

Ricette vialline di Giugno



Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Vialla....

... der erfrischende Aperitif Fragolino, ein herzhafter Pesto-Ricotta-Kuchen, schmackhafte Sellerieklößchen, eine frühlinghafte Tiramisu-Variation...



<<Fragolino (1) di Giuliana>>

(= Der "Fragolino" von Giuliana)

Zutaten für 6 Personen: 300g reife, aber feste Erdbeeren, plus 6 große Erdbeeren für die Dekoration der Gläser, 2 EL Zucker, 1 TL Zitronensaft, 1 Flasche Sekt Se Chiassaie

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, ohne die Stiele zu entfernen, da sie andernfalls Wasser aufnehmen und weniger geschmacksintensiv sind. Abtropfen lassen, den Stiel entfernen, die Erdbeeren klein schneiden, in eine Schüssel geben und den Zucker sowie den Teelöffel Zitronensaft hinzufügen. Gut umrühren und zugedeckt für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann durch die Passiermühle geben und das Püree, das auf La Viola „La Fragolina“ genannt wird, bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Gießen Sie die

gut gekühlte Fragolina in eine große Karaffe und fügen Sie nach und nach den ebenfalls gekühlten Sekt Le Chiassaie hinzu (2), wobei Sie die Karaffe schräg halten. Mit einem langen Löffel umrühren, ohne die Mischung zu sehr aufzuwirbeln, denn ansonsten verliert der Wein seine Perlage. Sofort in „flûtes“ servieren, die Sie jeweils mit einer großen, in der Mitte ein wenig eingeschnittenen und mit Stiel belassenen Erdbeere dekorieren. Dieser deliziose Aperitif wird Ihnen viele Komplimente von Ihren Freunden beschern.

(1) Fragolino = Verkleinerungsform von fragola (= Erdbeere), also „Erdbeerchen“

(2) Dieser etwas mühsame Arbeitsschritt muss mit Ruhe und Geduld (aber Vorsicht, dass der Aperitif nicht zu warm wird!) durchgeführt werden, da der Sekt im Kontakt mit dem Püree reichlich Schaum entwickelt.



<<Crostata salata di pesto e ricotta>>

(= Herzhafter „Blätterteigkuchen“ mit Pesto-Ricotta-Füllung)

Zutaten für 5 Personen:

Für den Teig: 400 g Mehl, 1 Glas Wasser, 3 EL Olivenöl Extravergine, 1 TL Salz

Für die Füllung: 500 g frischer Ricotta vom Schaf, 1 Gläschen Pesto zu 180 g, 2 Eier, 100 g geriebener reifer Pecorino

Zubereitung des Teigs: Häufen Sie das Mehl auf dem Backbrett oder auf Ihrer Arbeitsfläche an und drücken Sie eine Mulde hinein, in die Sie 4 Esslöffel Öl, das Salz und etwas Wasser geben. Das Mehl mit einer Gabel langsam von den Rändern zur Mitte hin einarbeiten und nach und nach den Rest des Wassers hinzufügen. Sobald der Teig beginnt, Konsistenz anzunehmen, mit den Händen weiterkneten, bis ein homogener Laib entstanden ist. Der Teig sollte weder zu weich noch zu fest sein. Trennen Sie drei Viertel davon ab, teilen Sie diese Menge in 5 gleiche Teile und rollen Sie ein Stück nach dem anderen mit einem Nudelholz aus, wobei Sie etwas Mehl zur Hilfe nehmen können, damit der Teig nicht auf der Arbeitsfläche anklebt. Fetten Sie eine runde Backform mit einem Durchmesser von 26 cm mit einem Esslöffel Öl ein, legen Sie eine der Teigplatten hinein und drücken Sie sie gut an, auch an den Rändern. Die Oberfläche mit etwas Öl bepinseln, eine zweite Teigplatte darauflegen, wiederum mit Öl einfetten und so fortfahren, bis alle Teigplatten aufgebraucht sind. Stechen Sie dann die Teigschichten mit einer Gabel hier und da ein.

Zubereitung der Füllung: In einer großen Schüssel den Ricotta und das Pesto vermengen, den geriebenen Pecorino und die Eier hinzufügen und alles zu einer homogenen Creme verarbeiten. Die Mischung auf den Teig geben und mit dem Löffelrücken glattstreichen. Rollen Sie nun das beiseitegestellte übrige Viertel des Teigs aus und schneiden Sie ihn in etwa 2 cm breite Streifen, die Sie „gitterförmig“ (so wie man es bei süßen Mücheteigkuchen tut) auf der Pesto-Ricotta-Creme anordnen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen - Umluft - circa 35 Minuten backen, bis der Teig eine schöne goldene Farbe angenommen hat. Lassen Sie Ihren „Blätterteigkuchen“ gut abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen und auf den Tisch bringen!



<<Penne, mozzarella, fiori di zucca, olive e "Pesto">>

(= Symphonie aus Penne, Mozzarella und Zucchini Blüten)

Zutaten für 5-6 Personen: 500 g Penne Rigate, 250 g Mozzarella Fiordilatte, 16 Zucchini Blüten, 6 Sardellenfilets, 1 EL in Essig eingelegte Kapern, 1 Handvoll schwarze, entsteinte Oliven, 4-5 Basilikumblätter, Saft einer 1/2 Zitrone, 10 EL (ca.) Olivenöl Extravergine, 2 Prisen schwarzer Pfeffer, grobes Salz

Schlagen Sie zunächst 6 Esslöffel Olivenöl, den Pfeffer und den Zitronensaft in einer recht großen Schüssel (die später auch die Nudeln fassen muss) mit einer Gabel auf. Auf einem Schneidebrett die unter fließendem Wasser ab-

gewaschenen und mit Küchenpapier trocken getupften Sardellenfilets, Kapern und Basilikumblätter mit einem scharfen Messer fein hacken. Geben Sie die Mischung in die Olivenöl-Zitronen-Emulsion und vermischen Sie alles sorgfältig. Den Mozzarella gut abtropfen lassen und in Würfelchen schneiden; die Zucchini Blüten vorsichtig im Ganzen waschen, „abtrocknen“ und erst dann die Stiele, die Blütenstempel und die Staubgefäße entfernen und die Blüten grob zerkleinern; die Oliven halbieren. Nun die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser garen, bissfest abgießen, in die Schüssel mit dem „Pesto“ aus Basilikum, Sardellen und Kapern geben, gut vermengen und dann die Mozzarellawürfel, die Zucchini Blüten, die Oliven und weitere 4-5 Esslöffel Olivenöl hinzufügen. Noch einmal umrühren, ein paar weitere „Tropfen“ Öl über das Ganze geben und... Buon Appetito!



<<Rocchini rifatti>>

(= Zweifach gegarte Sellerieklößchen)

Zutaten für 4 Personen: 2 Stück üppiger Staudensellerie, 2 Eier, 2 EL Pomarola-Soße, 1 Glas Wasser, Olivenöl Extravergine (die zum Frittieren notwendige Menge plus 4-5 Esslöffel), etwas Mehl, Basilikum, Salz und Pfeffer

„Rocchini“ sind Sellerie-Klößchen, ein traditionelles Gericht, das bei deftigen Hauptspeisen wie Kaninchen- oder Entenbraten als Beilage serviert wird. Sie sind schmackhaft, doch delikat und eignen sich gut für kräftige Gerichte.

Waschen Sie den Staudensellerie, trennen Sie die Rippen ab, entfernen Sie die Fäden und schneiden Sie den Sellerie in Stücke. Kochen Sie das Gemüse in leicht gesalzenem Wasser und gießen Sie es ab, sobald es weich ist (testen Sie mit einer Gabel). Hacken Sie die Stücke grob

und drücken Sie das Gekochte gut aus, um das gesamte Wasser zu entfernen. Nun kleine Klöße daraus formen und zunächst in den aufgeschlagenen und ein wenig gesalzenen Eiern und dann im Mehl wenden. Wiederholen Sie diesen Schritt ein zweites Mal und schütteln Sie das überschüssige Mehl ab. Frittieren Sie die Klößchen in heißem Öl, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf saugfähiges Küchenpapier legen. Die Rocchini können auch am Vortag zubereitet werden, da sie nochmals „gekocht“ werden.

Hierzu werden sie in eine Pfanne gegeben und bei mittlerer Hitze mit 4 bis 5 Esslöffeln Olivenöl angebraten. Sobald das Öl heiß ist, fügen Sie die Pomarola-Soße hinzu, schmecken mit Salz ab, rühren vorsichtig um und gießen ein halbes Glas Wasser an. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, damit die Klößchen nicht nur warm werden, sondern auch den Geschmack der Soße annehmen.

Wenn die Rocchini als Beilage zu geschmortem Kaninchen, Huhn oder Ente zubereitet werden, erwärmt man sie direkt in der Pfanne mit dem Fleisch.

<<Tiramisù con Fragolina, Ricotta e Yogurt>>

(= Tiramisu mit Fragolina, Ricotta und Joghurt)

Zutaten für 6 Personen: 200 g Cantucci, 450 g frischer Ricotta vom Schaf, 1 Gläschen "Fragolina" (1) zu 280 g, 250 g griechischer Joghurt, 70 g Puderzucker, $\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone, 50 g frische Erdbeeren, 6 TL geraspelte Zartbitterschokolade, 6 Minzeblättchen, 6 Gläser

Streichen Sie den Ricotta durch ein Sieb in eine Schüssel und vermengen Sie ihn mit einem Schneebesen mit der abgeriebenen Zitronenschale, dem Puderzucker und dem Joghurt, bis eine glatte und gleichmäßige Mischung entstanden ist. Geben Sie die Cantucci in eine Züte für Lebensmittel oder in ein Geschirrtuch: Mit einer Hand geschlossen halten



und mit der anderen die Kekse mit einem Nudelholz oder einem Holzstößel bearbeiten, bis sie grob zerbröseln sind. Verteilen Sie einen Esslöffel davon auf dem Boden eines jeden Glases, träufeln Sie einen Esslöffel Fragolina darüber und bedecken Sie alles mit einer Schicht aus Ricotta-Joghurtcreme (Stefania hat für diesen Arbeitsschritt eine Spritztüte verwendet). Geben Sie eine weitere Schicht Cantucci und Fragolina darauf und schließen Sie mit der Creme ab. Nun die Erdbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen, die Blättchen und den Stiel entfernen und die Früchte in kleine Stücke schneiden, mit denen Sie das Tiramisu zusammen mit den Schokoladenraspeln und einem Minzeblättchen dekorieren.

(1) Alternativ können Sie 250 g frische Erdbeeren verwenden, die Sie mit 2-3 Esslöffeln Zucker und dem Saft einer halben Zitrone pürieren.