

Norditalienische Küche – Piemont

Die piemontesische Küche ist bekannt für Pilze und Trüffeln und schweren Wein den Barolo. Je nach Zutaten kann daher ein piemonteser Menu eine kostspielige Sache werden. Denn noch werden alle Rezepte auch von der einfachen Bevölkerung mit ihren Mitteln gekocht. Die Produkte vom eigenen Land nach der Saison werden ganz frisch verarbeitet und nur so weit gekocht, dass die einzelnen Zutaten erkennbar bleiben im Menu. Buon Apetito!

Rezepte für 4 Personen:

Carpacio vom Alpkäse mit frischen Champignons

Wichtig bei diesem Rezept ist die Wahl des Alpkäses. Er sollte aus Rohmilch sein und mindestens ein Jahr, besser zwei Jahre gelagert. Der Alpkäse wird jedes Jahr würziger. Er ist ein Hartkäse und hat eine feste, krümelige Konsistenz wie Parmesan und einen rahmigen Geschmack neben der Würze.

200 gr Alpkäse

150 gr Champignons

weisser Aceto Balsamico

Olivenöl

Salz

Rosa Pfeffer

Etwas Zitrone

Die Champignons in hauchdünne Scheiben schneiden. Eine Reihe auf einer Platte auslegen.

Vom Alpkäse eine Reihe darüber hobeln. Wieder Champignons, wieder Alpkäse.

Mit den Fingerspitzen etwas Salz über die Champignons geben.

Aceto Balsamico sparsam über die Champignons verteilen.

Olivenöl grosszügig über den ganzen Teller verteilen.

Rosa Pfeffer über den ganzen Teller streuen. Mit etwas Zitrone vorsichtig beträufeln.