

AUS DER FATTORIA

Silvano Mori – unser Wurstmacher



Schon seit vielen Jahren beliefert uns Silvano mit seinen exquisiten Wurstwaren. Im idyllischen Bergdorf Torniella in den Wäldern der südlichen Toskana liegt die kleine Wurstfabrik. Hier arbeiten Silvano, seine Frau Doretta und die beiden Töchter und deren Ehemänner. Ein Familienunternehmen - klein aber fein - und gut aufgestellt, so verfügt Mori schon seit langem über eine EU-Lizenz zum Export. Seit einiger Zeit arbeitet er mit Harrods in London zusammen und er ist ganz stolz, dass die Queen nach seiner Salami verlangt.

Qualität wird in der kleinen Wurstfabrik groß geschrieben, absolute Sauberkeit ist selbstverständlich, jeden Abend wird zwei Stunden lang geputzt. Wichtig ist auch das Fleisch, Silvano Mori verwendet nur Fleisch von ausgesuchten kontrollierten Schweinen, möglichst auch freilaufenden. Aus anderen Schweinen kann man keine gute Wurst machen, da bräuchte man zu viele Zusatzstoffe, meint Mori. Sein Ziel ist es, möglichst ohne auszukommen. Wurst zu machen, die schmeckt wie früher aber mit moderner Technik. Es ist ihm gelungen, eine Brücke zu schlagen zwischen traditioneller Fertigung und den heutigen technischen Möglichkeiten.

T865 Mortadella Cinghiale mind. 500 g Preis 12,00 €



Im letzten Jahr hat sich Silvano Mori eine Wurstkochmaschine zugelegt und damit reichlich experimentiert. Zu unserem diesjährigen Weinfest überraschte er uns mit köstlicher Mortadella in drei verschiedenen Variationen: mit Trüffel, mit Peperoncino und mit Wildschwein. Die letzte hat uns und den Gästen am besten gefallen, darum haben wir sie ins Programm aufgenommen.

Diese Mortadella kann man dünn geschnitten genießen oder wie auf dem Bild in Würfel geschnitten. Aber es gibt noch eine Variante: gegrillt. Silvano hat es uns beim Weinfest vorgemacht, in dicke Streifen **geschnittene Mortadella auf den Grill gelegt und dann mit Balsamico Essig beträufelt – ein Gedicht!** (Wir haben es in der Pfanne gebraten, schmeckt auch.)

T182 Linsen aus Castelluccio - 500 g Preis 7,95 €

Diese besondere Linse gedeiht seit Jahrhunderten in 1400 Metern Höhe im Nationalpark der Monte Sibellini in Umbrien. Der karstige Boden und das besondere Klima haben eine einzigartige Linse hervorgebracht. Ihre Schale ist sehr zart, man braucht sie nicht einzuweichen, ihr Geschmack ist wunderbar nussig. Im letzten Jahr gab es wegen der Trockenheit nur wenig Linsen und so waren sie schon im März ausverkauft.

Endlich ist die neue Ernte da!

Castelluccio Linsen sind sehr klein und müssen vor dem Kochen nicht eingeweicht werden. Ihre Schale ist dünn und weich aber wird beim Kochen nicht matschig. Das nussige Aroma dieser Linsen ist einzigartig! Damit der Geschmack nicht überdeckt wird, bereitet man die Linsen in Castelluccio mit nur wenigen Zutaten zu, z.B. etwas Staudensellerie, Knoblauch, Öl und Salz.



Fusilli mit Pesto – grünen Bohnen und Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen: 400 g Fusilli von Martelli, 400 g grüne Bohnen, 400 g Kartoffeln, 1 Glas Pesto Genovese, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Parmesan und zum Garnieren frische Basilikumblätter

In einem großen Topf 5 Liter Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Bohnen waschen und halbieren, die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben und dann in Würfel schneiden.

Wenn das Wasser kocht drei EL Salz zugeben, danach Fusilli, Kartoffeln und Bohnen. Alles ca. 12 Minuten kochen (al dente). Eine große Servierschüssel in die Spüle stellen und das Sieb zum Abgießen in die Schüssel. Nudeln, Bohnen und Kartoffeln abgießen und gut abtropfen lassen. Vom Nudelwasser 1 Tasse abnehmen. Das restliche Wasser weggießen (die Schüssel ist jetzt gut vorgewärmt). Pesto in die Servierschüssel geben und mit dem Nudelwasser glatt rühren, anschließend mit Fusilli, Bohnen und Kartoffeln vermischen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und geriebenem Parmesankäse bestreuen, mit Basilikumblätter garnieren und servieren.

Wie das Pesto Genovese stammt auch dieses Rezept aus Ligurien, dort nimmt man als Pasta die typischen Trofie, eine kurze Nudel, die an beiden Enden spitz ausläuft. Mit den Fusilli von Martelli schmeckt es aber auch sehr gut!

Gorgonzola

T830 Gorgonzola Naturale 32,00 €

Paltrinieri mindestens 1200 g – frei Haus

Dieser Gorgonzola Naturale wird in einer kleinen Käseerei am Alpenrand im Sesia-Tal ohne künstliche Enzyme hergestellt. Durch seine 3 - 4 monatige Reifung gewinnt er ein einzigartiges Aroma und eine fast cremige Konsistenz. Er hält sich im optimalen Zustand mindestens einen Monat im Kühlschrank und lässt sich portionsweise sehr gut einfrieren ohne an Aroma zu verlieren.

Vorbestellen

04.11.2018

Lieferung

um den 15.11.2018



T125 Riccioli con Fette di Tartufo

Eierbandnudeln mit Trüffeln – Alfieri 250 g – 11,90 €

einfach – schnell – köstlich

Gutes kann so einfach sein! Mit einer Lieferung Tajarin kam ein Muster der Riccioli mit Trüffeln bei uns an. Wir haben es gleich ausprobiert und waren alle begeistert von unserem delikaten aber schnell gezauberten Mittagessen.

Kurze Eierbandnudeln mit Trüffeln, wobei die Trüffel hier nicht nur in den Nudeln, sondern auch als Scheiben in der Packung liegen. **Achten Sie daher auf die Zubereitung**, denn in einem großen Topf mit viel kochendem Wasser würde der Geschmack verloren gehen.

Den Inhalt des Beutels in 500 ml kochendes Wasser geben, einen TL Salz und 3 EL Olivenöl dazu und die Riccioli vorsichtig ins Wasser rühren, wenn die Riccioli bedeckt sind, den Deckel auf den Topf geben und alles 5 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit die Nudeln nicht am Topf kleben. Falls nötig, geben Sie noch ein Glas warmes Wasser dazu.

Zum Schluss mit Butter oder Sahne abschmecken und mit Parmesan bestreuen. **Fertig ist eine köstliche Trüffelpasta!**

Endlich wieder Schokolade

T761 Lamorresi al Barolo

Giovanni Cagno 390 g – 17,90 €

Eine unvergleichliche Delikatesse aus dem Piemont. Mit Barolo Wein getränkte Nougatmasse umhüllt von dunkler Schokolade.



T764 Nocciolato

Baratti & Milano 100 g – 5,40 €

Wie gut die Nüsse dieser kleinen Nougatschokolade sind, davon können Sie sich beim Genuss selbst überzeugen: Leicht geröstet, wunderbar knackig zwischen der schmelzenden zarten Nougatschokolade. Einfach himmlisch!

