



Bresaola mit Nüsslisalat-Pesto und Balsamico-Essenzen

Bresaola ist das Veltliner Pendant zum Bündnerfleisch. Es wird ebenfalls aus dem Stotzen des Rindes geschnitten und luftgetrocknet. Meist ist es etwas milder und weicher als Bündnerfleisch und besitzt ein feinnussiges Aroma. Dazu passend werden die Röllchen mit feingekacktem Nüsslisalat zusammen mit wenig Crème fraîche (noch besser wäre Ricotta) gefüllt. Zum Schluss werden die Röllchen mit einem feinen Balsamico-Essig beträufelt, was aus dieser Vorspeise ein ganz gediegenes Häppchen macht.

Als kleines Geschenk bekam ich zu einer Bestellung bei Reichmuth von Reding drei kleine Fläschchen mit ganz speziellen Essenzen mitgeliefert, die ich statt des Balsamicos über meine Bresaola-Röllchen geträufelt habe:

1 Fläschchen "Saba" von der Acetaia "La Cà dal Nôn". Saba, das ist ein Konzentrat aus frisch gepresstem Traubenmost, der schonend während 48 Stunden eingekocht wurde. Es ist von opulenter, fruchtiger Süsse, die von einer feinen Säure unterlegt ist. Es ist ein Süßungsmittel, das bereits die alten Römer kannten, aber es liefert nicht nur Süsse, sondern auch vielfältige Traubenaromen.

Dazu zwei Fläschchen "Balsabamo". Das ist Traubenmost der 3 oder 4 Jahre in Eichenholzfässern reift, um Aromen und Säure auszubilden. Danach wird ihm Saba beigemischt, um den Geschmack abzurunden. Erst nach einer weiteren Reifezeit von 3-5 Monaten wird der Balsabamo abgefüllt und verkauft.

Zutaten

40g Bresaola, fein aufgeschnitten
1 Handvoll Nüsslisalat
1Tl Crème fraîche (oder Ricotta)
wenig Salz
0,5dl Balsamico

Zubereitung

Nüsslissalat waschen und rüsten. 2 Röschen zur Dekoration beiseite legen, den Rest mit dem Wiegenmesser fein hacken. Crème fraîche darunter mischen und mit Salz vorsichtig abschmecken.

Den gehackten Nüsslissalat in die Bresaola-Scheiben einwickeln und auf einen Teller legen. Mit Balsamico beträufeln und mit Nüsslissalat dekorieren.

Oder statt Balsamico eine eigene Mischung der Acetaias "La Cà dal Nôn" verwenden.





Probierfläschchen Acetaia "La Cà dal Nòn"

