

# Turin

Von Sylvia Sommer (Text und Fotos)

Die Reise nach Turin ist genauso lohnend wie zeitraubend. Wer weder Cisalpino noch mehrfaches Umsteigen scheut, entdeckt das urbane Piemont und eine Stadt, die im Genuss zu versinken scheint.

**T**urin, das ist Juve, das ist Fiat. In dieser oder umgekehrter Reihenfolge. Optisch geprägt wird die Stadt aber durch insgesamt 18 Kilometer kunstvoll verzierte Arkaden, die selbst eine laubenverwöhnte Bernerin in Staunen versetzen. Unter diesen Arkaden flanieren Schosshündchen mit ihren gelifteten Frauchen, betteln mittelmässig begabte Strassenmusiker um ein paar Cents und laden unzählige Bars und Delikatessgeschäfte zum Einkehren.



## Die heiligste Stunde des Tages

Giovanni Giacomo und Carlo Stefano Cinzano stellten im 18. Jahrhundert in einer kleinen Bottega in Turin den ersten Cinzano her. Grissini und Tramezzini wurden ebenfalls in Turin erfunden. Vielleicht sind dies die Gründe, weshalb in Turin am frühen Abend die heiligste Stunde schlägt und in den wunderschönen, antiken Bars der Aperitif zelebriert wird?

Bei einem kühlen Arneis und feinen Stuzzichini debattiert man unüberhörbar feurig über den Cavaliere und die nahe Zukunft Italiens oder spielt die schmerzliche 2:0-Schlappe von Juve gegen Lecce die Kehle runter. Für Letzteres braucht aber mehr als ein Glas.

## Eataly

Wer seinen festen moralischen Vorstellungen auch beim Essen treu bleiben will, muss in Turin gut zu Fuss sein. Oder im nächsten «Tabacchi» ein Busticket kaufen und hoffen, dass die lokalen Verkehrsbetriebe grad nicht streiken. Das Eataly, etwas ausserhalb des Zentrums gelegen, ist ein Mekka für alle, die global denken und lokal essen wollen. Von der Küchenmaschine bis zum Magerjoghurt findet man hier vorwiegend regional und oft biologisch Produziertes in einem riesigen, sehr gepflegten Einkaufszentrum inkl. Restaurants – Turismo Torino nennt es «Önogastronomischer Megastore» –, das ausser dem Geruch mit einem Bioladen, wie man ihn gewohnt ist, nichts gemeinsam hat.

Eataly, Via Nizza 230, [www.eatalytorino.it](http://www.eatalytorino.it), täglich geöffnet

Eataly



## Turin und seine Caffè

Auch wenn sie in jedem Reiseführer erwähnt sind, von Touristen rege besucht werden und der Kaffee dort für italienische Verhältnisse teils stündhaft teuer ist: Die alteingesessenen Kaffeebars wie das Caffè San Carlo (Piazza San Carlo 156, [www.caffesancarlo.it](http://www.caffesancarlo.it)), das Caffè Torino (Piazza San Carlo 204, [www.caffe-torino.it](http://www.caffe-torino.it)) und vor allem das Al Bicerin (Piazza della Consolata 5, [www.bicerin.it](http://www.bicerin.it), mittwochs geschlossen), das gemütlichste und preislich vernünftigste unter den Legenden und zugleich das älteste Caffè Turins, sollte man nicht verpassen. Gönnen Sie sich einen Cappuccino, eine heisse Schokolade, die so dick ist, dass der Löffel von alleine steht oder das legendäre Torineser Getränk «Il Bicerin»: ein Kaffee mit Schokolade und Rahm, dessen Originalmischungsverhältnis zu den bestgehüteten Geheimnissen der Stadt zählt.



Caffè «Al Bicerin»

## Turin auf die süsse Tour

Wen die Schokoladeseite Turins interessiert, kauft sich im erstbesten Tourismusbüro (es gibt etliche davon) für 12 Euro einen Chocopass und pilgert von Konditorei zu Konditorei und von Caffè zu Caffè, nascht Pralinen und Gianduiotti – besonders empfehlenswert sind diejenigen von Guido Gobino, während Peyrano, der angeblich beste ansässige Chocolatier, wegen Besitzerwechsels derzeit geschlossen ist –, löffelt heisse Schokolade und Torten und entdeckt so ganz nebenbei einige traumhaft schöne Lokale – zum Beispiel die Pasticceria Caffè Platti, Corso Vittorio Emanuele II 72, [www.platti.it](http://www.platti.it).



Caffè Platti (Bild: Stockfood)





Marktstand an der Piazza Reppublica

### Mercato gigante

Gar manche Stadt behauptet von sich, den grössten Markt abzuhalten. So auch Turin. Stimmts oder stimmts nicht? Egal, der Markt an der Piazza della Repubblica ist wahrhaftig gewaltig. Unter freiem Himmel und in zwei Markthallen werden jeden Morgen lautstark die süssesten Orangen angepriesen und wird vehement um Mehrfachstecker und Käseraffeln gefeilscht. Sehenswertes Detail in der Markthalle: Die Piazzetta del Sacro Cuore, wo ein Heiliger gegen ein paar Münzen über die guten Geschäfte wacht!

### Ristorante Solferino

Die Einrichtung ähnelt dem Frühstücksraum eines mittelmässigen Hotels, was Service und Essen aber in keiner Weise gerecht wird. Im Solferino wird herrliche piemontesische Küche ohne viel Schnickschnack serviert – abzuraten ist einzig vom Angus Beef, das war etwas gar trocken –, die auserlesene Weinkarte bietet nebst grossen Namen auch einige bezahlbare lokale Entdeckungen wie den Sudisfà riserva, ein Roter aus dem Roerogebiet, der seine 39 Euro absolut wert ist. Wie so oft im Süden: Wer sich der Landessprache bemüht, bekommt das «digestivo» offertiert – im konkreten Fall wars ein dreifacher Grappa mit Langzeitwirkung.  
Piazza Solferino 3, [www.ristorantesolferino.com](http://www.ristorantesolferino.com)

### Enoteca bordò

Wo guter Wein ausgeschenkt wird, muss man sich ums Essen selten Sorgen machen. Das ist im bordò nicht anders. Sehr empfehlenswert ist die piemontesische Spezialität Fassone, zartes Fleisch der gleichnamigen Rinderrasse, welches im bordò auf dem Holzkohlengrill zubereitet wird, aber auch die Salame auf dem Nachbartisch sahen herrlich aus. Genossen wird in gemütlicher, rustikaler Atmosphäre und man würde – auch ohne dreifachen Grappa – am liebsten bis zum Morgengrauen sitzen bleiben. Unbedingt reservieren!  
Via Palazzo di Città 19/a, 0039 11 5211 324, [www.enotecabordo.it](http://www.enotecabordo.it), Montag geschlossen



Piazza San Carlo

### Nicht verpassen!

Die Piazza San Carlo, der eigentliche Stadtmittelpunkt mit dem bronzenen Herzog Emanuele Filiberto hoch zu Ross und all den chicen Caffè und Boutiquen rundum, darf und kann man gar nicht verpassen. Flanieren sollte man aber unbedingt auch durch die charmante Via Po mit ihren schönen Arkaden, alten Caffè, Bars und Lebensmittelgeschäften. Eine grosse Auswahl an lauschigen Ecken und feinen Restaurants – inkl. dem «Al Bicerin»! – findet man rund um die Piazza della Consolata in einem der älteren Teile Turins.

### Gut zu wissen

Am Montagmorgen sind in Turin viele Geschäfte geschlossen und öffnen oft erst um 15.30 Uhr. Üblich ist auch eine Mittagspause von etwa 13.00 Uhr bis 15.30 Uhr, dafür schliessen viele Geschäfte abends erst um 20.00 Uhr.

### Paissa

Das alterwürdige Delikatessgeschäft an der noblen Piazza San Carlo erinnert an einen Kolonialwarenladen aus alter Zeit. Wie überall in Turin wird viel Süsses angeboten, dazu eine kleine, feine Weinauswahl. Die Bedienung ist nobel-reserviert, aber die vielen feinen Sachen lenken von der Distanziertheit des Personals spielend ab.  
Piazza San Carlo 196, [www.paissa.it](http://www.paissa.it)

### Gut schlafen im

Town House 70. Die Bezeichnung Suitenhotel ist etwas übertrieben, die Zimmer aber sind gemütlich und gestylt, wenn auch nicht mit letzter Konsequenz. Muss ja auch nicht sein, schon gar nicht bei dieser zentralen Lage mitten in der Altstadt und zwei Schritte vom Juventus Store entfernt.  
Wer sich Zeit nimmt, das Internet zu durchforsten, bezahlt für die Nacht deutlich weniger als bei der Direktbuchung im Hotel!  
Via XX Settembre 70, [www.townhouse.it](http://www.townhouse.it)



Bild: Fotolia



### Kulinarische Souvenirs

- 1) Pastiglie Leone, 1.80 €, 2) Cremini von Fiat, 9.40 €, beides von Paissa, Piazza San Carlo 196, [www.paissa.it](http://www.paissa.it), 3) Nocciolini, 4.50 €, 4) Cioccolato Fondente Extra, 4.40 €, beides von Al Bicerin, Piazza della Consolata 5, [www.bicerin.it](http://www.bicerin.it), 5) Ziegenkäse Robiola di Rocaverano, 6.80 €, 6) Kaffee Hue Hue, Holzgeröstet, 3.98 €, 7) Crema Mou Torroncino, 4.80 €, 8) Anispastillen Sassolini, 3.50 €, 9) Cioccolatini von «Baratti & Milano», 5.80 €, 10) Tartufi dolci extranero, 6.80 €, alles von Eataly, Via Nizza 230, [www.eatalytorino.it](http://www.eatalytorino.it)

## Soja Vollkorn-Teigwaren, Bio und kerngesund.

Einzigartig im Geschmack. Einzigartig im Gehalt.  
**Neu auch mit Dinkel.**

Erhältlich in Drogerien, Reformhäusern sowie im Bio- und Lebensmittelhandel.



Natürlich, vegetarisch.

MORGA AG, CH-9642 Ebnat-Kappel  
[www.morga.ch](http://www.morga.ch)



## Cannelloni piemontese

Cannelloni mit Kalbfleisch und Schinken

Für 6 Personen als Vorspeise

Diese Cannelloni sind nicht aus Pastateig, sondern bestehen aus kleinen, zarten Omelettchen. Gefüllt sind sie mit gehacktem Kalbfleisch, Schinken sowie Fontina, dem wohl bekanntesten der vielen piemontesischen Käse. Dieser wurde bereits im 13. Jahrhundert erstmals produziert und nach der Alpenregion Font benannt, die für ihre hohe Milchqualität bekannt ist.

Teig:

**100 g Mehl, 2 dl Milch, 2 Eier  
2 Esslöffel Olivenöl, 1/3 Teelöffel Salz**

Füllung:

**100 g gekochter Schinken, in Scheiben geschnitten, 100 g Fontina, 1 Ei  
400 g gehacktes Kalbfleisch  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Butter oder Olivenöl zum Backen**

Zum Überbacken:

**30 g Butter, 25 g Mehl  
4 dl Milch**

**2 Esslöffel geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer, Muskat**

➊ Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch, Eier, Olivenöl und Salz verquirlen. Diese Mischung langsam unter Rühren in die Mehlmulde giessen und mit dem Schwingbesen zu einem glatten Teig rühren. 10 Minuten ausquellen lassen.

➋ Inzwischen den Schinken sehr fein hacken. Den Fontina entrinden und fein reiben; dazu sollte er kalt sein, damit er nicht zusammenklebt.

➌ In einer Schüssel das Ei verquirlen. Mit Schinken, Fontina sowie Hackfleisch mischen und alles mit wenig Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

➍ Eine kleine beschichtete Bratpfanne mit etwas Butter oder Öl austreichen und nicht zu stark erhitzen. Etwa 2 Esslöffel Teig hineingeben und die Pfanne sofort drehend schwenken, sodass sich der Teig gleichmässig dünn verteilt. Wenn die Oberfläche der Omelette nicht mehr feucht ist, wenden und auf der zweiten Seite fertig backen. Auf einen Teller geben. Die restliche Teigmasse auf die gleiche Weise zu Omeletten backen; es soll insgesamt etwa 12 Stück ergeben.

➎ Jede Omelette mit etwas Fleischmasse bestreichen und locker aufrollen. Die Cannelloni nebeneinander in eine gut ausgebutterte Gratinform legen.

➏ Zum Überbacken in einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 2 Minuten dünsten. Dann nach und nach unter Weiterühren die Milch dazugiessen. Die Sauce mindestens 5 Minuten leicht kochen lassen. Zuletzt den Parmesan beifügen und unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

➐ Vor dem Backen die Sauce über die Cannelloni verteilen.

➑ Die Cannelloni im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten überbacken. Sehr heiss servieren.

### Für den Kleinhaushalt

**2–3 Personen:** Zutaten halbieren.

Pro Portion 30 g Eiweiss,  
28 g Fett, 20 g Kohlenhydrate;  
463 kKalorien oder 1940 kJoule

WEINKOLUMNE

## Das Risorgimento des Roero

Von Andreas Keller (Text)

Das zwischen Turin und Alba gelegene Roero ist eines der am wenigsten bekannten Weinbaugebiete des Piemonts. Denn seine Weine stehen immer noch im Schatten der grossen Gewächse der Langhe. Dabei genossen sie im 16. und 17. Jahrhundert, als noch niemand von Barolo und Barbaresco sprach, höchste Wertschätzung in Turiner Adelskreisen. Auch Camillo Benso Graf von Cavour, einer der Protagonisten der Risorgimento-Bewegung, die 1861 zur Einigung Italiens führte, liebte den Roero. So soll im Ristorante del Cambio in Turin, wo der erste Ministerpräsident des neuen Königreichs zu tafeln pflegte, stets eine Flasche «Nebiolin» bereitgestanden sein.

Das Zentrum der Weinwirtschaft des Roero liegt im pittoresken Marktflücken Canale. Hier ist seit bereits fünfzig Jahren auch der Familienbetrieb der Azienda Agricola Malvirà domiziliert, die wesentlich am Aufschwung des Roero-Weins mitbeteiligt ist. Geleitet wird heute das Weingut, das nach biologischen Standards produziert und auf dem Weg zur Bio-Zertifizierung ist, von den Brüdern Massimo und Roberto Damonte. Die beiden Ehefrauen führen ein kleines Restaurant mit 13 hübschen Gästezimmern, das gemäss Website ([www.villatiboldi.it](http://www.villatiboldi.it)) «einen Moment der Reflexion» ermöglicht, «um die Poesie

### ➋ Roero Arneis 2009

Roero Arneis DOCG (Arneis)  
Mittleres Gelb; Aromen von weissen Pfirsichen mit würzigen Noten; mittelgewichtig, präsenre Säure, langer Abgang; frischer, rassiger Wein, passt zu Antipasti, Meerfisch und Meeresfrüchten (13 % Vol.)  
16,5 Punkte, Fr. 16.50

### ➌ Saglietto 2008

Roero Arneis DOCG (Arneis)  
Mittleres Gelb; Aromen von gelben Pfirsichen mit kräuterigen Noten; vollmundig, saftige Säure, langer Abgang; eleganter, harmonischer Wein, passt zu Baccalà, Pasta mit Spargel oder Fisch (13,5 % Vol.)  
17 Punkte, Fr. 19.—

### ➍ Roero Riserva Trinità 2005

Roero Riserva DOCG (Nebbiolo)  
Mittleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten Steinfrüchten mit Veilchennoten; vollmundig, saftige Säure; strenges, geschliffenes Tannin, langer Abgang; eleganter, charaktervoller Wein; passt zu Ragout, Brasato (13,5 % Vol.)  
17,5 Punkte, Fr. 32.50

### ➎ Birbet

Mosto parzialmente fermentato (Brachetto)  
Mittleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von Erdbeerkonfitüre und Himbeersirup; mittelgewichtig, saftige Säure, dezente Kohlensäure, feines Tannin, passende Restsüsse; attraktiver, frischfruchtiger Wein, passt zu roten Beeren, Schokoladekuchen (5,5 % Vol.)  
16,5 Punkte, Fr. 13.50



Dann geriet der «kleine Nebbiolo» langsam in Vergessenheit, bis es vor einiger Zeit zu einer Art Risorgimento (Wiederaufschwung) des Roero kam. 1985 erhielten der rote Roero und der weisse Roero Arneis die DOC, 2004 die DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Roter Roero kann neben Nebbiolo auch geringe Anteile von anderen roten Piemonteser Sorten und der weissen Arneis enthalten. Seine erneute Wertschätzung entwickelt sich jedoch langsamer als jene der Arneis, die in den Achtzigerjahren des letzten Jahrhunderts für viel Aufsehen sorgte und etwas voreilig zum weissen Spitzenwein des Piemonts emporstilisiert wurde.

eines Landes und seiner Menschen zu erleben und zu entdecken.»

### Ausgesuchte Weine der Azienda Agricola Malvirà

#### ➏ Favorita 2007

Langhe DOC (Favorita)  
Mittleres Gelb; Aromen von weissen Blüten, Agrumen; mittelgewichtig, knackige Säure, harmonischer, langer Abgang; frischfruchtiger, eleganter Wein, passt zu Gemüsegerichten, Süsswasserfisch (13 % Vol.)  
16,5 Punkte, Fr. 15.—

**Malvirà**, Azienda Agricola dei F.lli Damonte, Via Case Sparse 144, Loc. Canova, I-12043 Canale d'Alba, Tel. +39 0173 978 145, [www.malvira.com](http://www.malvira.com); Bezugsquelle: DIVO SA, Route de la Gare 44, Cossonay-Gare, 1305 Penthalaz, Tel. 021 863 22 70, [www.divo.ch](http://www.divo.ch)



## Spezzatino alla panna

Geschmortes Kalbsragout in Rahm

Für 4–5 Personen

Im Piemont wird Fleisch nicht nur gerne in Wein, vor allem im berühmten Barolo, geschmort, sondern auch mit Butter, Rahm und Käse kombiniert. Nicht gerade ein Diätgericht – wie die wenigsten piemontesischen Spezialitäten! Aber dieses Kalbsragout, das in Rahm langsam geschmort wird, ist mit seiner samtigen Sauce unwiderstehlich köstlich.

**700–800 g Kalbfleisch aus der Schulter, in etwa 3 cm grosse Würfel geschnitten**  
**Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**  
**1 Esslöffel Bratbutter**  
**40 g Butter**  
**1 Esslöffel Mehl**  
**1 dl Weisswein**  
**3 dl Rahm**  
**1 Bund Schnittlauch**

- 1 Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf die Bratbutter erhitzen und das Fleisch darin unter häufigem Wenden auf mittlerer Hitze etwa 10 Minuten anbraten.
- 2 Inzwischen in einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren 2–3 Minuten dünsten, bis es sich leicht bräunlich verfärbt. Beiseitestellen.
- 3 Den Weisswein zum Fleisch giessen und so lange einkochen lassen, bis nur noch 2–3 Esslöffel vorhanden sind. Nun die Butter-Mehl-Mischung dazugeben, alles gut mischen, anschliessend den Rahm beifügen. Alles zugedeckt mindestens 1¼ Stunden leise schmoren lassen. Falls die Sauce zu stark einkocht, etwas Wasser nachgiessen. Am Schluss sollen die Fleischwürfel fast zerfallen. Das Gericht wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren den Schnittlauch mit einer Schere darüberschneiden.

### Für den Kleinhaushalt

**2–3 Personen:** Zutaten halbieren, jedoch 2 dl Rahm verwenden, da kleine Mengen schneller einkochen.

Pro Portion 28 g Eiweiss,  
 50 g Fett, 3 g Kohlenhydrate;  
 601 kKalorien oder 2517 kJoule

Publiinfo

## Ravioli mit Büffelricotta und Spinat an Salbeibutter

Für 4–6 Personen

**1 Bund Salbei**  
**100 g Butter**  
**2 Pack à 500 g Pasta Giannini Ravioli Ricotta/Spinaci**  
**Salz, Pfeffer aus der Mühle**

- 1 Den Salbei von den Stielen zupfen.
- 2 In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Salbei darin knusprig braten.
- 3 Die Ravioli in reichlich Salzwasser 4 Minuten al dente kochen.
- 4 Die Ravioli abgiessen, gut abtropfen lassen und sofort mit der Hälfte der Salbeibutter mischen. In vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und mit der restlichen Salbeibutter beträufeln. Sofort servieren.

### Frischpasta von Gustoso AG

Die Firma Gustoso AG ist ein Importeur mediterraner Lebensmittel Spezialitäten, Weine und Spirituosen. Zu ihren Kunden zählen Delikatessenzentren, Enotheken und die gehobene Gastronomie.

Seit kurzem stellt Gustoso ihre eigene Frisch-Pasta her. Und zwar vom Feinsten, wie zum Beispiel die Ravioli „con ricotta di bufala e spinaci“. Die meisten der hochwertigen Zutaten, besonders die spezielle «semola di grano duro», kommen aus Italien, vor allem aber der Pastamacher selbst, Giancarlo Giannini!

Den Wünschen der Kunden sind keine Grenzen gesetzt! Giancarlo kreiert zahlreiche Formate und Füllungen – alle mit dem typischen Geschmack einer «Pasta fatta in casa».

Erhältlich in ausgewählten Metzgerei Fachgeschäften, Delikatessenzentren und in guten Restaurants.

### GUSTOSO AG

Boningerstrasse 9, CH-4629 Fulenbach  
 Tel. 062 926 20 00, info@gustoso.ch, www.gustoso.ch



## Tonno di pollo

Pikant eingelegtes Hühnerfleisch

Für 6 Personen als Vorspeise

Der italienische Name des Gerichts spielt darauf an, dass das Pouletfleisch so zart ist wie in Öl eingelegter Thunfisch. Gut schmeckt dazu eine Bagnet verd («grüne Sauce»), welche zum piemontesischen Traditionsgericht Bollito misto serviert wird.

**1 Rüebli, 1 Zweig Stangensellerie**  
**1 mittlere Zwiebel, 4 Zweige Petersilie**  
**2 Esslöffel Olivenöl**  
**500 g Pouletbrüstchen**  
**10 Knoblauchzehen, 10 Salbeiblätter**  
**Salz, Pfeffer aus der Mühle**  
**etwa 1½ dl kalt gepresstes Olivenöl**

Bagnet verd:

**25 g hausgemachtes Paniermehl**  
**4 Esslöffel Rotweinessig**  
**1 hart gekochtes Ei**  
**2 Bund glattblättrige Petersilie**  
**1 Knoblauchzehe, 2 Sardellenfilets**  
**1 dl kalt gepresstes Olivenöl**  
**Salz, Pfeffer**

Zum Servieren:

**10 Salbeiblätter**

1 Das Rüebli schälen und grob raffeln. Den Stangensellerie mitsamt Grün in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und vierteln. Die Petersilienzweige mitsamt Stielen grob schneiden.

2 In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Alle vorbereiteten Zutaten darin andünsten. Etwa 1½ Liter Wasser beifügen und alles aufkochen. Auf mittlerem Feuer 10 Minuten kochen lassen.

3 Die Pouletbrüstchen in den Sud legen, die Hitze reduzieren und das Fleisch vor dem Siedepunkt etwa 30 Minuten gar ziehen lassen. Wichtig: Der Sud darf nie kochen! Das Fleisch aus dem Sud nehmen und leicht abkühlen lassen.

4 Inzwischen die Knoblauchzehen schälen, jedoch ganz belassen.

5 Die Pouletbrüstchen der Länge nach in Stücke «reissen». Lagenweise mit den Knoblauchzehen und den Salbeiblättern in eine kleine Form schichten. Jede Schicht mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Form mit Klarsichtfolie schliessen und das Fleisch 24–36 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

6 2–3 Stunden vor dem Servieren die Form mit dem Poulet aus dem Kühlschrank

nehmen und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

7 Für die Sauce das Paniermehl mit dem Essig sowie der gleichen Menge Wasser 5 Minuten einweichen. Dann in ein feines Sieb geben und die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. In einen hohen Becher geben.

8 Das hart gekochte Ei schälen und das Eigelb auslösen; das Eiweiss wird nicht verwendet (z. B. als Garnitur für einen Salat verwenden). Die Petersilie und den Knoblauch hacken. Beides mit dem Eigelb, den Sardellenfilets und dem Olivenöl zum Paniermehl geben. Die Masse mit dem Stabmixer fein pürieren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9 Das Poulet mit dem Knoblauch auf einer Platte anrichten, dabei die Salbei durch frische Blätter ersetzen. Die Bagnet verd separat dazu servieren.

### Für den Kleinhaushalt

Die Zubereitung in Kleinmenge ist zu aufwändig.

Pro Portion 20 g Eiweiss,  
 42 g Fett, 3 g Kohlenhydrate;  
 491 kKalorien oder 2054 kJoule



## Semifreddo di Torrone

Torrone-Parfait

Für 6 Personen

Kaum eine andere Küche Italiens kennt eine solche Vielfalt an Gebäck, Desserts und Schokoladespezialitäten wie die piemontesische. Dazu gehört auch der Torrone, ein weisser Nougat mit Haselnusskernen. Er lässt sich nicht nur einfach so geniessen, sondern auch als originelles und raffiniertes Eisparfait, zu dem traditionell eine Kaffeesauce serviert wird. Im Sommer passen aber auch frische Beeren oder eine Fruchtsauce aus Himbeeren, Aprikosen, Pfirsichen usw. sehr gut dazu.

Parfait:

**100 g Torrone (weisser Nougat mit Haselnüssen), erhältlich z. B. in italienischen Delikatessgeschäften**  
**wenig Öl für die Form, 1½ dl Rahm**  
**1 Eigelb, 1 Eiweiss, 25 g Zucker**  
**1 Päckchen Bourbon Vanillezucker**  
**1 Esslöffel Rum**

Sauce:

**50 g Zucker**  
**2 dl frisch gebrühter Kaffee**  
**½ Vanilleschote**

1 Den Torrone etwa 15 Minuten in den Tiefkühler geben; auf diese Weise lässt er sich später besser zerkleinern. Eine kleine

Terrinen- oder Cakeform (5 dl Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen; dazu die Form sehr dünn mit Öl einpinseln, dadurch lässt sich die Folie schön glatt ziehen und das Parfait löst sich besser aus der Form.

2 Den Rahm steif schlagen. Zuletzt das Eigelb unterrühren.

3 Den Torrone in einen Gefriebeutel geben und mit einem Wallholz oder einem Fleischklopper zerstoßen.

4 Das Eiweiss steif schlagen. Dann nach und nach löffelweise unter Weiterrühren den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis ein feinporiger, glänzender Eischnee entstanden ist.

5 Den Torrone und die Hälfte des Eiweiss vorsichtig unter den Rahm ziehen. Dann das restliche Eiweiss und den Rum unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

6 Für die Sauce in einer Pfanne den Zucker goldbraun caramelisieren lassen. Mit dem Kaffee ablöschen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und beifügen. Die Sauce auf 1½ dl einkochen lassen. Abkühlen lassen.

7 Das Parfait aus der Form stürzen und 20 Minuten im Kühlschrank antauen lassen. Dann in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Kaffeesauce umgessen.

### Für den Kleinhaushalt

Das Dessert lässt sich nicht in Kleinmenge zubereiten.

NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS

Sunny,  
der praktische  
und komfortable  
Küchen- und  
Servierwagen.

... in vielen aufregenden Farben!

Der Servierboy ist im  
Leserangebot auf Seite 65.



dipius SA · Rte du Bleuët · 1762 Givisiez  
 Tel: 026/470'47'47 · Fax: 026/470'47'40  
 E-Mail: info@dipius.ch · www.dipius.ch