

PARMIGIANO REGGIANO – KOCHEN MIT DEM KULTKÄSE



Fotos: ART. Herbert Lehmann

Ein feiner Genuss: Limonettortelli
– Parmesancreme – Perigord
Trüffel von Bernhard Hochkogler,
Spitzenkoch in Minglers Sportalm.

Über Pasta gehobelt oder pur zu einem Glas Wein ist Parmesan ein Klassiker.
Immer mehr Köche und Köchinnen entdecken Italiens Traditionskäse aber
auch als Beilage für raffinierte Rezepte. So wie in dieser Ausgabe 3-Hauben-Koch
Bernhard Hochkogler von Minglers Sportalm – Das Genießerhotel in Kirchberg in Tirol.

LIMONETTORTELLI | PARMESANCREME | PERIGORD TRÜFFEL

ZUTATEN:

Nudelteig: 160 g Mehl Typ 400, 160 g Pastamehl,
125 g Eigelb, 1 Ei, Salz, Olivenöl

Füllung: 150 g Ricotta, 20 g flüssige Butter, 1 Eigelb,
10 g Zitronensaft, 10 g Zitronenöl, 10 g Zitronenabrieb
Salz, Pfeffer, Cayenne

Parmesan-Creme: 75 g Parmigiano Reggiano
(je nach Reifegrad ist der Geschmack intensiver),
100 g Creme Fraiche, 30 g Gemüsefond, 10 g Geflügelfond

Perigord Trüffeljus: 50 g Kalbsjus, 30 g Madeira,
15 g Perigord Trüffeln

Zum Anrichten: Geröstete Haselnüsse, Blutampferblätter,
Perigord-Trüffelscheiben, 10 g Butter für die Tortelli

ZUBEREITUNG:

Für den Nudelteig alle Zutaten miteinander verkneten,
in Frischhalte Folie einschlagen und mindestens 2 Stunden
rasten lassen. Alle Zutaten für die Fülle miteinander
verrühren, nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Cayenne-
pfeffer abschmecken. Den Nudelteig mithilfe einer
Pastamaschine dünn ausrollen, Runde Scheiben
ausstechen und in die Mitte etwas von der Fülle platzieren.
Zu einem Tortelli formen und in gesalzenem Wasser circa
2 Minuten leicht sieden.

Den Parmigiano reiben.
Mit der Creme fraîche,
Gemüse- und Geflügel-
fond zu einer feinen
Creme mixen.



Foto: Marc Stickler

Aus den Trüffelscheiben kleine Kreise ausstechen und bis
zum Anrichten zur Seite stellen. Die Reste vom Trüffel in
kleine Würfel schneiden. Den Madeira in einem kleinen
Topf reduzieren, Kalbsjus und Trüffeln dazugeben und
leicht ziehen lassen. Die Tortelli mit Butter und etwas
Nudelwasser glacieren und auf einen Teller anrichten. Die
Parmesan Creme daneben platzieren, das Gericht mit den
Haselnüssen, Trüffelscheiben und Blutampfer garnieren.
Mit dem Trüffeljus vollenden.

WAS MAN ZU PARMESAN WISSEN SOLLTE

- Er wird ausschließlich aus Kuhrohmlach aus der Region
ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe hergestellt.
- Er reift nach strengen Vorgaben mindestens
12 Monate, teilweise sogar mehr als 3 bis 4 Jahre.
- Das »Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano«
hat die Aufgabe, Ursprungszeichnung zu schützen
und traditionelles Herstellungsverfahren zu bewahren.
- Seinen von der EU ursprungsgeschützten Namen darf
der »Parmigiano Reggiano« nur tragen, wenn Milch-
erzeugung und Käseherstellung in den italienischen
Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna west-
lich des Reno sowie Mantua östlich des Po erfolgen.
- Die Kühe müssen hauptsächlich mit Gras/Heu
aus der Region sowie Getreide gefüttert werden.
Jegliche Verwendung von Konservierungsstoffen
sowie Silageprodukten sind verboten.
- Der zweimal pro Tag gemolkene Milch, die innerhalb
von 2 Stunden zur Molkerei gebracht wird, dürfen keine
Zusatzstoffe beigefügt werden.

www.parmigianoreggiano.com