Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher

Timpana

Koch: Johann Lafer

Zutaten

(für 6 Personen)

Für das Ragout

- 200 g Melanzani
- 1+3 EL Olivenöl
- 500 g Kalbsleber
- 1 kg Rinderfaschiertes
- 500 g passierte Tomaten
- 3 Lorbeerblätter
- ½ Bund Petersilie
- geriebene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Timpana

- 250 g Makkaroni
- 50 g geriebener Parmesan
- 100 ml Vollmilch
- 3 Eier

- 550 g Blätterteig (entspricht 2 Rollen)
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Eidotter

Equipment:
- 1 verstellbarer Backring für hohe Torten (15 cm hoch) oder 1 Springform für hohe Torten (Ø 22 cm)

Zubereitung

1. Für das Ragout zuerst die Melanzani in kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne in 1 EL Olivenöl anbraten, bis sie rundherum gebräunt und durchgegart sind. Anschließend auf einen Teller geben und beiseitestellen.

2. Die Kalbsleber ebenfalls in kleine Würfel schneiden und im Bratrückstand in 3 EL Olivenöl rundherum scharf anbraten und mit Pfeffer würzen. Danach die Leber-Würfel zu den Melanzani-Würfeln geben.

3. Das Faschierte wieder im Bratrückstand ohne zusätzliches Öl scharf anbraten. Nachdem das Fleisch rundherum schön gebräunt ist, alles mit Pfeffer würzen und die Leber- und die Melanzani-Würfel hinzugeben.

4. Die passierten Tomaten in die Pfanne gießen, die Lorbeerblätter sowie etwas Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und gehackte Petersilie hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren zu einem schön gebundenen Ragout einkochen lassen (ca. 30 Minuten).

5. Währenddessen die Makkaroni in einem Topf in gesalzenem Wasser etwa die Hälfte der Kochzeit laut Packungsangabe kochen, danach abseihen und abtropfen lassen.

6. Nun die beiden Blätterteige in der mit Bachpapier ausgelegten Springform oder einem verstellbaren Backring für hohe Torten (Ø 22 cm und extra hoch) auslegen und in der Form andrücken, überstehende Reste abschneiden. Nebenbei, in einem kleinen Kännchen die Milch mit den 3 Eiern verquirlen.

7. Nun die Timpana schichten: zuerst die Hälfte der halbgekochten Makkaroni in die mit Blätterteig ausgelegter Form geben, darauf die Hälfte des Ragouts geben, dann die Hälfte der Milch-Ei-Mischung und zuletzt etwa ¾ des geriebenen Parmesans hinzugeben. Den Vorgang wiederholen und am Ende den restlichen Parmesan darüberstreuen – die Form sollte nun voll sein.

8. Anschließend den restlichen Blätterteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und oben auf die gefüllte Form legen, ggfs. vorher etwas zurechtschneiden. Den Eidotter in einer Schüssel verquirlen, mit einem Pinsel auf den Blätterteigdeckel auftragen und die Timpana im vorgeheizten Rohr bei 180° C Umluft 1 Stunde backen.

9. Zum Schluss die Timpana aus dem Rohr nehmen und etwa 20 Minuten abkühlen lassen, damit sie beim Anschneiden stabil bleibt.

Quelle: ORF extra