen wollte ich auf keinen Fall. Schließlich besteht Italien aus 20 Regionen, und jede von ihnen hat Großartiges zu bieten. Da ich kein Auto besitze, bin ich mit dem Zug gereist. Der große Vorteil des Reisens ohne Auto ist, dass man fast alle italienischen Zugarten – die modernen Schnellzüge und die ruckelnden alten Bahnen – und auch die Menschen eines Landes, die ein Stück meines Weges mit mir reisten, kennenlernt. Aber natürlich sollte sich meine Reise nicht auf die zufälligen Bekanntschaften im Zug beschränken, sondern ich wollte am liebsten die Menschen in ihrem Zuhause besuchen.

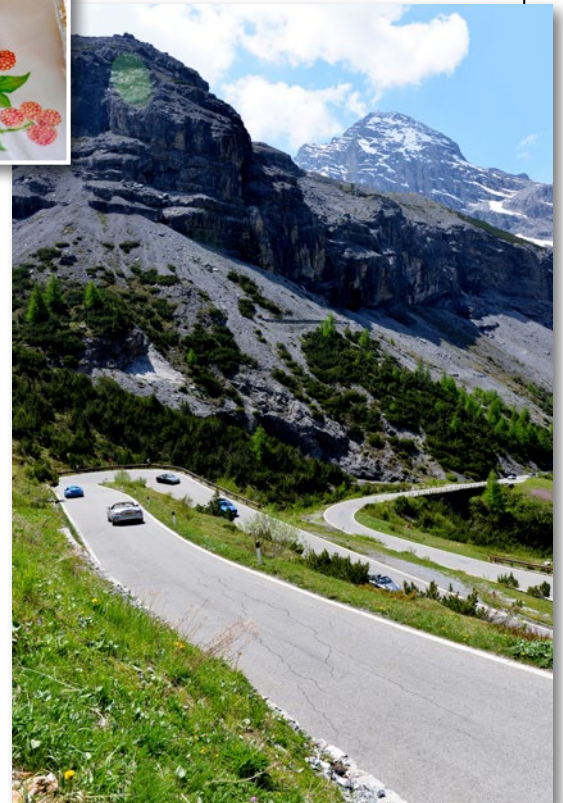
Und so saß ich während dieser Italienreise auch öfter mal bei mir bis dahin fremden Familien in deren Küchen und habe mit ihnen gegessen und sie haben erzählt. Am Ende haben sie mir auch ihre Rezepte für das Kochbuch, das nach meiner Reise entstanden ist und nun „Italia – Das Beste aus allen Regionen“ heißt, verraten. Zwei Originalrezepte aus den Regionen Lombardei und Molise stelle ich Ihnen auf den folgenden Seiten vor.



AROMATISCH Der Caciocavallo von Familie di Nucci wurde für seine Qualität ausgezeichnet
MALERISCHER AUSBLICK Viele Kurven führen zum Stilfser Joch und wieder hinunter (u. r.)



GEBACKENER KÄSE schmeckt in netter Gesellschaft gleich doppelt so gut





AUS MOLISE

Hühnersuppe mit Brot, Fleischbällchen und Caciocavallo *Zuppa alla santè*

5-6
STUNDEN

ZUBEREITUNGSZEIT
♥ FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE BRÜHE

- 1 Freilandhuhn (ca. 1,5 kg), küchenfertig
- 1 Bund Petersilie
- 20 g Salz

FÜR DIE CROSTINI

- 10 Scheiben Bauernbrot
- 6 Eier, verquirlt

FÜR DIE FLEISCHBÄLLCHEN

- 300 g Kalbshack
- 1 Ei
- 15 g frisch geriebener Parmesan
- 7 g Salz

FÜR DIE KÄSEBÄLLCHEN

- 150 g frisch geriebener reifer Caciocavallo
- 1 Ei
- 20 g Mehl
- 15 g frisch geriebener Parmesan
- etwas natives Olivenöl extra

AUSSERDEM

- 250 g reifer Caciocavallo
- etwas natives Olivenöl extra

1 Für die Brühe alle Zutaten mit 6 l Wasser in einen großen Topf geben. Aufkochen, dann bei kleiner Hitze 3–4 Stunden kochen. Die Brühe durch ein Sieb gießen und warm halten.

2 Für die Crostini die Brotscheiben in den verquirlten Eiern wenden und ohne Zugabe von Fett auf beiden Seiten in einer antihafbeschichteten Pfanne anbraten. Anschließend in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

3 Für die Fleischbällchen alle Zutaten verkneten, zu 1 cm großen Bällchen formen und in etwas Brühe in 3–5 Minuten gar kochen. Die Bällchen aus der Brühe heben und abtropfen lassen. Die verwendete Brühe weggießen.

4 Für die Käsebällchen alle Zutaten außer Öl verkneten, zu 1 cm großen Bällchen formen und in etwas heißem Olivenöl anbraten. Alternativ können sie auch in Brühe gegart werden.

5 250 g Caciocavallo in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Crostini- und Käsewürfel sowie die Fleisch- und Käsebällchen in eine große Suppenschüssel geben. Alles mit der heißen Hühnerbrühe auffüllen, dann ein paar Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit darf die Suppe nicht umgerührt werden. Die heiße Hühnersuppe mit der Einlage auf Teller verteilen und nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufelt sofort servieren.



REDAKTIONSTIPP

Diese und viele weitere Rezepte finden Sie im Buch „Italia – Das Beste aus allen Regionen“ von Cettina Vicenzino. Dafür ist die Autorin und Fotografin, selbst gebürtige Sizilianerin, in ihr Heimatland gereist und hat sich in allen 20 Regionen die besten Rezepte verraten lassen. **Christian Verlag, 29,99 Euro**

35
MINUTEN

ZUBEREITUNGSZEIT
♥ FÜR 4-6 PERSONEN

- 300 g Buchweizenmehl
- 200 g Mehl
- 1/4 TL Backpulver
- 50 ml Grappa
- 500-550 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 300 g Valtellina Casera DOP oder Bergkäse
- 3 EL Semmelbrösel
- reichlich Sonnenblumenöl zum Ausbacken

- 2-3 Handvoll Feldsalat, geputzt
- 200-300 g Bresaola
- 80-100 g frisch gehobelter Grana Padano
- 60-80 g Pinienkerne
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für den Ausbackteig beide Mehlsorten mit 1 großen Prise Salz, Backpulver, Grappa und so viel Mineralwasser verrühren, dass eine Art Pfannkuchenteig entsteht. Den Käse in ca. 2 cm große Würfel schneiden und zusammen mit den Semmelbröseln unter den Teig rühren. Den Teig abgedeckt ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Inzwischen in einem großen Topf das Öl erhitzen. Es hat die richtige Temperatur erreicht, wenn an einem Holzkochlöffelstiel kleine Bläschen hochsteigen. Die mit Teig umhüllten Käsewürfel einzeln im heißen Öl knusprig ausbacken. Die fertigen Käsebällchen abtropfen lassen und warm halten.

3 Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Bresaola auf Tellern anrichten, in die Mitte etwas Feldsalat geben. Einige gebackene Käsebällchen daraufgeben und alles mit Grana Padano, Pinienkernen und etwas Pfeffer bestreut sofort servieren.



AUS DER LOMBARDEI

*Käse in Buchweizenteig
mit Bresaola* *Sciatt con bresaola*



MIT ALESSANDRO MELAZZINI reiste Cettina zum Stilfser Joch in die Lombardei