

Stammtisch. Kochen mit Genuss. Rezepte - Warenkunde

22. März 2018



Il nostro menu italiano

Antipasti / Vorspeise	
Antipasti - Peperone all'olio / Funghi fritti <i>(Antipasti - Paprika, Champignons)</i>	
Primi Piato / Erstes Gericht	
Gnocchi al Castelmagno (Piemont/Cueno) <i>(Kartoffelnocken mit Käsesauce)</i>	
Secondo Piato / Zweites Gericht	
Pappardelle al ragu di cinghiale <i>(Wildschweinragout mit Pasta)</i>	
Dessert / Nachspeise	
Torta di formaggio non cotta al forno con mascarpone e scorza di limone <i>(Ungebackener Käsekuchen mit Mascarpone und Zitronenzesten)</i>	
Pane: Ciabatta <i>(Brot: Ciabatta)</i>	
Bevande: Vino, acqua minerale <ul style="list-style-type: none"> • 2017 Chardonnay „vom Kalkstein“ trocken, <i>Weingut Hermann Milch, Rustermühle, Monsheim, Rheinhessen</i> • 2016 Unlitro (Grenache, Carignan, Alicante Bouschet) <i>Weingut Ampelaia, Roccatederighi, Toscana, Italien (Zweitweingut von Elisabetta Foradori)</i> 	



Aperitivo veneziano - Spritz

... der klassische venezianische Aperitif ...

Zutaten:

- 1/3 Prosecco
- 1/3 Aperol
- 1/3 Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 aufgespießte Grüne Olive

Zubereitung:

In jedes Glas kommt eine aufgespießte grüne Olive (Salzlake), dann wird aufgefüllt.

Tipp: Nach Geschmack aus noch eine kleine Scheibe Biozitron zugeben!

Aperol - Name für einen italienischen Likör, wegen seines fruchtig-bitteren Geschmacks wird er meist als Aperitif oder in Cocktails verwendet.

Er ist ein Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, Gelbem Enzian, Bitterorange u. aromatischen Kräutern.

Peperone all`olio

Zutaten:

- 4 große Paprika (rot und gelb)
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, evtl. Oregano
- Zitronensaft
- Aceto balsamico



Zubereitung:

- Die gewaschenen Paprika auf ein Backblech mit Backpapier unter den Grill im Backofen legen und auf voller Stufe grillen, bis die Haut schwarz ist. Immer mal wieder wenden.
- Herausnehmen und unter einem feuchten Küchentuch auskühlen lassen. Verbrannte Haut abziehen bzw. mit dem Sparschäler schälen. Nicht gare Paprika noch einmal in den Ofen unter den Grill.
- In etwa 3 cm breite Streifen schneiden und in eine flache Schüssel legen. Immer eine Lage Paprika, dünn gehobelter Knoblauch, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und nach Geschmack ein paar Tropfen Aceto Balsamico schichten. Alles mit Olivenöl bedecken.
- Mindestens eine Stunde ziehen lassen, besser mehrere Stunden.
- Das Gericht hält sich einige Tage.

Funghi fritti

Zutaten:

- Bio-Champignons1
- Bd.Frühlingszwiebeln
- Knoblauchscheiben, dünn
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Aceto Balsamic
- Petersilie, gehackt



Zubereitung:

- Biochampignons in dicke Scheiben geschnitten, in Olivenöl anbraten, Frühlingszwiebeln schräg in Scheiben geschnitten und ebenfalls anbraten.
- Mit dünnen Knoblauchscheiben mischen, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Aceto Balsamico und gehackte Petersilie hinzufügen.

Gnocchi al Castelmagno

Zuaten

Gnocchi

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz



Castelmagno-Sauce

- 200 g Castelmagno
 - 250 ml Sahne (*altern. Milch-/Sahnemischung*)
 - 50 g Butter
 - Walnuskerne zum Servieren
 - Salz
 - Schwarzer Pfeffer
-

Vorbereitung

Gnocchi

- Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen und zerstampfen.
- Mit dem Mehl, dem Ei und einer Prise Salz zu einem Teig kneten. Die Masse sollte elastisch sein, ohne auf den Händen zu kleben.
(Hinweis: *Die benötigte Mehlmenge hängt vom Stärkegehalt der Kartoffel ab. Es gilt, je weniger Mehl, desto besser sind die Gnocchi.*)
- Den Teig zu ca. 1,5 cm dicken Rollen formen, diese in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden.
- Die typischen Rollen mit einer Gabel ziehen.

Castelmagno-Sauce

- Die Sahn in eine Pfanne gießen, die Butter hinzugeben; schmelzen lassen und kochen.
 - Wenn die Mischung kocht, Castelmagno grob geschnitten hinzugeben.
 - Den Käse über einer kleinen Flamme schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
-

Zubereitung Gnocchi al Castelmagno

- Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, salzen.
- Die Gnocchi in das Wasser gleiten lassen. Leicht siedend kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigt.
- Die Knödel auf einer gelochten Schöpfkelle abtropfen lassen, zum geschmolzenen Käse geben und gut vermengen.
- Auf Teller geben und mit gehackten Walnusskernen sowie einer Prise Pfeffer servieren.

Pappardelle al ragù di cinghiale dalla Liguria

(Wildschweinragout aus
Ligurien mit Pasta)



Zutaten:

- 1 kg Wildschweingulasch (*Schulter/Keule*)
- 1 Fl. Rotwein
- 50 g durchwachsener Speck
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- ¼ Stange Lauch
- 1 kleine Möhre
- ¼ Sellerieknolle
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Mehl, gesiebt
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- 4 Nelken
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Delikatess-Senf
- 1 EL Wildgewürzmischung
- 350 ml trockener Rotwein
- 1 großes Stück unbeh. Zitronenschale
- 1 Stück Muskatblüte
- 1 TL Piment d'Espelette (gestr.)
- Salz
- frisch gem. schwarzer Pfeffer
- ½ l Wildfond
- 1 EL Aceto Balsamico, 6 - 8 Jahre alt
- Mehlbutter,
- evtl. etwas feingehackte Petersilie (Deko)

Zubereitung:

- Das Wildschwein gut abwaschen und abtrocknen. In eine Schüssel geben, in Stücke geschnittene Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Sellerie, Lorbeerblatt dazugeben und mit dem Rotwein übergießen (Gemüse und Fleisch sollen komplett abgedeckt sein).
- Mit Frischhaltefolie abdecken, mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Am nächsten Tag die Marinade abgießen, das Gemüse auffangen.
- Wildschweinfleisch in Stücke schneiden auf Küchenpapier trocknen und in Würfel schneiden. Fett und Sehnen dabei entfernen.
- Speck in Streifen schneiden.
- Das Fleisch in kleinen Portionen bei großer Hitze in einem Schmortopf rundherum anbraten und pfeffern, dann herausnehmen.
- Speck und Gemüse (aus der Marinade) den Topf geben, mit dem Mehl bestäuben, das Tomatenmark zugeben und unter Rühren anrösten.
- Das Fleisch wieder zugeben, mit der Marinade ablöschen und den Senf unterrühren.
- Mit Rosmarin, Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeer, Salz und Pfeffer würzen. Den Wein nach und nach zugießen und den Bratensatz damit lösen. Gewürzmischung, Piment d'Espelette, Zitronenschale und Muskatblüte hinzufügen.
- Alles einmal aufkochen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 75 Minuten schmoren, den Wildfond zugeben. Zwischendurch evtl. 200 ml Wasser zugießen.
- Wenn das Fleisch zart ist, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Sauce vor dem Servieren mit Wildfond und Aceto Balsamico verfeinern.
- Eventuell mit Mehlbutter abbinden und nochmals abschmecken.
- Beilagenempfehlung: Pappardelle, Tagliatelle, Klöße

Wildgewürz

1 EL getrockneter Majoran, 1 EL gemahlener Zimt, 2 EL gemahlener Piment, 1 EL frisch geriebene Muskatnuss, ½ EL gemahlener Kardamon, etwas gemahlene Sternanis, 3 EL gemahlener Koriander sowie Fenchelsamen

Pappardelle - selbstgemacht

Zutaten (5 - 6 Portionen):

- 400 g Semola di grano duro rimacinata "granoro" (Hartweizengrieß fein gemahlen)
- 50 g Semola di gran ... (zum Bestreuen)
- 5 St. Bio-Eier, mittlere Größe
- 1 TL Meersalz fein



Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel geben, das Salz dazu, die Eier einzeln - die Eier sollten Raumtemperatur haben- und langsam, mit dem Knethaken oder einem Kochlöffel einrühren, bis sie sich verbunden haben, den Teig kneten, weiter mit den Händen oder der Küchenmaschine, bis ein glatter goldgelber Teig, geschmeidiger glatter Teig, entstanden ist, geht sehr schnell.
- Die Teigmasse in einer Folie in der Küche 1 Stunde ruhen lassen. Dann mit einem Holz oder der Pastamaschine fein (ohne Löcher) zu Platten (Länge von ca. 30 cm) ausrollen - immer wieder fein mit Mehl bestreuen.
- Die Nudelplatten mit Mehl bestreut zur Seite legen.
- In einem großen Topf ausreichend Wasser kochen, 1 EL Meersalz hinzugeben.
- Die gut mit Mehl bestreuten Platten nehmen, vorsichtig falten und in 2 cm Streifen schneiden, wieder auseinander nehmen und auf einen Stab geben, damit nichts pappt.
- Die Pappardelle dort können dort trocken oder gleich in das vorbereitete sprudelnde Salzwasser gegeben werden. Sie werden in 3-4 Minuten (frisch getrocknet 1-2 Minute länger) bei mittlerer Temperatur gekocht.
- Nach dem Kochen kurz abtropfen lassen.
- Tipp: Etwas Nudelwasser aufheben (ca. 100 ml). Die Pappardelle in eine Pfanne mit 1 EL Butter oder gutem Olivenöl geben, schwenken und etwas von dem Nudelwasser dazugeben. Die Pappardelle pappen dann nicht zusammen.
- Die Pappardelle mit Ragù o. ä. servieren.

Torta di formaggio non cotta al forno con mascarpone e scorza di limone

(Ungebackener Käsekuchen
mit Mascarpone und Zitronenzesten)



Zutaten:

Teig:

- 250 g Mehl (550er)
- 60 g Zucker
- ½ Vanilleschote (Mark)
- 1 Prise Zitronenschale, abgerieben
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 150 g Butter, ungesalzen (Süßrahm)

Auflage:

- Mascarpone
- Mandarine, frische
- Zitronen, Bio-
- Ziegenfrischkäse (*Picandou, Picodon o.ä.*)

Vorbereitung:

- Mehl mit Zucker, Vanillemark, Zitronenschale und Salz in einer Rührschüssel vermischen.
- Eigelb und Butter dazugeben und auf einem Backbrett zu einem homogenen Teig kneten.
- Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Teig auf einer Antihaft-Matte ca. ½ cm dick ausrollen und mit einem Ausstechring von ca. 6 cm Durchmesser runde Platten herstellen.
- Zitronenzesten sowie geriebene Zitronenschale aus der Bio-Zitrone herstellen
- Mascarpone mit Zitronenzesten sowie abgerieben Zitronenschale würzen/anreichern.
- Die Mandarine in Spalten auslösen, in Stücke schneiden (2 - 3 St. je nach Größe)

Zubereitung:

- Die mit Zitronenzesten angereicherte Mascarpone auf die Teigringe geben.
- Mandarinstücke sowie Ziegenfrischkäse (Stückchen) darauf locker verteilt anrichten
- Mit geriebener Zitronenschale sowie Zitronenzesten bestreuen.

Hinweis: Zum Verzehr sollte die „Torta“ Zimmertemperatur haben, keine Kühlschranktemperatur. Der Teig sollte geschmeidig sein.

Warenkunde:

"Picodon"

Französischer Ziegenkäse. Region **Rhône-Alpes, Département Drôme**.

Die Fabrikation ist auf die *Départements Drôme, Ardèche, Gard und Vaucluse* beschränkt, Reifezeit bis drei Wochen.

Im Geschmack leicht säuerlich, im Abgang an Feigen erinnernd.

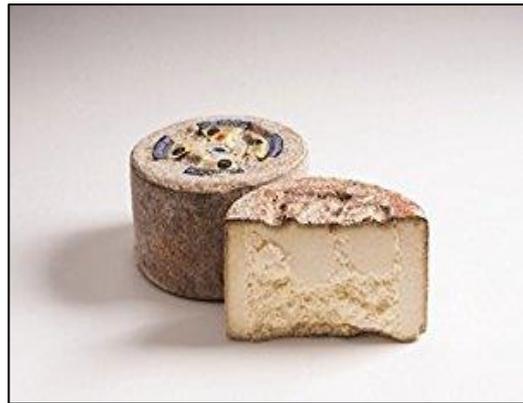
Bei dem Namen handelt es sich um eine Phantasiebezeichnung.

Anekdote: Im April 1996 nahm *Jean Jaques Favier*, Astronaut der Raumfähre Columbia einige Picodons in den Weltraum. Man würde es einem Franzosen schwer glauben, wenn er behaupten würde, dieses nur aus wissenschaftlichen Interesse zu tun.

Warenkunde

Castelmagno

Castelmagno. Höhlengereiftes Alpen-Urtrumm aus dem Piemont. Milbenzerfurcht selbst in bröckelig säuerlicher Jugend, erdig, kuhmilchweidegräserwürzig unter dieser Lebendigkeit, langanhaltend, trotz der Krümeligkeit schmelzend...



Geschichte des Castelmagno

Die Ursprünge des Castelmagno gehen bis in das frühe Mittelalter zurück. **Das erste Mal schriftlich erwähnt wird der Käse im Jahr 1277 in einem Dekret der Markgrafen von Saluzzo.** In diesem werden den Bauern gezwungen, dass sie ihre Pacht für die Almen nicht mit Geld, sondern in Form ihres wertvollen Käses, mit Castelmagno zu bezahlen.

Es ist aber davon auszugehen, dass der Käse bereits viel früher hergestellt wurde. Manche Forscher gehen davon aus, dass der **Käse aus dem 10. Jahrhundert stammt**, auch wenn Belege dafür fehlen.

Im **19. Jahrhundert** hatte der Castelmagno einen besonders guten Ruf, man sprach sogar vom „**König der Käse**“. Er wurde nur in den teuersten Restaurants von Paris bis London serviert.

Sein **Goldenes Zeitalter** erlebte der Castelmagno **im 19. Jahrhundert**, als er in den **teuersten Restaurants von Paris und London** serviert und an zahlreichen Königshöfen in ganz Europa aufgetischt wurde. "**König der Käse**" wurde er damals genannt.

Da nach dem 2. Weltkrieg immer mehr Bergbauern zum Geld verdienen ins Tal zogen, ließ die Produktion des Castelmagno in den 1960er bis 1990er Jahren stark nach. Inzwischen erlebt der Käse jedoch wieder eine verstärkte Nachfrage.

In den 1980er-Jahren war es der Tourismus, der die verlassen TÄler an der Ostseite der Westalpen wiederbelebte. Damit erlangte auch der Castelmagno neuen Ruhm und fand seinen Weg in zahlreiche Sternerestaurants von Mailand über Paris bis nach San Francisco. Der steinalte Bergkäse wurde zu einem kulinarischen Aushängeschild des Piemonts – neben dem dichten Rotwein aus **Barolo** und der intensiven **weißen Trüffel aus Alba**. Der **echte, gut gereifte Castelmagno** riecht zugleich dezent animalisch und nach frischen Bergpflanzen, schmeckt angenehm nach Pilzen, Wald und Keller und sorgt für zartes Prickeln auf der Zunge. Im Piemont isst man ihn, wenn er noch jünger ist, am liebsten geschmolzen über Gnocchi. Und wenn er reif ist – und vielleicht sogar Blauschimmel angesetzt hat –, nur mit einem Tropfen Honig.

Sein Erfolg ist heute zugleich sein größtes Problem. Vom Gesetz hergehört der Castelmagno zu den Blauschimmelkäsen. Nur wissen das die wenigsten. Manche Händler schneiden ihn auf, sehen, dass er innen blau ist und schicken ihn uns zurück. Es ist so viel geschmacklose Allerweltware auf dem Markt, dass die Leute vergessen haben, was echter Castelmagno ist und wie er schmecken muss.

Was aber ist nun der Castelmagno?

Nach der **EU-Verordnung** darf Castelmagno **nur im Verwaltungsgebiet der Gemeinden Castelmagno, Pradleves und Monterosso Grana** in der **Provinz Cuneo** hergestellt und gereift werden.

Es darf **nur Kuhmilch der Rassen Barà Pustertaler, Bruna, Pezzata Rossa d'Oropa, Pezzata Rossa, Montbeliard, Grigio Alpina, Piemontese** oder **Valdostana** verwendet werden, die in der Region gehalten werden und sich überwiegend von den Gräsern und Kräutern der Region ernähren.

Die Milch darf von täglich zwei Melkgängen aus maximal zwei aufeinander folgenden also insgesamt maximal vier aufeinander folgenden Melkgängen stammen.

Der Kuhmilch darf 5 bis 20% Schaf- und/oder Ziegenmilch beigemischt werden, die teilentrahmt sein darf. **Die Milch darf nicht pasteurisiert oder thermisiert werden.**

Über die Einhaltung der Richtlinien wacht das [Consorzio per la Tutela del Formaggio Castelmagno DOP](#).

Herstellung des Castelmagno

Zur Herstellung von Castelmagno wird die Milch auf 30 – 38°C erwärmt und mittels Lab dick gelegt. Die Masse wird dann 15 Minuten lang ununterbrochen gerührt, so dass die Dickete zerkleinert wird. Den Käsebruch lässt man auf den Boden des Kessels absinken oder schöpft ihn heraus. Anschließend muss der Käsebruch für mindestens 18 Stunden ruhen. Danach wird der Käsebruch in Gefäße gegeben und für zwei bis vier Tage in die zuvor abgetrennte Molke getaucht. Der Bruch wird erneut geschnitten und weiter zerkleinert, gerührt und schließlich gesalzen. Die Masse wird in Tücher gewickelt und mindestens einen Tag lang in Holz- oder Kunststoffformen und gepresst. Danach wird der Castelmagno von außen trocken gesalzen, um der späteren Rinde Farbe und Konsistenz zu geben.

Zur Reifung kommt der Castelmagno **für mindestens 60 Tage in kühle feuchte natürliche Höhlen/Grotten** (oder in spezielle Räume, in denen die optimalen Bedingungen künstlich geschaffen werden).

Diese Grotten, in denen der Käse reift, liegen im Berghang, fünf Meter unter der Erde. Jede davon ausgestattet mit einem Fenster zum Hang hin und mit einer Rinne im Boden, durch die frisches Quellwasser fließt. Durch das Fenster dringen die Bergwinde und belüften die Grotte während das Wasser für ausreichende Befeuchtung sorgt.

Die Reifung erfolgt bei einer Temperatur von 5—15 °C und einer **Luftfeuchtigkeit von 70—98 %**. **Nur so ist die Bildung der natürlichen, für den Castelmagno typischen Schimmelpilze möglich.**

Im Unterschied zu anderen Blauschimmelkäsen werden keinerlei Pilzkulturen zugesetzt. So kann man auch nicht kontrollieren, ob sich im Inneren des Käses Schimmel entwickelt. Das hängt einzig und allein vom Zufall ab. Und **genau das macht den Castelmagno so außergewöhnlich.**

Um die Bildung von anderen, unerwünschten Pilzen und Milben zu verhindern, **wird der Käse während der Reifung gebürstet und/oder gewaschen. Castelmagno darf auch mit Stahlnadeln angestochen werden, so dass sich in seinem Inneren Adern mit blauem Edelschimmel bilden kann. Das Wachstum von Blauschimmel ist jedoch vollkommen zufällig. Bei manchen Laiben bildet sich Blauschimmel, bei manchen nicht.**

Die Käser in der Ortschaft Castelmagno haben sich der Slow-Food-Bewegung angeschlossen, die ein eigenes Label für solchen Castelmagno verteilt, der unter besonders

strengen Auflagen hergestellt wird: **Presidio**. Dieses Slow-Food-Siegel erhält nur, wer **seine eigenen Kühe im Sommer auf Almen über 1600 Höhenmeter hält und melkt, keine Pilzkulturen zusetzt** und den **Käse mindestens vier Monate reifen** lässt.

Anmerkung: Milch von Kühen gemacht, die den Sommer auf der Alm verbracht haben, sind um einiges gehaltvoller und reicher an Eiweiß und Nährstoffen. Das wiederum erhöht die Chancen, auf einen Laib mit der nur von Kennern begehrten blauen Schimmelmaserung zu stoßen.

Aussehen und Geschmack

Fertig gereifter Castelmagno hat eine zylindrische Form mit einem Durchmesser 15 - 25 cm und einer Höhe von 12 - 20 cm, er wiegt zwischen 2 kg und 7 kg.

Die dünne, glatte, gelblichrote Rinde des Castelmagno ist nicht essbar. Nach der Mindestreifedauer ist sie gleichmäßig und fest, bei weiterer Reifung wird sie dicker und dunkler und bekommt Falten.

Der Teig ist halbfest und zunächst perlweiß bzw. elfenbeinfarben, bei längerer Reifung wird er Teig ockergelb mit blaugrüner Äderung. Er ist zunächst von bröckeliger Struktur, wird aber mit zunehmender Reifung kompakter.

Der Geschmack ist zunächst fein und delikates und leicht salzig und wird im Verlauf der Reifung immer würziger.

Die **Echtheit des Castelmagno** wird durch das **eingedruckte Markenzeichen** garantiert, welches an das **okzitanische Kreuz** oder an ein **vierblättriges Kleeblatt** erinnert. Es ist auf jedem Käse in der Mitte des charakteristischen Etiketts abgebildet. In der Mitte dieses Kreuzes befindet sich außerdem ein stilisiertes "C", an dessen oberen Bogen Berggipfel zu erkennen sind.

Der Castelmagno wird in Italien überwiegend zu Reis und Pastagerichten genossen, er eignet sich aber auch gut als Tafelkäse wobei er häufig mit Marmeladen, Honig und Früchten verzehrt wird. Ein beliebtes Gericht in der piemonteser Küche sind Kartoffelnocchi, die mit Risotto und geriebenem Castelmagno serviert werden.

Castelmagno di Alpeggio: Der Besondere von den Bergalmen

Der Käse wird neben der normalen Bezeichnung Castelmagno auch als "**Castelmagno di Alpeggio**" angeboten.

Um diese Zusatzbezeichnung tragen zu dürfen muss die zur Herstellung **verwendete Milch ausschließlich von Kühen, Ziegen und Schafen stammen, die von Anfang Mai bis Ende Oktober auf Weiden stehen, und sich mindestens zu 90 % von einheimischen Pflanzen ernähren.**

Der **gesamte Herstellungsprozess muss außerdem auf der Alm erfolgen** und die **Verarbeitung zu Käse in einer Höhe von mehr als 1 000 m ü. d. M.** erfolgen.

Der Castelmagno di Alpeggio darf außerdem nur im Zeitraum von Mai bis Oktober hergestellt werden, während normaler Castelmagno während des ganzen Jahres hergestellt werden darf.

Bezugsquellen „Castelmagno“

Tölzer Kasladen GmbH, Ferdinand-Maria-Str. 37, **83670 Bad Heilbrunn**

Telefon: 08046/18 79 828

E-Mail: info@toelzer-kasladen.de / Internet: www.toelzer-kasladen.de