

# SEIT NEUN JAHRHUNDERTEN EIN WELTWEIT EINZIGARTIGER KÄSE...

**Parmigiano Reggiano trägt das EU-Gemeinschaftszeichen für Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.). und nur dieser Käse darf als „Parmesankäse“ bezeichnet werden.**

Parmigiano Reggiano wird auch heute noch nach althergebrachten Verfahren ausschließlich aus Kuhrohmlch aus der Region ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe hergestellt. Er reift mindestens 12 Monate, teilweise sogar mehr als 2 Jahre.

Parmigiano Reggiano ist der einzig wahre Parmesankäse.

## RISOTTO MIT PARMIGIANO REGGIANO, KÜRBIS UND STEINPILZEN

Bei diesem wunderbar cremigen Risotto ergänzen sich einfache, typisch italienische Zutaten zu einer köstlichen Mahlzeit.

### Zutaten für 4 Personen

225 g Parmigiano Reggiano, zusätzlich eine kleine Menge zum Bestreuen  
40 g getrocknete Steinpilze  
3 TL Gemüsebrühe (Pulver) oder 1 Würfel Gemüsebrühe  
4 EL Olivenöl  
300 g Arborio- oder Carnaroli-Reis (Risottoreis)  
1 Bund Frühlingszwiebeln, fein gehackt  
300 g Kürbis oder Butternusskürbis, geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten  
150 ml trockener italienischer Weißwein  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Den Parmigiano Reggiano fein reiben und beiseite stellen. Die getrockneten Pilze in ein hitzebeständiges Gefäß geben. Die Gemüsebrühe (Pulver oder Würfel) in 850 ml kochendem Wasser auflösen, über die Pilze gießen und die Pilze ca. eine halbe Stunde einweichen. Nach dieser Zeit das Olivenöl in einer hohen Bratpfanne oder einem großen Kochtopf erhitzen. Den Reis zugeben und vorsichtig auf mittlerer Flamme 1 bis 2 Minuten dünsten, bis er glasig, aber nicht braun ist. Die gehackten Frühlingszwiebeln und die Kürbiswürfel zugeben und 2 bis 3 Minuten unter Rühren andünsten. Den Wein zugeben und kurz aufkochen lassen, anschließend die eingeweichten Pilze und ca. zwei Schöpfkellen Gemüsebrühe zugeben. 20 bis 25 Minuten köcheln lassen, dabei nach Bedarf mehr Brühe zugeben, bis der Reis zart und cremig ist. Den Parmigiano Reggiano einrühren und das Risotto nach Belieben würzen. Frisch gehobelten oder geriebenen Parmigiano Reggiano über die einzelnen Portionen geben und das Risotto servieren.

**Tipp des Kochs:** Das Geheimnis eines guten Risottos liegt in der Verwendung von qualitativ hochwertigem italienischem Risottoreis, der den Geschmack annimmt, ohne seine Form zu verlieren.



## HÄHNCHENBRUST MIT PESTO UND PARMIGIANO REGGIANO

Wenn Sie auf der Suche nach einem unwiderstehlichen Hauptgericht sind, das sich einfach zubereiten lässt und nicht zu teuer ist, müssen Sie unbedingt dieses köstliche Rezept mit Huhn probieren.

### Zutaten für 4 Personen

75 g Parmigiano Reggiano  
4 Hähnchenbrüste, ohne Haut und Knochen  
4 TL grünes Pesto  
12 Blatt frischer Basilikum  
3 EL Olivenöl  
500 g Babykarotten, halbiert  
2 Paprika, entkernt und in Stücke geschnitten  
1 große rote Zwiebel, in dünne Spalten geschnitten  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Den Parmigiano Reggiano reiben und beiseite stellen. Den Ofen vorheizen (Elektroherd 190 °C, Umluft 170 °C, Gasherd Stufe 5). Mit einem scharfen Messer in jede Hähnchenbrust eine Tasche schneiden und die Tasche öffnen. In jede Tasche 1 TL Pesto geben und den Parmigiano Reggiano auf die vier Taschen verteilen. Die Basilikumblätter in die Taschen geben und die Taschen mit Zahnstochern verschließen. 2 EL des Olivenöls in eine backofengeeignete Pfanne geben. Sämtliches Gemüse zugeben und in der Pfanne schütteln, bis es vollständig mit Öl bedeckt ist. Nach Belieben mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrüste auf das Gemüse legen. Das restliche Olivenöl über die Hähnchenbrüste träufeln und die Pfanne in den Ofen stellen. 25 bis 30 Minuten backen, bis das Hähnchen gar und das Gemüse weich ist. Sofort servieren.

**Tipp des Kochs:** Ersetzen Sie das grüne Pesto durch rotes Pesto oder ein Püree aus sonngetrockneten Tomaten.



## HEILBUTT UND KRABBen MIT ZITRONENTHYMIAN AN CREMIGER PARMIGIANO- SAUCE

Dieses exquisite Fischgericht eignet sich hervorragend als Hauptgericht, wenn Sie Gäste haben – und ist doch ganz einfach in der Zubereitung.

### Zutaten für 4 Personen

75 g Parmigiano Reggiano  
2 EL Olivenöl  
4 Heilbutt-Filets (à 150-175 g)  
100 g Krabben, gekocht und geschält, Tiefkühlware aufgetaut  
6 kleine Zweige Zitronenthymian  
150 ml Crème double  
6 EL trockener Weißwein  
Salz und gemahlener weißer Pfeffer

Den Parmigiano Reggiano fein reiben und beiseite stellen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Heilbutt-Filets hineingeben. Auf mittlerer Flamme 5 bis 6 Minuten anbraten, dabei einmal wenden. Die Krabben und zwei Zweige Zitronenthymian zugeben und weitere 2 Minuten braten. Nach Belieben mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dazu die Crème double in einen Topf geben und unter Rühren mit einem kleinen Schneebesen vorsichtig erhitzen. Den Weißwein und anschließend den geriebenen Parmigiano Reggiano zugeben und so lange rühren, bis der Käse geschmolzen und eine glatte Masse entstanden ist. Den Fisch mit den Krabben servieren, die Sauce darüber geben und mit den restlichen Thymianzweigen garnieren.

**Tipp des Kochs:** Anstelle von Heilbutt können Sie auch Filets eines jeden anderen festfleischigen Fisches verwenden – Lachs und Seeteufel eignen sich beispielsweise ideal.



# DER EINZIG WAHRE PARMESANKÄSE

Fotos: Steve Lee  
Printed by: Grafiche SAGI

© Copyright 2011  
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

[www.parmigianoreggiano.com](http://www.parmigianoreggiano.com)  
[facebook.com/parmigianoreggiano](https://facebook.com/parmigianoreggiano)



## IN SAFRAN GEDÜNSTETE BIRNEN MIT PARMIGIANO REGGIANO

Dieses Dessert mit gedünsteten Birnen lässt sich leicht zubereiten und schmeckt einfach göttlich. Es ist nicht zu süß und die Füllung aus Parmigiano Reggiano und Ricotta ergänzt die Birnen perfekt.

### Zutaten für 4 Personen

150 g Parmigiano Reggiano  
150 g Ricotta  
6 Birnen (nicht zu reif), geschält, halbiert und Kerngehäuse entfernt  
600 ml halbtrockener Weißwein  
50 g Puderzucker  
ein Streifen Zitronenschale  
1 gute Msp. Safran  
2 Sternanis

Den Parmigiano Reggiano sehr fein reiben und gründlich mit dem Ricotta vermischen. Bis zum Servieren abgedeckt beiseite stellen. Die Birnen, den Wein und den Zucker mit der Zitronenschale, dem Safran und dem Sternanis in einen Kochtopf geben. Wärme zuführen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Die Birnen abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm sind. Die Birnen mit einem Teil der eingekochten gewürzten Flüssigkeit auf vier Servierschälchen verteilen. Die Käsemischung mit einem Löffel darüber geben und das Dessert servieren.

**Tipp des Kochs:** Die Birnen lassen sich bis zu drei Tage im Voraus zubereiten und bis zum Servieren abgedeckt und gekühlt aufbewahren. Vor dem Servieren nochmals etwas erwärmen, damit das Aroma vollständig zur Geltung kommt.



## BLÄTTERTEIGPASTETEN MIT KIRSCHTOMATEN, PINIENKERNEN UND PARMIGIANO REGGIANO

Dank des fertigen Blätterteigs sind diese Pasteten im Nu zubereitet. Sie schmecken warm am besten – ein paar Minuten, nachdem sie aus dem Backofen genommen wurden. **Zutaten für 6 Personen**

375 g Fertigblätterteig zum Ausrollen (Tiefkühlteig vorher auftauen lassen)  
2 EL rotes oder grünes Pesto  
75 g Parmigiano Reggiano, fein gerieben  
9 Kirschtomaten, halbiert  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Verquirltes Ei oder Milch zum Bestreichen  
2 EL Pinienkerne  
Gehobelter Parmigiano Reggiano zum Garnieren

Den Ofen vorheizen (Elektroherd 200 °C, Umluftherd 180 °C, Gasherd Stufe 6). Ein großes Backblech leicht einfetten. Den Blätterteig ausrollen und in sechs gleiche Rechtecke schneiden. Bei jedem der Rechtecke mit einem scharfen Messer vorsichtig einen ca. 2 cm breiten Rand in Form eines Rautenmusters einschneiden; dabei den Teig jedoch nicht vollständig durchschneiden. Die Rechtecke auf das Backblech legen. Die Fläche innerhalb des Rands mit ein wenig Pesto bestreichen und den Käse darüberstreuen. Die Tomaten auf die Pasteten verteilen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Teigränder mit verquirltem Ei oder Milch bestreichen und die Pasteten ca. 15 Minuten backen. Die Pinienkerne über die Pasteten streuen und diese weitere 4 bis 5 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und knusprig ist. Einige Minuten abkühlen lassen und anschließend mit gehobeltem Parmigiano Reggiano garniert servieren.

**Tipp des Kochs:** Durch Zugabe von etwas Parmaschinken oder Pfeffersalami (Pepperoni) erhalten Sie eine wohlschmeckende Alternative.



## SALAT VOM ROSA GEBRATENEN RIND MIT BRUNNENKRESSE, CHICORÉE, BIRNEN UND PARMIGIANO REGGIANO

Gönnen Sie sich diesen Salat als Hauptgericht und genießen Sie seinen wundervollen Geschmack.

### Zutaten für 4 Personen

4 feste Birnen, geschält  
600 ml Rotwein  
25 g Puderzucker  
1 Bund Brunnenkresse  
Eine Handvoll Babyspinat  
1 Kopf Chicorée, in einzelne Blätter zerteilt  
450 g Rumpsteak  
4 EL Olivenöl  
175 g gehobelter Parmigiano Reggiano  
2 EL Aceto balsamico (Balsamessig)  
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die ganzen Birnen mit dem Wein und dem Zucker in einen Kochtopf geben. Wärme zuführen und ohne Deckel köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Dabei die Birnen hin und wieder wenden. Die Birnen vorsichtig aus der eingedickten Flüssigkeit nehmen und abkühlen lassen. Brunnenkresse, Spinat und Chicorée auf vier Servierteller oder -schälchen verteilen. Eine Grillpfanne oder schwere Bratpfanne vorwärmen. Das Rumpsteak mit 1 EL Olivenöl bestreichen und anschließend bei großer Hitze 2 bis 3 Minuten auf jeder Seite anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Folie eingewickelt 5 Minuten ruhen lassen. Die Birnen vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Vier Birnenviertel auf jede Portion geben. Das Rumpsteak mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und auf die vier Portionen verteilen. Den gehobelten Parmigiano Reggiano darüber geben und den Salat mit dem restlichen Olivenöl und ein paar Tropfen Aceto balsamico beträufeln. Frisch gemahlene schwarzen Pfeffer darüber geben und servieren.

**Tipp des Kochs:** Verwenden Sie zum Hobeln des Parmigiano Reggiano nach Möglichkeit einen Käsehobel.



## HERZHAFT PARMIGIANO REGGIANO-TALER

Als kleine Knabberei für zwischendurch, als Canapés oder als Beilage zu einer selbst gemachten Suppe – diese pikanten Käsetaler sind in wenigen Minuten zubereitet.

### Zutaten für 4 Personen (ergibt ca. 20 Stück)

100 g Parmigiano Reggiano  
25 g Weizenmehl  
Gemahlener weißer oder schwarzer Pfeffer

Den Parmigiano Reggiano fein reiben und mit dem Mehl mischen. Mit etwas weißem Pfeffer oder ein wenig frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken. Den Grill vorheizen. Je 1 EL der Parmigiano Reggiano-Mehl-Mischung mit etwas Abstand auf ein Backblech geben und zu einem Taler formen. Die Taler vorsichtig flachdrücken. 1 bis 2 Minuten grillen, bis der Käse geschmolzen ist und anfängt, braun zu werden. Die noch warmen Taler mit einem Messer mit breiter Klinge vom Backblech nehmen. Nacheinander die weiteren Taler backen. Abkühlen lassen und bis zum Servieren luftdicht aufbewahren.

**Tipp des Kochs:** Rühren Sie für eine leckere Geschmacksvariante 1 TL Schwarzkümmelsamen unter die Käse-Mehl-Mischung.



# EINE KLEINE REZEPTSAMMLUNG. PARMIGIANO REGGIANO: DER EINZIG WAHRE PARMESANKÄSE

