



Das Rezeptbuch, das in keiner Küche fehlen darf

Gerichte, die ein wahres Fest für Küche
und Gaumen sind.



Inhaltsverzeichnis

MANTUANISCHE SALAMELLA
(TRADITIONELLER GESCHMACK)

Kürbis-Crumble und traditionelle Mantuanische Salamella

Wirsing und traditionelle Mantuanische Salamella in Folie gebacken

Clafoutis mit traditioneller Mantuanischer Salamella und Zimt

MANTUANISCHE SALAMELLA
MIT FENCHELSAMEN

Nudeln mit Mantuanischer Salamella mit Fenchelsamen und dem Geschmack des Meeres

Rouladen mit Mantuanischer Salamella mit Fenchelsamen

Kartoffelsalat mit Mantuanischer Salamella mit Fenchelsamen und Pinienkernsoße

MANTUANISCHE SALAMELLA
(SCHARFER GESCHMACK)

Lauwarmer Salat mit scharfer Mantuanischer Salamella und Linsen

Kasserolle mit scharfer Mantuanischer Salamella und Gemüse

Die Rezepte enthalten die folgenden
Symbole. Das ist ihre Bedeutung:



Personenzahl



Zubereitungsdauer



Schwierigkeitsgrad



**Mantuanische wurst
(Traditioneller geschmack)**



Kürbis-Crumble und traditionelle Mantuanische Salamella



4-6 Personen



50 Minuten



Hoher Schwierigkeitsgrad

Zutaten

200 g traditionelle Mantuanische Salamella

800 g küchenfertiger Kürbis

150 g Weichkäse nach Wahl

Oliveöl Extra Vergine

Salbei

Butter zum Einfetten

Salz und Pfeffer

Für die Krümel zum Bestreuen:

80 g Mehl

80 g geriebener Grana Padano

80 g kalte Butter

Mandelblättchen

Salz und Pfeffer

Ovale Auflaufform ca. 30 x 20 cm

Zubereitung

1. Den küchenfertigen Kürbis erst in Stücke und dann in dünne Scheiben schneiden.

2. In der Zwischenzeit ein paar Salbeiblätter in etwas Öl in einer beschichteten Pfanne anbraten.

3. Den Kürbis hinzugeben und einige Minuten schwenken lassen, bis er weicher wird. Salz und Pfeffer hinzugeben.

4. Den Kürbis aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

5. Die Salamella klein schneiden und ohne Gewürze in derselben Pfanne circa eine Minute lang anbraten.

6. Zum Schluss den fettigen Teil entfernen.

Mit den Fingern das Mehl mit dem geriebenen Grana Padano, Salz, Pfeffer und der gewürfelten Butter in einer Schüssel vermengen und große Krümel bilden.

7. Die Auflaufform einfetten und den Kürbis, den klein geschnittenen Weichkäse und die Wurst abwechselnd schichten.

8. Das Gemisch mit den Krümeln bestreuen und bei 180 °C für circa 30 Minuten im Ofen backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit den Mandelblättchen bestreuen.



Wirsing und traditionelle Mantuanische Salamella in Folie gebacken



4 Personen



30 Minuten



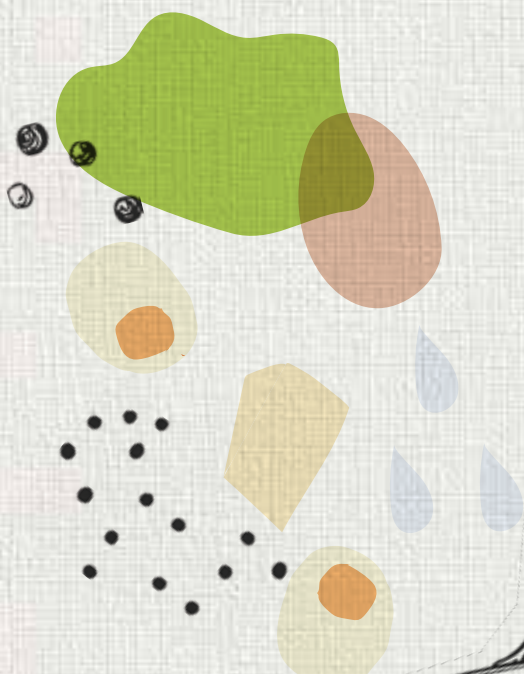
Geringer
Schwierigkeitsgrad

Zutaten

4 traditionelle Mantuanische Salamelle
600 g Wirsing
1 Apfel
40 g geröstete Haselnüsse
Olivenöl Extra Vergine
Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Den Wirsing in Julienne schneiden, nachdem er gewaschen und sorgfältig getrocknet wurde.
- 2.** Den Apfel waschen und in dünne Scheiben schneiden, ohne die Schale zu entfernen.
- 3.** Den Wirsing und den Apfel in eine Schüssel geben und mit einem Spritzer Öl und einer Prise Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Die Masse jeweils in der Mitte von vier Lagen Backpapier verteilen, die längs aufgeschnittenen Salamelle hinzugeben und das Ganze mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen.
- 5.** Dann ins Backpapier einrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.
- 6.** Die vier Rollen auf ein Backblech legen und bei **200 °C 15-20 Minuten** lang im Ofen schmoren lassen.



Clafoutis mit traditioneller Mantuanischer Salamella und Zimt



4 Personen



50 Minuten



Mittlerer
Schwierigkeitsgrad

Zutaten

2 traditionelle Mantuanische
Salamelle
600 g Blumenkohlröschen
3 Eier
2 EL Milch
Zimt
Salz und Pfeffer
150 g Frischkäse
(Ricotta oder Robiola)

Zubereitung

1. Die Blumenkohlröschen in warmem, gesalzenem Wasser köcheln lassen, bis sie bissfest werden.
2. Die Salamelle klein schneiden und ohne Gewürze in einer Pfanne bei starker Hitze anbraten und mit einem Löffel umrühren.
3. Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit der Milch und dem Frischkäse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zimt würzen.
4. Die Blumenkohlröschen in eine Auflaufform geben, die gut abgetropfte abgetropfte Salamella hinzufügen und mit dem Eigemisch bedecken.
5. Erneut mit Zimt bestreuen und bei **200 °C** **circa 20 Minuten** lang schmoren lassen.
6. Aus dem Ofen herausnehmen und vor dem Servieren leicht abkühlen lassen.



Mantuanische Salamella mit Fenchelsamen



Nudeln mit Mantuanischer Salamella mit Fenchelsamen und dem Geschmack des Meeres



4 Personen



30 Minuten



Geringer
Schwierigkeitsgrad

Zutaten

2 Mantuanische Salamelle
mit Fenchelsamen
400 g Seeteufel
320 g Nudeln (zum Beispiel Penne)
1 kleiner Fenchel
Olivenöl Extra Vergine
Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Die Nudeln in gesalzenem Wasser köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Würzung vorbereiten: den Fenchel schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
- 2.** Dann in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, bis er weicher wird (bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben).
- 3.** Den in Stücke geschnittenen Seeteufel mit der geschnittenen Salamella vermengen und bei starker Hitze braten.
- 4.** Umrühren, damit alles gleichmäßig geröstet wird. Schließlich würzen und die abgetropften Nudeln hinzugeben.
- 5.** Mit etwas Öl beträufeln und servieren.



Rouladen mit Mantuanischer Salamella mit Fenchelsamen



4 Personen



30 Minuten



Mittlerer
Schwierigkeitsgrad

Zutaten

2 Mantuanische Salamelle
mit Fenchelsamen
12 Lendenstücke
40 g geriebener Pecorino
Weißwein
Olivenöl Extra Vergine
Salz und Pfeffer
Beilage:
Mischsalat, gedünstetes
Gemüse

Zubereitung

1. Die Salamelle mit Fenchelsamen klein schneiden und kurz in der Pfanne anbraten.
2. Dann mit dem Pecorino in einer Schüssel gut vermengen.
3. Die Stücke Fleisch mit dem Fleischklopfer abklopfen, mit Backpapier oder Folie schützen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In der Mitte jedes Lendenstücks ein wenig von der Masse der Salamella verteilen, zu einer Roulade zusammenrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.
5. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
6. Dann die Rouladen hinzugeben, mit zwei Löffeln wenden und von allen Seiten anbraten.
7. Mit Weißwein ablöschen und diesen bei starker Hitze verkochen lassen.
8. Noch ein paar Minuten köcheln lassen und dann mit grünem Salat oder gedünstetem Gemüse servieren.



Kartoffelsalat mit Mantuanischer Salamella mit Fenchelsamen und Pinienkernsoße



4 Personen



40 Minuten



Mittlerer
Schwierigkeitsgrad

Zutaten

2 Salamelle mit
Fenchelsamen
4 mittelgroße Kartoffeln
8 Champignons
Mischsalat
Olivenöl Extra Vergine
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
Für die Soße:
150 ml Olivenöl Extra Vergine
80 g geröstete Pinienkerne
Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und dünsten, bis sie weich sind.
2. Dann abkühlen lassen.
3. Die Pilze in Scheiben schneiden und bei starker Hitze in einer Pfanne mit etwas aromatisiertem Öl und einer Knoblauchzehe anbraten.
4. Schließlich leicht salzen.
5. Die Salamelle in Scheiben schneiden und ohne Gewürze in einer Pfanne kross braten.
6. Vorbereitung der Soße: die Pinienkerne mit Öl, einer Prise Salz, Pfeffer und ein paar Petersilienblättern in einem Mixer vermischen, bis eine flüssige Soße entsteht.
7. Die Kartoffeln auf einem Salatbett anrichten, leicht salzen und dann die Pilze und die knusprig gebratene Wurst hinzufügen.
8. Schließlich die Pinienkernsoße hinzugeben und servieren.





Landwarmer Salat mit scharfer Mantuanischer Salamella und Linsen



4 Personen



40 Minuten



Geringer Schwierigkeitsgrad

Zutaten

2 Scharfe Mantuanische Salamelle
200 g Linsen
2 Schalotten
1 Karotte
1 Selleriestange
Olivenöl Extra Vergine
Salz und Pfeffer
1 Lorbeerblatt

Zubereitung

1. Die Karotte waschen, schälen und dann in Scheiben schneiden.
2. Die Fasern der Selleriestange entfernen und auch sie in Scheiben schneiden.
3. Alles in eine Kasserolle geben und die Linsen und das Lorbeerblatt hinzugeben.
4. Mit kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen.
5. Die Linsen köcheln lassen und nur zum Schluss salzen.
6. Dann mit dem Gemüse abtropfen lassen und das Lorbeerblatt entfernen.
7. Die Schalotten in Stückchen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die geschnittenen Salamelle dazugeben und beidseitig gut anbraten.
8. Dann die Linsen hinzufügen, schwenken lassen und auf kleiner Flamme umrühren.
9. Mit einem Spritzer Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



Kasserolle mit scharfer Mantuanischer Salamella und Gemüse



4 Personen



60 Minuten



Geringer
Schwierigkeitsgrad

Zutaten

4 Scharfe Mantuanische Salamelle
2 Selleriestangen
1 Aubergine
1 rote Paprika
1 rote Zwiebel
8 Cocktailtomaten
 Weißwein
 Olivenöl Extra Vergine
 Thymian
 Majoran
 Knoblauch
 Salz und Pfeffer

Directions

1. Für die Zubereitung des Gemüses die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, die Fasern der Selleriestange entfernen und sie dann ebenfalls in Scheiben schneiden.
2. Die Paprika schälen und die Kerne und weißen Stellen im Inneren für den Verzehr entfernen.
3. Dann in Stücke schneiden.
4. Die Aubergine waschen und in Würfel schneiden.
5. Die Cocktailtomaten halbieren.
6. Etwas Öl auf dem Boden der Kasserolle verteilen.
7. Dann das Gemüse hinzugeben und mit den gemahlenen Kräutern, Salz, Pfeffer und etwas Öl würzen.
8. Gut vermengen und die mit einer Gabel eingestochenen Salamelle hinzugeben.
9. Mit einem Schuss Wein beträufeln, den Deckel schließen und bei **200 °C 45-50 Minuten** lang im Ofen schmoren lassen.





levoni.it

