

# Italienische Rezepte

## Finanziera all'Albese

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Innereien, Italien

---

|                        |       |                         |
|------------------------|-------|-------------------------|
| 200 g Tatar vom Kalb   | 100 g | Steinpilze in Öl        |
| 200 g Kalbsmark        |       | Butter                  |
| 200 g Kalbsbirn        |       | Brühe                   |
| 200 g Kalbsbries       |       | Olivenöl                |
| 100 g Hühnerleber      |       | Feines Weizenmehl       |
| 100 g Hahnenkämme      | 1     | Glas Barolo             |
| 100 g Kalbsnierchen    | 1     | Essl. Essig             |
| 100 g Schweineleber    | 2     | Essl. Trockener Marsala |
| 100 g Kalbsfilet       |       | Salz                    |
| 150 g Geschälte Erbsen |       |                         |

---

(\*) Eintopf aus verschiedenen Innereien nach Albese Art.

In Alba ist eine Finanziera ohne Erbsen fast nicht vorstellbar. Deshalb zeigen wir Ihnen hier Mariarosas "grüne" Variante. Am wichtigsten ist, dass alle Zutaten einzeln vorgekocht und dann erst zusammen in einem großen Topf mit Barolo und einem Schuss Essig abgeschmeckt werden.

Mariarosa Ferrero: Filet und Nierchen schneide ich in kleine Stücke und brate sie in etwas Butter an, dann gieße ich etwas Brühe auf und lasse sie bei sehr kleiner Flamme weiter köcheln.

In der Zwischenzeit forme ich aus dem Hackfleisch Nuss große Bällchen, wende sie in Mehl und brate sie in einer zweiten Pfanne in etwas Butter. Dann gebe ich sie zum Filet und den Nierchen.

In der Pfanne, in der ich das Hackfleisch gebraten habe, brate ich nun nacheinander Mark, Hirn, Bries, Hahnenkämme, Hühner- und Schweineleber. Es empfiehlt sich, auch diese Zutaten vorher leicht in Mehl zu wenden.

Sobald die einzelnen Stücke fertig sind, gebe ich sie in die erste Pfanne. Dabei giesse ich ständig etwas Brühe und Barolo nach. Am Schluss koche ich die Erbsen in Brühe und Olivenöl und schwenke die Pilze kurz in einer Pfanne. Das Gemüse gebe ich dann auch in die große Pfanne. Wenn die Sauce schön sämig geworden ist, ist die Finanziera fertig.

Ich schmecke sie mit einem Schuss Essig und Marsala ab und lasse sie noch einmal kurz aufwallen. Die Finanziera sollte heiß gegessen werden.