

EXKLUSIV



BANCHETTO

CHEFS CULINAR

Rezeptheft

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN



CHEFS★CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE



INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung	4
Legende	5
Definition „Prosciutto“	6
Definition „Consortio“	7
Definition „Qualitätssiegel“	8 - 9
Glasierter grüner Spargel mit Coppa und Remoulade	10 - 11
Mediterrane Hähnchen-Roulade mit Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur	12 - 13
Vesuv-Pasta – Feine Pasta mit pikanter Chorizosauce und Bohnen	14
Flammkuchen mit Salsiccia und Burrata	16
Pasta „Salsiccia“	17
Pizza „Salsiccia“	19
Pizza mit Pancetta und Spinat	20 - 21
Pasta „Pancetta“	22
Zweierlei von marinierter Melone mit Parmaschinken und Grissini	24 - 25
Mortadella-Brötchen	26
Pizza-Sandwich „Bologna“	29
Trüffel-Tagliarini mit Parmesan, Parmaschinken und knackigem Rucola	30 - 31
Pizza-Sandwich „Bella Parma“	32
Carpaccio Bresaola	33
Antipasto Misto	35
Spaghetti in einer cremigen Pecorino-Ei-Sauce mit Guanciale	36 - 37
Produktübersicht	38 - 39



GUSTO E TRADIZIONE

In diesem Rezeptheft möchten wir Ihnen Wissenswertes über ausgesuchte italienische Wurstwaren sowie ihrer kulinarischen Verwendung präsentieren. Des Weiteren stellen wir Ihnen Informationen zum Thema „geschützte Bezeichnungen“ zur Verfügung und erläutern, welche Rolle „das Konsortium“ dabei spielt.



Die Mailänder Salami, auch „Salami Milano“ oder „Milanese“ genannt, findet ihren Ursprung in Nord- und Mittelitalien. Eine typische Salami der Lombardei, die im Mailänder Umkreis, genauer gesagt in der Gegend zwischen Codogno und San Colombano al Lambro, hergestellt wird.

Ihr Ursprung wird auf das 19. Jahrhundert zurückdatiert. Sie zeichnet sich durch ihre mittelfeine Körnung aus und wird in der Regel aus Schweinefleisch und

einem Anteil Rindfleisch hergestellt. Ihren fein-süßlichen Geschmack erhält sie durch in Weißwein eingelegten Knoblauch, der ihr das unverwechselbare Aroma gibt. Mit einer Reifezeit von bis zu 8 Wochen handelt es sich hierbei um ein Naturreifeverfahren. Varianten mit Edelschimmel runden die handwerkliche Qualität ab.

Nicht nur auf der Pizza besticht das Original! Hauchfein aufgeschnitten entfaltet sie ihr volles Aroma und ist somit einer der Stars der italienischen Wurstkultur.





Mehr Informationen und weitere Rezepte finden Sie auf www.chefsculinar.de.

Unser Plus für Sie: Registrierte Kundinnen und Kunden erhalten zu den verwendeten Rezeptzutaten die entsprechenden Artikelnummern.



GROSSVERBRAUCHER (GV)



HORECA



GASTRO



Variantenvielfalt

Prosciutto ist die generelle Bezeichnung für Schinken. Die genaue Verarbeitungsweise ist in den Varianten erklärt.

- **Prosciutto crudo** – „crudo“ bedeutet „roh“, es handelt sich somit um einen Rohschinken, der luftgetrocknet ist und ist die allgemeine Bezeichnung für Schinken. Die genaue Verarbeitungsweise ist in den nachfolgenden Bezeichnungen näher definiert.
- **Prosciutto crudo con tartufo** – „con tartufo“ bedeutet „mit Trüffel“, es handelt sich also um einen luftgetrockneten Rohschinken mit Trüffel.

· **Prosciutto cotto** – „cotto“ bedeutet „gekocht“, es handelt sich somit um einen Kochschinken.

· **Prosciutto di Parma** – hierbei handelt es sich um einen originalen Parmaschinken, der nach Vorgaben des Consorzio di Parma in der Region von Parma hergestellt wird.

· **Prosciutto di San Daniele** – hierbei handelt es sich um einen originalen San Daniele Schinken, der nach den Vorgaben des Consorzio di San Daniele hergestellt wird.



Die Parma Krone

Consorzio

Das „Consorzio“ (auf Deutsch „Konsortium“) ist eine Organisation, die traditionell in Italien ansässig ist und sich der Förderung, dem Schutz und der Verwaltung bestimmter regionaler Produkte widmet.

Es gibt verschiedene Konsortien z. B. in Parma, da diese Region für ihre hochwertigen Lebensmittel und landwirtschaftlichen Produkte berühmt ist.



Consorzio del Prosciutto di Parma:

- Dieses Konsortium schützt den „Prosciutto di Parma“ (Parma-schinken), ein weltberühmtes Produkt, das ausschließlich in der Region Parma hergestellt wird.
- Es sorgt dafür, dass der Schinken strenge Qualitätsstandards einhält, wie z. B. die traditionelle Herstellungsweise und die Herkunft der Zutaten.
- Der echte Parmaschinken ist am Markenlogo mit der Krone (dem „Ducal Crown“-Symbol) erkennbar.



Die geschützte geografische Angabe (g. g. A.) ist ein offizielles Qualitätssiegel der Europäischen Union, das Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte kennzeichnet, die in ihrer Herstellung oder ihrem Ruf mit einer bestimmten geografischen Region verbunden sind.



Qualitätssiegel

Geschützte geografische Angabe – Merkmale

· Regionale Verbindung:

- Mindestens eine Produktionsstufe (z. B. die Verarbeitung, die Herstellung oder die Verpackung) muss in der angegebenen Region stattfinden.
- Die geografische Region beeinflusst die Qualität, die Eigenschaften oder den Ruf des Produkts, jedoch muss nicht der gesamte Produktionsprozess in der Region erfolgen.

· Einfluss der Region:

- Die Besonderheiten des Produkts können durch natürliche Faktoren (z. B. Klima, Bodenbeschaffenheit) oder menschliche Einflüsse (z. B. traditionelle Techniken) geprägt sein.

· Beispiele für g. g. A.-Produkte aus Italien:

- Mortadella Bologna IGP – hier muss das Produkt in der Region von Bologna produziert werden.
- Südtiroler Markenspeck – hier muss das Produkt in Südtirol produziert werden.



Die DOP-Angabe steht für Denominazione di Origine Protetta (auf Deutsch: geschützte Ursprungsbezeichnung, gU). Es handelt sich um ein EU-weites Qualitätssiegel, das Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte auszeichnet, die vollständig in einer bestimmten geografischen Region hergestellt wurden und deren Qualität und Eigenschaften direkt mit dieser Region verbunden sind.



Geschützte Ursprungsbezeichnung – Merkmale

• **Vollständige regionale Bindung:**

- Alle Produktionsstufen (Erzeugung, Verarbeitung und Verpackung) müssen in einer klar definierten geografischen Region erfolgen.
- Die Qualität des Produkts ist eng mit den natürlichen und kulturellen Eigenschaften dieser Region verbunden (z. B. Klima, Bodenbeschaffenheit, Handwerkstraditionen).

• **Einzigartige Qualität:**

- Die Produkte zeichnen sich durch spezifische Eigenschaften aus, die nur in der entsprechenden Region erreicht werden können.

• **Strenge Vorschriften:**

- Die Herstellung erfolgt nach genauen Regeln, die in einer Produktspezifikation festgelegt sind. Diese umfassen Zutaten, Herstellungsverfahren und Qualitätskontrollen.

• **Geografische Authentizität:**

- Das DOP-Siegel garantiert, dass das Produkt authentisch ist und nicht aus Nachahmungen oder minderwertigen Varianten besteht.

- **Beispiel für ein g. g. A.-Produkt:** Prosciutto di Parma



Glasierter grüner Spargel mit Coppa und Remoulade



Online-Rezept

Zubereitung

REMOULADE

Die Eier 10 Minuten hart kochen, anschließend unter kaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Eier fein hacken. Cornichons in kleine Würfel und die Petersilie in feine Streifen schneiden. Alles vorsichtig unter die Mayonnaise heben und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SPARGEL UND SCHINKEN

Den Spargel gründlich putzen, in leicht gesalzenem Wasser kurz blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken, damit er seine Farbe behält. Gut abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren den Spargel in einer Pfanne mit Butter sautieren, Ahornsirup hinzufügen und die Mischung einmal kräftig aufschäumen lassen. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Den Coppa mit einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Spargel anrichten.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Remoulade in ein kleines Schälchen füllen. Die dünnen Coppa-Scheiben und den grünen Spargel mit dem Ahornsirup-Sud dekorativ auf einer Servierplatte anrichten. Das Schälchen mit der Remoulade neben dem Coppa platzieren und das Arrangement nach Belieben mit frischen Kräutern oder essbaren Blüten garnieren.

PROFI-TIPP

Alternativ auch mit Landschinken oder Parma anwendbar.



Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

REMOULADE

- 500 g Eier
- 400 g Mayonnaise (70% Fett)
- 220 g Cornichons
- 40 g glatte Petersilie

SPARGEL UND SCHINKEN

- 2 kg grüner Spargel
- 70 g Butter
- 100 ml Ahornsirup
- 10 g Meersalzkristalle
- 1 kg Coppa „Stagionata“ –
luftgetrockneter Schweinenacken

Portionsgröße: 350 g



HORECA





*Mediterrane Hähnchen-Roulade mit
Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur*



Online-Rezept



Zubereitung

MEDITERRANE HÄHNCHEN-ROULADE

Die Hähnchenbrustfilets in Längsrichtung halbieren, flach klopfen, pfeffern und mit Pesto bestreichen. Pinienkerne grob hacken. Auf jedes Filetstück ein Stück getrocknete Tomate und Pinienkerne geben. Etwas Käse daraufstreuen. Dann die Filets einrollen und mit Schinken umwickeln.

Pflanzenöl erhitzen und die Rouladen von allen Seiten kross anbraten. Anschließend bei geringer Temperatur etwa 10 Minuten garen, dabei regelmäßig wenden.

Sauce béarnaise erhitzen. Ajvar, Tomatenmark und Knoblauch einrühren. Tomaten würfeln, dazugeben und einige Minuten bei milder Hitze ziehen lassen.

ROSMARINKARTOFFELN

Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Mit reichlich Rosmarin in Olivenöl von allen Seiten anbraten.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

2 Hähnchen-Rouladen auf einen Teller setzen, eine davon aufschneiden. Rouladen mit Sauce nappieren. Rosmarinkartoffeln daneben anrichten.



Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

MEDITERRANE HÄHNCHEN-ROULADE

- 950 g Hähnchenbruststückenfilet
- 1 g gemahlener weißer Pfeffer
- 200 g Rucolapesto
- 60 g Pinienkerne
- 200 g getrocknete Tomaten in Öl
- 200 g geriebener Emmentaler (45 % Fett i. Tr.)
- 300 g Prosciutto Crudo Stagionata
- 100 ml Rapsöl
- 1 kg Sauce béarnaise
- 200 g Ajvar
- 60 g Tomatenmark
- 5 g Knoblauch
- 200 g Strauchtomaten

ROSMARINKARTOFFELN

- 2 kg festkochende Kartoffeln
- 3 g Rosmarin
- 40 ml mildes Olivenöl

Portionsgröße: 550 g



Vesuv-Pasta — Feine Pasta mit pikanter Chorizosauce und Bohnen



Online-Rezept

Zubereitung

VESUV-PASTA

Die Bratwurst grob zerdrücken. Einen flachen Topf heiß werden lassen und die Wurst ohne weiteres Fett darin anbraten. Die Tomaten kurz anpörieren und zum Fleisch geben. Peperoni in Streifen schneiden, Thymian zupfen und hacken. Beides zur Sauce geben und gut durchkochen. Die Cherrytomaten halbieren und etwas trocknen lassen. Kurz vor dem Servieren Tomaten und Bohnen in der Sauce heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Tagliarini in Salzwasser kochen und sofort heiß anrichten.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Pasta mittig in einen tiefen Teller geben. Großzügig die Sauce darauf verteilen. Nach Belieben noch geriebenen Hartkäse dazu reichen.



Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

VESUV-PASTA

- 1,5 kg Salsiccia Classica
- 1 kg Schältomaten
- 100 g rote Peperonischoten
- 15 g Thymian
- 450 g rote Cherrytomaten
- 500 g dicke Bohne (TK)
- 5 g Salz
- 5 g schwarzer gemahlener Pfeffer
- 1 kg Tagliarini

Portionsgröße: 490 g



Salsiccia Classica

Alternativ auch mit der italienischen Toscana buonissima Salsiccia Classica sehr lecker. Salsiccia Classica ist klassisch gewürzt und für alle Einsatzzwecke perfekt geeignet. Neben der Zubereitung in Grill und Pfanne bietet sich auch die Verwendung des aus dem Darm herausgedrückten Bräts an, das wie Hackfleisch verwendet werden kann und jedem Gericht eine besondere Würze verleiht.



Online-Rezept

Flammkuchen mit Salsiccia und Burrata

Zubereitung

FLAMMKUCHEN MIT SALSICCIA UND BURRATA

Salsicciabrät in Olivenöl anbraten, Kirschtomaten vierteln und Petersilie hacken. Flammkuchenteig zu gewünschter Form dünn ausrollen und gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen. Dabei den Rand rundherum etwa 1 cm frei lassen. Das angebratene Brät gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen. Cherrytomatenviertel ebenfalls daraufgeben und den Flammkuchen im Ofen bei ca. 230 °C goldgelb backen. Burrata bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Flammkuchen auf einem Holzbrett oder einer Platte servieren. Burrata am Stück auf den Flammkuchen setzen und mit gehackter Blattpetersilie bestreuen.



Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

FLAMMKUCHEN

- 1 kg Salsiccia Classica
- 30 ml mildes Olivenöl
- 350 g Cherry-Strauchtomaten
- 30 g glatte Petersilie
- 1,2 kg Flammkuchenteig
- 800 g Crème fraîche (38 % Fett)
- 500 g Burrata Mozzarella

Portionsgröße: 370 g



Pasta „Salsiccia“

Zubereitung

PASTA „SALSICCIA“

Schalotten und Knoblauch leicht in Öl anschwitzen. Salsiccia aus dem Darm zupfen und hinzugeben. Knusprig anbraten. Tomatenfruchtfleisch und vorgekochte frische Pasta in die Pfanne geben, kurz einkochen lassen und gegebenenfalls mit Pastawasser anreichern.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Nach Belieben würzen, anrichten und mit geriebenem Grana Padano servieren.



HORECA

Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

PASTA „SALSICCIA“

- 1 kg Pasta Strozzapreti-Krawatten
- 600 g Toscana buonissima Salsiccia Semi Finocchio
- 1,45 kg Tomatenfruchtfleisch
- 150 g Grana Padano Hartkäse (Kuhmilch, mind. 32 %)
- Schalotten
- Knoblauch

Portionsgröße: 320 g



Pizza „Salsiccia“

Salsiccia con semi di Finocchio

ist mit Fenchelsamen gewürzt und daher würzig und besonders mild-aromatisch. Sie ist perfekt zum Grillen und Braten geeignet, als Beilage eignen sich beispielsweise Röstkartoffeln und Salate mit fruchtiger Note.



Zubereitung

PIZZA „SALSICCIA“

Pizzaböden mit der Tomatensauce bestreichen. Paprika entkernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Von der Salsiccia kleine Stücke aus dem Darm drücken und mit den Paprikastreifen sowie Zwiebelringen auf der Pizza verteilen. Die Pizza im vorgeheizten Ofen knusprig backen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Zum Servieren gehobelten Parmesan darüberstreuen und mit Basilikumspitzen garnieren.

Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

PIZZA „SALSICCIA“

- 10 Pizzaböden
- 400 g Tomatensauce
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 kleine geschälte Gemüsezwiebeln
- 10 Stück Salsiccia semi Finocchio
- 100 g Parmesan
- Basilikumspitzen

Portionsgröße: 350 g



Pizza mit Pancetta und Spinat



Online-Rezept

Zubereitung

PIZZATEIG

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. In einer Schüssel eine Mehlmulde bilden und die aufgelöste Hefe hineingeben.

Mit einem Teil des Mehls einen Vorteig kneten, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort oder im Gärschrank ca. 20 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl verkneten, bis sich der Teig leicht von der Schüssel löst und nochmals 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Dem Teig Salz und Olivenöl hinzufügen und erneut kräftig durchkneten. Den Teig portionieren und abgedeckt nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.

BELAG

Passierte Tomaten mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Ajvar zu einer Tomatensauce vermengen und abschmecken.

Pizzaboden ausrollen und vorbereiten, dabei einen Rand hochziehen, damit die Tomatensauce nicht überläuft und ein knuspriger Teigrand beim Backen entsteht.

Pizzateigfladen mit etwas Tomatensauce bestreichen, geriebenen Käse gleichmäßig darüber verteilen und zum Schluss mit Pancetta belegen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 230–250 °C goldgelb und knusprig backen. Pizza aus dem Ofen nehmen, frische Spinatblätter in Rucolapesto



marinieren und auf der Pizza verteilen. Mit getrockneten, eingelegten Tomatenstreifen garnieren und mit Knoblauch-Peperoni-Öl beträufeln. Pizza sofort servieren.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Heiße Pizza auf vorgewärmtem Teller servieren. Dabei nicht abdecken, da sonst der Teig zu schwitzen beginnt.

PROFI-TIPP

Diesen Pizzateig können Sie auch für Blechpizza verwenden und anschließend als Fingerfood zu kleinen Minipizzen ausstechen oder zu Portionen zurechtschneiden.

Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

PIZZATEIG

- 90 g Hefe
- 660 ml Wasser
- 1,47 kg Weizenmehl (Type 405)
- 13 g Salz
- 36 ml mildes Olivenöl

BELAG

- 850 g Tomatenpulpe
- 10 g Salz
- 2 g gemahlener weißer Pfeffer
- 2 g Paprika, edelsüß
- 50 g Ajvar
- 500 g Pizzakäse (40 % Fett i. Tr.)
- 350 g Pancetta „Magrissima“
- 50 g grober Spinat
- 50 g Rucolapesto
- 100 g getrocknete Tomaten
- 30 ml Knoblauch-Peperoni-Öl

Portionsgröße: 410 g





Pasta „Pancetta“

Zubereitung

PASTA „PANCETTA“

Pancetta in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten, zum späteren anrichten zur Seite stellen. Erbsen mit Salz und Zucker andünsten, mit Sahne aufgießen und die vorgekochte warme Pasta hinzugeben. Nach Belieben würzen, kurz aufkochen lassen und den in feine Streifen geschnittenen Romanasalat unterheben.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Mit knusprigen Pancetta-Chips und Grana Padano servieren.



Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

PASTA „PANCETTA“

1 kg	Pasta Strozzapreti-Krawatten
250 g	Pancetta „Magrissima“
500 g	Erbsen (TK)
500 g	Sahne
300 g	Romana Salatherzen
100 g	Grana Padano Hartkäse (Kuhmilch, mind. 32 %)
	Gewürze

Portionsgröße: 265 g

Pancetta „Magrissima“

ist eine echte Delikatesse – ein an der Luft gereifter Schweinebauch, der sich durch seinen besonders milden Geschmack auszeichnet. In dünne Scheiben geschnitten schmeckt sie hervorragend mit einer Scheibe Brot, Brötchen oder Pladine und ist eine optische und geschmackliche Bereicherung für jede Antipasto-Platte. Pancetta „Magrissima“ ist aber auch eine klassische Zutat für die Zubereitung von Bruschetta, italienischen Ofengerichten, Pastagerichten oder herzhaften Quiches.





*Zweierlei von marinierter Melone
mit Parmaschinken und Grissini*



Online-Rezept



Zubereitung

GRISSINI

Hefe in warmer Milch auflösen, mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Der Masse die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, anschließend portionieren und zu dünnen Stangen formen. Nach Belieben mit Kräutern und Gewürzen bestreuen. Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 10 Minuten goldbraun backen.

MARINIERTER MELONEN

Melonenschale wegschneiden, kleine Kerne entfernen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Honigmelone mit dem Likör, die Wassermelone mit dem Zitrusöl marinieren und jeweils getrennt vakuumieren. Anschließend Vakuumbbeutel aufschneiden, Melonen herausnehmen und in gleich große Würfel schneiden.

Kurz vor dem Anrichten die Wassermelonenwürfel mit Lac Rose Salz bestreuen und die Honigmelone mit geröstetem, gestoßenem Kubebenpfeffer würzen. Küchenfertigen Rucola und Parmaschinken bereitstellen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Parmaschinkenscheiben auf der Tellermitte platzieren, die Melonenwürfel danebensetzen und mit Rucola garnieren. Die knusprigen Grissinis dazu servieren. Nach Belieben mit Rucolaöl und Meersalzflöcken verfeinern.

PROFI-TIPP

Alternativ auch mit Trüffelsalami-Grissini anwendbar.



Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

GRISSINI

- 2 g frische Hefe
- 10 ml Milch (1,5 % Fett)
- 90 g Weizenmehl (Type 405)
- 8 g Akazienhonig
- 20 ml Wasser
- 20 g Butter

MARINIERTER MELONEN

- 350 g Honigmelonen
- 350 g Wassermelonen
- 25 ml Likör 43 (31 % Vol.)
- 2 ml Zitrusöl
- 1 g Meersalz
- 1 g Kubebenpfeffer
- 20 g Rucola
- 380 g Parmaschinken

Portionsgröße: 60 g



Mortadella-Brötchen

Zubereitung

MORTADELLA-BRÖTCHEN

Kartoffelbrötchen aufbacken, in der Zwischenzeit getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und alle weiteren Zutaten bereitstellen. Kartoffelbrötchen aufschneiden, beide Schnittseiten mit Pesto bestreichen. Auf die Unterseite getrocknete Tomaten, Mortadella und Grana Padano geben. Deckel drauf genießen.

PROFI-TIPP

Im GV-Bereich als Zwischenverpflegung bzw. für HORECA im Bar- und Terrasseneinsatz.



Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

MORTADELLA-BRÖTCHEN

- 10 Kartoffelbrötchen hell
- 100 g Pesto
- 400 g Mortadella
- 100 g Grana Padano Hartkäse
(Kuhmilch, mind. 32 %)
- 100 g getrocknete Tomaten

Portionsgröße: 155 g



„con Pistacchio“

Original italienische Mortadella stammt ursprünglich aus der Gegend von Bologna in der Emilia-Romagna. Schon beim Aufschneiden entfaltet sich ein appetitanregender, aromatischer Duft, der den unverwechselbaren kulinarischen Genuss voraussehen lässt.

Weiter auf der nächsten Seite ...

A close-up photograph of several thin, overlapping slices of Mortadella, a pinkish cured Italian sausage, resting on a rustic wooden cutting board. The background is dark and textured, with some green basil leaves visible on the left side. The lighting highlights the texture and color of the meat slices.

Für italienische Mortadella wird zunächst ein besonders feines und verhältnismäßig mageres Wurstbrät hergestellt. Es ist sehr konzentriert und der Fettanteil beschränkt sich auf die zugegebenen Speckwürfel. Das Wurstbrät wird mit Würfeln von kernigem Rückenspeck, Salz, Gewürzen und Pistazien veredelt, in großkalibrige Därme abgefüllt und je nach Kaliber bis zu 24 Stunden lang in großen Heißluftöfen langsam und schonend gebacken.

Italienische Mortadella ist ein unverwechselbar intensives und anregendes Geschmackserlebnis, das nicht mit den Produkten zu vergleichen ist, die man in anderen europäischen Ländern findet.



Pizza-Sandwich „Bologna“

Zubereitung

PIZZA-SANDWICH „BOLOGNA“

Borsalino auf den Innenseiten dünn mit Pesto einstreichen und mit ein wenig Grana Padano vorbacken (nicht knusprig backen). Aufklappen und mit den ausgewählten Zutaten belegen.

PROFI-TIPP

Dieses Rezept eignet sich als Fingerfood (gedrittelt), Bar-, Snack- oder Room-Service-Gericht sowie als vollwertige Mahlzeit.



Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

PIZZA-SANDWICH „BOLOGNA“

- 10 Borsalino natur
- 600 g Mortadella
- 300 g Pesto Rosso
- 150 g Rucola Salat
- 150 g Grana Padano Hartkäse (Kuhmilch, mind. 32 %)

Portionsgröße: 185 g



Trüffel-Tagliarini mit Parmesan, Parmaschinken und knackigem Rucola



Zubereitung

TRÜFFEL-TAGLIARINI

Pasta im Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit Trüffel in Würfel schneiden. Geflügelfond mit Weißwein und Sahne in einer Pfanne aufkochen. Trüffelbutter und Trüffelwürfel dazugeben oder nach Belieben mit etwas Trüffelöl verfeinern. Die Hälfte des Parmesans einrühren.

Die gegarte Pasta aus dem Nudelwasser nehmen und in den Trüffel Fond geben. Den restlichen Parmesan unterheben und mit Salz abschmecken. Eventuell etwas Nudelwasser dazugeben.

Empfehlung: Die Pasta nicht in kaltem Wasser abschrecken!

GARNITUR

Pizza aus dem Ofen nehmen, frische Spinatblätter in Rucolapesto marinieren und auf der Pizza verteilen. Mit getrockneten, eingelegten Tomatenstreifen garnieren und mit Knoblauch-Peperoni-Öl beträufeln. Pizza sofort servieren.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die abgeschmeckten Trüffel-Nudeln auf dem Teller platzieren und marinierten Rucola daraufsetzen.

Parmaschinkenscheiben anrichten, frisch gehobelten Parmesan und Trüffel darübergeben. Kurz vor dem Servieren die Trüffelnudeln mit Pfeffer-Cuvée abrunden.



Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

TRÜFFEL-TAGLIARINI

- 1,5 kg Tagliarini
- 30 g Sommertrüffel in Lake
- 1 l Heller Geflügelfond
- 100 ml Weißwein zum Kochen
- 100 g H-Sahne
- 100 g Trüffelbutter
- 300 g Parmesan (32 % Fett i. Tr.)
- 10 g Meersalz-Flocken

GARNITUR

- 100 g Rucola
- 20 ml extra natives Olivenöl
- 10 ml dunkler Balsamicoessig (6 %)
- 20 g Puderzucker
- 1 g Meersalz-Flocken
- 100 g Parmesan (32 % Fett i. Tr.)
- 400 g Parmaschinken
- 20 g Sommertrüffel in Lake
- 1 g Pfeffer-Cuvée

Portionsgröße: 385 g

PROFI-TIPP

Man kann die Pasta auch vorkochen und auf einer Marmorplatte auskühlen lassen. Etwas Olivenöl unterheben, damit die Pasta nicht zusammenklebt.

Empfehlung: Ein besseres Aroma erhalten Sie, wenn Sie einen Fond aus eingekochten Trüffeln verwenden. Den im Rezept verwendeten Geflügelfond können Sie auch durch Gemüse- oder Kalbsfond ersetzen.



HORECA



Pizza-Sandwich „Bella Parma“

Zubereitung

PIZZA-SANDWICH „BELLA PARMA“

Borsalino auf den Innenseiten dünn mit Pesto einstreichen, aufklappen und mit den ausgewählten Zutaten belegen.

PROFI-TIPP

Im GV-Bereich als Zwischenverpflegung bzw. für HORECA im Bar- und Terrasseneinsatz.



Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

PIZZA-SANDWICH „BELLA PARMA“

- 10 Borsalino natur (TK)
- 300 g Prosciutto Crudo Stagionato
- 300 g Pesto Rosso
- 150 g Rucola Salat
- 350 g Büffelmozzarella Stange
- 600 g gegrillte Paprika rot und gelb

Portionsgröße: 235 g



Carpaccio Bresaola

Zubereitung

CARPACCIO BRESAOLA

Bresaola nach Belieben auf einem Teller anrichten. Gewaschenen Rucola mit Essig, Öl und Gewürzen marinieren, Rucola auf der Bresaola anrichten mit Grana Padano garnieren und servieren.



Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

CARPACCIO BRESAOLA

- 450 g Bresaola „Magatello“, geschnitten
- 300 g Rucola Salat
- Essig & Öl
- 150 g Grana Padano Hartkäse
(Kuhmilch, mind. 32 %)

Portionsgröße: 90 g





Antipasto Misto

Zubereitung

ANTIPASTO MISTO

Ein kleiner Antipastoteller passt immer! 2-3 Scheiben Brot, eine Auswahl an hochwertigen Wurst- oder Schinkenspezialitäten, ergänzt um z. B. Oliven, gegrillte Paprika oder getrocknete Tomaten. Hier ist Ihrer Kreativität keine Grenze gesetzt. Guten Appetit.

PROFI-TIPP

Ob für einen Empfang, als Vorspeise oder als kleiner Begleiter zu einem Glas Wein oder Prosecco an der Bar oder auf der Terrasse.



HORECA

Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

ANTIPASTO MISTO

- 400 g Antipasto misto
- 600 g gegrillte Paprika rot und gelb
- 250 g Oliven-Mix in Salzlake
- 700 g Ciabatta (TK)

Portionsgröße: 195 g



Spaghetti in einer cremigen Pecorino-Ei-Sauce mit Guanciale



Online-Rezept



Zubereitung

SPAGHETTI CARBONARA

Die Spaghetti in gesalzenem Wasser bissfest garen. Den Guanciale in Streifen schneiden und ohne Fett in einer Pfanne knusprig auslassen. Wenn der Guanciale knusprig ist, aus der Pfanne nehmen und das Fett unbedingt aufheben. Das Ei mit dem Eigelb und dem geriebenen Parmesan und Pecorino zu einer cremigen Masse verrühren. Die Pasta in die Guanciale-Pfanne geben, etwas Nudelwasser und die Ei-Käse-Mischung dazugeben. Die Pasta cremig rühren.

PROFI-TIPP

Das Ei darf nicht komplett stocken – mit schwarzem Pfeffer abschmecken.



HORECA

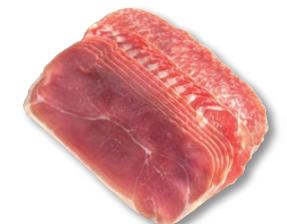
Zutaten FÜR 10 PORTIONEN

SPAGHETTI CARBONARA

1 kg	Spaghetti
250 g	Guanciale
10	Eier
160 g	Eigelb
100 g	Parmesan
100 g	Pecorino
20 g	Pfeffer

Portionsgröße: 163 g

Artikelbild	Artikelnummer/Artikel	Inhalt, Artikeltext und VE	Region	Reifezeit	Lager-temperatur	Seite
	<ul style="list-style-type: none"> • 18183245 • Italienischer Coppa „Stagionata“ 	<ul style="list-style-type: none"> • 1/2 Stück • luftgetrockneter Schweinenacken, schonend trocken gesalzen • ca. 0,7 kg St 	Emilia-Romagna	mind. 3 Monate	max. +7 °C	10
	<ul style="list-style-type: none"> • 60011165 • Italienischer Landschinken „Prosciutto Crudo Stagionato“ 	<ul style="list-style-type: none"> • 300-g-Packung • Rohschinken, luftgetrocknet, dünn geschnitten, gefächert, ca. 24 Scheiben je Packung • 1 Pk 	Emilia-Romagna	ca. 10 Monate	max. +7 °C	12, 13, 32
	<ul style="list-style-type: none"> • 60011104 • Italienische Salsiccia Classica 	<ul style="list-style-type: none"> • 15 Stück = 1 kg • toskanische Bratwurst klassisch, gepökelt und gereift, grob gekörnt, im Schweinedarm, aus reinem Schweinefleisch hergestellt, aromatisch gewürzt, Kaliber 35 • 1 Pk 	Toscana	–	max. +7 °C	14, 16
	<ul style="list-style-type: none"> • 60011160 • Italienische Salsiccia semi Finocchio 	<ul style="list-style-type: none"> • 15 Stück = 1 kg • toskanische Bratwurst mit Fenchelsamen, gepökelt und gereift, grob gekörnt, im Schweinedarm, aus reinem Schweinefleisch hergestellt, aromatisch gewürzt, Kaliber 35 • 1 Pk 	Toscana	–	max. +7 °C	17
	<ul style="list-style-type: none"> • 18183337 • Italienischer Pancetta „Magrissima“ 	<ul style="list-style-type: none"> • 1/2 Stück • luftgetrockneter Schweinebauch, gerollt, mager, trocken gesalzen, sehr mild im Geschmack, im Cellulosedarm, Kaliber 95/105 • ca. 1,5 kg St 	Emilia-Romagna	ca. 1 Monat	max. +7 °C	20, 21, 22

Artikelbild	Artikelnummer/Artikel	Inhalt, Artikeltext und VE	Region	Reifezeit	Lager-temperatur	Seite
	<ul style="list-style-type: none"> • 18182422 • Italienischer Parmaschinken „Prosciutto di Parma“ DOP 	<ul style="list-style-type: none"> • 300-g-Packung • Parmaschinken g.U., luftgetrocknet, fein und mild im Geschmack, gefächert, ca. 18 Scheiben je Packung • 1 Pk 	Parma	mind. 16 Monate	max. +7 °C	24, 25, 31
	<ul style="list-style-type: none"> • 18182606 • Italienische Mortadella „con Pistacchio“ 	<ul style="list-style-type: none"> • 250-g-Packung • Brühwurst mit Pistazien, fein gekörnt, ofengebacken, hauchdünn geschnitten, gefächert, ca. 13 Scheiben je Packung, Kaliber 150 • 1 Pk 	Emilia-Romagna	–	max. +7 °C	26 - 29
	<ul style="list-style-type: none"> • 60011193 • Italienischer Bresaola „Magatello“ 	<ul style="list-style-type: none"> • 200-g-Packung • Rinderrohschinken, mageres Rindfleisch aus der Keule geschnitten, luftgetrocknet, mild gewürzt, gefächert, ca. 20 Scheiben je Packung, Kaliber 100 • 1 Pk 	Norditalien	ca. 1 Monat	max. +7 °C	33
	<ul style="list-style-type: none"> • 60072762 • Antipasto Misto 	<ul style="list-style-type: none"> • 200-g-Packung • Original italienische Antipasto-Variation mit Landschinken¹, Salame Milano² und luftgetrocknetem Schweinehacken³, gefächert • 1 Pk 	Emilia-Romagna	ca. 10 Monate ¹ ca. 2-3 Monate ² mind. 3 Monate ³	max. +7 °C	35



Für jeden Genießer

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN

Herausgeber:

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG · Mühlendamm 1 · 24113 Kiel · www.chefsculinar.de

Angebot freibleibend. Irrtum vorbehalten. Alle Abbildungen verstehen sich als „Serviervorschlag“. BJO/Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-034. Artikelinformationen zu Zusatzstoffen und Allergenen etc. finden Sie im Internet auf www.produkt.de. Allg. Geschäftsbedingungen aktualisiert 04/22. Gerne steht Ihnen auch unser Kundenservice zur Verfügung.