Italienische Rezepte

Finanziera, Eintopf aus verschiedenen Innereien (Piemont)

Anzahl: 6 Portionen
Gattung: Fleisch, Innereien, Italien

---

100 g		Kalbsbries
100 g		Kalbshirn
100 g		Mark
100 g		Hahnenkämme
2		Kalbshoden
100 g		Tatar vom Kalb
1		Ei
2	Essl.	Parmesan; gerieben
150 g		Steinpilze in Öl
1/2	Glas	trockener Marsala
3	Essl.	Roter Weinessig
50	g	Weizenmehl
50	g	Butter
		Salz
		Pfeffer

Die Finanziera ist eines der schwierigsten Gerichte der Piemonteser Küche. Zum einen lässt ihr eigenwilliger Geschmack keine Kompromisse zu. Zum anderen ist es selbst in Piemont schwierig, die Zutaten zu bekommen.

Ihren Namen leitet die Finanziera von den Beamten der Turiner Hochfinanz ab, die dieses Gericht bereits im 19. Jahrhundert angeblich besonders gerne aßen. Zu jener Zeit gab es auch keinen Mangel an Hahnenkämmen. Im Sommer wurden die jungen Hähne zu Kapaunen kastriert und verloren dadurch ihre männlichen Geschlechtsmerkmale wie eben den Kamm und die Hautlappen unter dem Schnabel.

Elvira Rivella: Bries, Hahnenkämme und Hoden koche ich 30 Minuten in Salzwasser. Hirn und Mark blanchiere ich kurz in kochendem Salzwasser und einem Schuss Essig. Dann schneide ich alle Zutaten in kleine Würfel.

Das Hackfleisch vermenge ich mit dem Ei, dem Parmesan, Salz und Pfeffer und forme etwa Nussgrosse Bällchen, die ich kurz in Mehl wende und in etwas Butter brate.

In einer zweiten Pfanne brate ich die gewürfelten Innereien an. Dann gebe ich alles in eine Pfanne, füge die restliche Butter, die in Öl eingelegten und grob gehackten Pilze, den Marsala sowie den restlichen Essig hinzu. Die Sauce binde ich mit etwas Mehl. Zum Schluss lasse ich alles zwei Minuten bei starker Hitze aufkochen.

Die Finanziera sollte heiß serviert werden.