

Rezepte mit Aceto Balsamico



Vorspeisen

Passatelli in Brodo (Brotnudelsuppe)

Zutaten:

250 g Semmelbrösel
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 TL fein abgeriebene Orangenschale
3 Eier
1 EL Aceto Balsamico di Modena
75 g Parmigiano Reggiano, gerieben
2 EL Butter
1,5 l Hühnerbrühe (Rezept siehe unten)

Zubereitung:

In einer mittelgroßen Schüssel Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und Orangenschale mischen. Eier und Balsamessig hinzufügen und gut durchrühren. Parmigiano und Butter unterziehen und zu einem weichen Teig verrühren. Der Teig darf nicht kleben.

Die Hühnerbrühe zum Kochen bringen und den Teig mit einem Spätzlehobel direkt in die Brühe hobeln.

3 bis 4 Minuten leise köcheln lassen, bis die „Nudeln“ durch, aber immer noch fest sind.

In Suppenschalen füllen und sofort servieren.

Hinweis: Statt Semmelbröseln können Sie auch feingemahlene Brotreste verwenden.

Zwiebel-Karffelcreme-Suppe

Zutaten für die Hühnerbrühe:

4 l kaltes Wasser	1 Huhn (ca. 2 kg), zerteilt
2 große Möhren, in 2 cm breite Stücke geschnitten	2 Stangen Sellerie, in 2 cm breite Stücke geschnitten
1 große Zwiebel, grob gewürfelt	1 Zweig frischer Thymian
1 Zweig frische Petersilie	1 Lorbeerblatt

Zubereitung der Hühnerbrühe:

Alle Zutaten in einem großen Topf zum Kochen bringen. Im offenen Topf 3 Stunden leise köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder abschäumen. Gemüse- und Geflügelteile entfernen. Brühe abkühlen lassen und die Fettschicht abschöpfen. Ergibt etwa 3 l Brühe.

Zutaten für die Suppe:

Olivenöl extra vergine	4 mittelgroße weiße Zwiebeln, klein gehackt
8 Frühlingszwiebeln, klein gehackt	2 Kartoffeln, geschält, in 1 cm große Würfel geschnitten
1,2 l Hühnerbrühe	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle	

Zubereitung der Suppe:

In einem schweren Topf bei geringer Hitze 3 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln hinzufügen und 40 Minuten unter gelegentlichem Umrühren dünsten. Nicht braun werden lassen.

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser ungefähr 10 Minuten dämpfen, bis sie weich sind. Anschließend zu den Zwiebeln geben und langsam die Brühe angießen. Zum Kochen bringen.

Im Mixer zerkleinern und durch ein feinmaschiges Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In vorgewärmte Suppenteller füllen und mit einem Schuß Olivenöl und etwas Balsamessig verfeinern.

Auberginenröllchen

Zutaten:

4 große Auberginen, längs in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
Meersalz zum Bestreuen
Olivenöl extra vergine zum Bepinseln
3 EL Olivenöl extra vergine
200 g Schichtkäse
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL frisch gehacktes Basilikum
2 EL Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
1 Fleischtomate, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten
1 EL frische Basilikumblätter, in Streifen geschnitten

Zubereitung:

Holzkohlegrill anzünden oder Ofengrill vorheizen. Die Auberginenscheiben beidseitig einsalzen und circa 30 Minuten auf einem Rost Saft ziehen lassen. Das Salz abspülen und die Scheiben mit Papiertüchern abtrocknen. Anschließend leicht mit Öl bepinseln und auf beiden Seiten goldbraun grillen. Zum Abkühlen beiseite stellen.

Schichtkäse, Knoblauch, Basilikum und 1 EL Balsamessig in einer kleinen Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mindestens eine Stunde kühl stellen.

Jede Auberginenscheibe dünn mit der Käsemischung bestreichen und fest zusammenrollen. Die Röllchen mit der Naht nach unten eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren in gut 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Auf Zimmertemperatur erwärmen. Die Tomatenwürfel mit dem Olivenöl, den in Streifen geschnittenen Basilikumblättern und dem restlichen Balsamessig mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und löffelweise über die Auberginen geben.

Dicke Bohnen in Balsamico-Brühe

Zutaten:

1 kg frische Dicke Bohnen
3 EL Olivenöl extra vergine
1 Zwiebel, in Würfel geschnitten
1 kleine Möhre, geschält und fein gehackt
1 Stange Staudensellerie, fein gehackt
3 EL Aceto Balsamico di Modena
500 ml Hühnerbrühe
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Bohnen in kochendem Salzwasser eine Minute blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Zwei Drittel der Bohnen schälen, dabei das Ende der Bohnen abzwicken und die Kerne aus der Schale ausdrücken. Die restlichen Bohnen ungeschält lassen.

Das Öl bei mittlerer Temperatur in einer großen Stielkasserolle erhitzen. Zwiebeln, Möhre und Staudensellerie darin goldbraun anbraten. Mit Balsamessig ablöschen und die Röststoffe mit einem Spatel vom Pfannenboden lösen. Die Brühe hinzufügen und zum Kochen bringen. Nun die Bohnen hinzugeben und bei milder Hitze 5 bis 7 Minuten ziehen lassen, bis sie gar sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hauptspeisen

Schweinshachse mit Balsamico-Gemüse

Zutaten:

2 Schweinshachsen à 900 g, vom Metzger in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
60 ml Olivenöl extra vergine
129 ml Aceto Balsamico di Modena
1 große Zwiebel, in Scheiben geschnitten
1 Möhre, geschält und in Würfel geschnitten
1 Stange Staudensellerie, in Würfel geschnitten
2 gekochte Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
750 ml Rinder- oder Kalbfleischbrühe
2 EL Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
3 EL frisch gehackte, glattblättrige Petersilie

Zubereitung:

Ofen auf 230 °C vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einem großen Schmortopf bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten kräftig anbraten. Die Zwiebeln hinzugeben und das Fleisch 30 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Schmortopf wieder auf den Herd stellen, Balsamessig angießen. Möhre, Staudensellerie, Kartoffeln und Brühe hinzufügen und für weitere 45 Minuten im Ofen garen, bis das Fleisch schön zart ist. Fleisch und Gemüse aus dem Topf nehmen, in eine Servierform umfüllen und warm stellen.

Nun den Bratensaft bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Das Gemüse wieder in die Soße geben und erwärmen. Aceto Balsamico Tradizionale di Modena unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Soße über das Fleisch geben. Mit der gehackten Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Schweinebraten mit Äpfeln und Honig-Balsamico-Soße

Zutaten:

1 Stück Schweinelende ohne Knochen (ca. 2 kg)
Salz und Pfeffer aus der Mühle
3 EL Olivenöl extra vergine
500 ml Rinder- oder Kalbsbrühe
3 EL Honig
3 EL Aceto Balsamico di Modena
1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält und geviertelt
3 knackige Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt
4 Knoblauchzehen
1 TL frisch gehackter Thymian
1 EL Speisestärke, aufgelöst in 2 EL Wasser
2 EL Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Zubereitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem schweren Bräter bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Fleisch rundum bräunen. Unterdessen Brühe, Honig und Balsamessig in einer Stielkasserolle bei mittlerer Temperatur erwärmen, bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat. Die heiße Flüssigkeit zum Bratenfleisch gießen. Topf zudecken und in den Ofen schieben. Nach circa 2 Stunden die Kartoffeln dazugeben und weitere 15 Minuten schmoren. Dann Äpfel, Knoblauch und Thymian begeben und nochmals 15 bis 20 Minuten schmoren lassen, bis die Kartoffeln gar sind und das Bratenthermometer eine Innentemperatur von ca. 85 °C anzeigt.

Den Braten auf eine Servierplatte geben und warm halten. Die heiße Flüssigkeit durch ein Sieb passieren und zum Kochen bringen. Temperatur auf mittlere Stufe zurückstellen, die in Wasser aufgelöste Speisestärke angießen und unter ständigem Rühren so lange köcheln, bis die Flüssigkeit ein wenig eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln und Äpfel um den Braten anrichten und alles mit Balsamessig beträufeln. Die Soße extra servieren.

Desserts

Birnen und Parmigiano Reggiano mit Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Richten Sie auf einem Schneidbrett ein Stück Parmigiano Reggiano, frische Birnen und eine Flasche Aceto Balsamico Tradizionale di Modena an, und bitten Sie Ihre Gäste, sich selbst zu bedienen. Die Harmonie des Wechselspiels von herzhaftem Käse mit Balsamessig und saftigen Birnen ist ein echtes Geschmackserlebnis.

Schichtkäse, Honig und Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Den Schichtkäse in Scheiben schneiden, mit Honig und Aceto Balsamico Tradizionale di Modena beträufeln. Nicht zu kalt servieren.

Käsekuchen mit Orangen-Balsamico-Soße

Zutaten:

850 g Schichtkäse
150 g Zucker
40 g Mehl
5 Eigelbe, verquirlt
1 EL Orangenblütenwasser
¼ TL frisch geriebene Muskatnuß
2 TL fein abgeriebene Orangenschale
1½ TL Vanilleessenz
1 Prise Salz
220 ml frisch gepreßter Orangensaft
2 EL Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Zubereitung:

Backofen auf 150 °C vorheizen. Eine Springform (Ø 22 cm) leicht einfetten und mit Mehl bestäuben. Zucker und Mehl in einer großen Schüssel vermengen. Schichtkäse hinzugeben und alles gut vermischen. Eigelbe, Orangenwasser, Muskatnuß, Orangenschale, Vanilleessenz und Salz unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Backform gießen und 75 Minuten backen. Der Kuchen sollte oben goldbraun und relativ fest sein – im Inneren darf er noch ein wenig weich sein. Den Kuchen auf ein Gitter geben und abkühlen lassen. Anschließend mindestens 2 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Den Orangensaft bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen, den Balsamessig hinzufügen und zum Abkühlen beiseite stellen. Den Kuchen aus der Form nehmen und in Stücke schneiden. Diese mit der Orangensoße auf Portionstellern anrichten.