

# Slow Food Kochabend – 13. Januar 2007

## Cucina povera - die armen Bergtäler der Alpen

1. Crostini di fegato
2. Wintersalat mit Speck
3. Pizzoccheri (Buchweizennudeln mit Wirsing)
4. Birnen in Rotwein
5. Torta di Grano Saraceno con confettura di lamponi  
(Buchweizenkuchen mit Himbeermarmelade)

### **1. Crostini 6-8 Portionen; (Menge 2 mal)**

6 Hühnerlebern	1 Gläschen Vin Santo (75-100ml)
1 Stange Bleichsellerie	4 EL Fleischbrühe
1 Karotte	1-3 TL Anchovispaste
½ Bund Petersilie	1 TL Kapern
2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
100 g Milz (wenn vorhanden)	1 Baguette
1 Zwiebel, Olivenöl	

Sellerie, Karotte, Petersilie, Knoblauch und Zwiebel fein hacken.

Gemüse mit den ganzen Hühnerlebern und der Milz in wenig Olivenöl 2 – 3 Minuten dünsten, dann Vin Santo zugeben, durchrühren, Flüssigkeit verdampfen lassen.

5 Minuten weiterdünsten, danach im Mixer pürieren.

Paste zurück in die Kasserolle geben, Fleischbrühe, Anchovispaste, Kapern, eine Prise Salz und etwas Pfeffer unterrühren.

Weißbrot in Scheiben schneiden, im Backofen rösten.

Mit der noch warmen Leberpaste bestreichen, servieren. Dazu ein trockener Weißwein.

### **2. Wintersalat mit Speck (15-20 Portionen)**

2 Frisee	3-400 gr Bauchspeck
1 Radicchio	24-30 Walnüsse
300 gr Feldsalat	1 bis 2 Zwiebeln, Olivenöl

Soße: 12 EL Olivenöl, 4 EL Balsamico, Salz, Pfeffer; mild-fruchtig abschmecken

Salat waschen und in mundgerechte Stücke zerteilen, trocken schleudern.

Speck würfeln, Zwiebel würfeln, Nüsse knacken, grob hacken.

Zwiebel und Speck in Butter oder Olivenöl anbraten; Soße zubereiten.

Salat mit Soße mischen, Zwiebel und Speck mit Nüssen über Salat geben. Ev. auf Tellern portionieren.

### **3. Pizzoccheri 10 Portionen, (Menge 1,3 mal)**

750 gr Buchweizenmehl	200-300 gr Butter
750 gr Weizenmehl	6 Knoblauchzehen
15 Eier	300 gr Fontina-Käse
25-30 gr Salz	6-8 Salbeiblätter
2 mittlere/1 großer Wirsing	Parmesan
8-10 Kartoffeln	
Salz	

**Nudeln:** Beide Mehlsorten mit Salz mischen; Eier verkleppern und Mehl darüber sieben und zu einem festen Nudelteig verarbeiten. Den Teig nicht zu dünn ausrollen und in ca. 5cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden.

**Gemüse:** Den Wirsing in Streifen schneiden (dicke Stiele entfernen). Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den Wirsing hinein geben. Sobald der Kohl halbgar ist, die Kartoffeln und die Nudeln hinzufügen. Die gesamte Kochzeit beträgt ungefähr 20 Minuten.

**Buttersoße:** In der Zwischenzeit die Butter in einer Kasserolle schmelzen, den gehackten Knoblauch hinein geben und die Salbeiblätter. Warm stellen.

Käse würfeln.

Die Nudeln, den Wirsing und die Kartoffeln abgießen und gut abtropfen lassen.

In eine große Schüssel schichten, abwechselnd Nudeln/Gemüse und eine Lage Käsewürfel und ein Schuss Salbeibutter. Zum Schluss mit Salbeibutter begießen und Parmesan bestreuen.

Dazu ein Rotwein aus dem Veltlin (Valtellina).

### **4. Birnen in Rotwein (Chianti, Barolo...) (Menge 1,5-2 mal)**

6-8 mittlere (etwa 1 kg) feste Birnen	2 Zimtstangen
100 gr Zucker	1 l Wein
18 Gewürznelken	ev. Zucker zum Bestreuen

1 Liter Wein mit der Hälfte des Zuckers, den Nelken und den Zimtstangen zum Kochen bringen.

Birnen waschen, schälen, halbieren, Kernhaus entfernen. In den Sud geben. Bei schwacher Hitze so lange ziehen lassen, bis sie gar sind. Herausnehmen und auf einem Servierteller (Schale) anrichten. Den verbliebenen Wein zu einem Sirup einkochen, filtrieren und über die Birnen gießen. Mit Zucker bestreuen und servieren.

## **5. Buchweizenkuchen mit Himbeeren      16-20 Stück (sehr sättigend!)**

250 gr Buchweizenmehl	6 – 7 Eier
250 gr Butter	1 Zitronenschale (unbehandelt)
250 gr Zucker	200 gr Himbeermarmelade
125 gr Mandeln	Puderzucker
125 gr Haselnüsse	

Haselnüsse kurz in einer Pfanne von allen Seiten anrösten, in ein Tuch geben, braune Schale abrubbeln.

Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker schaumig rühren, Eigelb hinzufügen, immer eins nach dem andern. Dann die gemahlene Mandeln und Haselnüsse, die abgeriebene Zitronenschale und das Mehl hinzufügen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine gebutterte Form geben (28 cm) und bei 180°C ca. 40 min backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form nehmen und quer teilen. Den Boden mit der Himbeermarmelade bestreichen, den Deckel drauflegen und den vollständig abgekühlten Kuchen mit Puderzucker garnieren.

Guten Appetit!