

Il Momento delle Ricette: Agosto



Rezepte mit den Erzeugnissen von La Viella und....
.....Pomodori (= Tomaten) !



Bruschetta mit gewürzten Bombolini-Tomaten

Zutaten für 4 Personen: Toskanisches
Weißbrot, 1 Glas Bombolini-
Tomaten, 3 EL Olivenöl
Extravergine, 10 Basilikumblätter,
je 1 Prise Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Das Brot in Scheiben schneiden und im
Ofen goldbraun und knusprig rösten. In
der Zwischenzeit die Bombolini-Tomaten mit
Olivenöl Extravergine, Basilikum, Salz
und Pfeffer anmachen. Gut vermengen und
auf die gerösteten Brotscheiben geben.



Pappardelle mit Pomarola- Soße und Pecorino Abbucciato

Zutaten für 4 Personen: 2 Päckchen Pappardelle all'uovo / Eierbandnudeln (500 g), 2 Gläser Pomarola-Soße, 200 g Pecorino Abbucciato, 1/2 Glas Bombolini-Tomaten zur Dekoration, 2 EL Olivenöl Extravergine, einige Basilikumblätter, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Die Pappardelle in reichlich Salzwasser garen, jedoch nur etwa sieben Minuten lang - da es sich um Eiernudeln handelt, besteht immer das Risiko, dass sie auseinanderfallen. Also: Die Pasta kurz und schön bissfest kochen!

In der Zwischenzeit in einer Pfanne ein Gläschen Pomarola-Soße mit einem Schuss Olivenöl Extravergine erwärmen und die Flüssigkeit der Bombolini-Tomaten abschütten. Die Pappardelle abgießen, sobald sie gar sind, und mit der Soße anrichten. Auf das Ganze die appetitlichen Bombolini-Tomaten geben und den geriebenen Pecorino Abbucciato darüberstreuen. Mit zwei Blättchen frischem Basilikum dekorieren, und schon haben Sie Ihre Gäste allein durch diesen Anblick erobert!





Spaghetti alla Chitarra mit pikanter Kirschtomatensauce, Olivenöl Extravergine mit Basilikum und Pecorino Gran Riserva

Zutaten für 4 Personen: 1 Päckchen Spaghetti alla Chitarra (500 g), 1 1/2 Gläser Bombolino-Soße, 200 g geriebener Pecorino Gran Riserva, 4 TL Olivenöl Extravergine mit Basilikum, eine Prise Chili, 10 Basilikumblätter, Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

Die Spaghetti alla Chitarra in einem Topf mit Salzwasser mindestens 12-13 Minuten garen, wobei es allerdings ratsam ist, sie zwischendurch zu kosten: Die Spaghetti alla Chitarra werden ihrer außergewöhnlichen Form nur oder ganz besonders gerecht, wenn sie schön „al dente“ (= bissfest) bleiben. So wie sie uns „Viallini“ schmecken! Nun den Pecorino Gran Riserva reiben – was, wie wir wissen, aufgrund seiner langen und langsamen Reifezeit manchmal etwas „nervig“ sein kann – und dann zwei Esslöffel Olivenöl Extravergine mit Basilikum in einer Pfanne erhitzen. Sobald es heiß ist, die Bombolino-Soße hinzufügen: Ein Gläschen sollte ausreichen, doch weil sie so lecker und frisch ist, können Sie es bei der Menge auch gerne „übertreiben“. Die Spaghetti alla Chitarra abgießen und eine Minute lang mit der warmen Bombolino-Soße in der Pfanne schwenken. Mit einer „Handvoll“ geriebenem (oder gehobeltem, wenn Sie einen intensiveren Geschmack vorziehen) Pecorino, zwei Tropfen Olivenöl Extravergine mit Basilikum und einer Prise gemahlenem Chili abgerundet servieren, die dem Gericht einen schönen, scharfen und etwas exotischen Geschmack verleiht. Es schenkt diesem ziemlich regnerischen deutschen August etwas Würze.





Omelett mit Bombolino-Soße

Zutaten für 4 Personen: 4 Eier, 1 Glas
Bombolino-Soße, 1/2 rote Zwiebel, 2 kleine
Schalotten, 100 g geriebener Pecorino,
1 Rosmarinzweig, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

In einer Schüssel 5-6 Eier aufschlagen, eine halbe, feingehackte Zwiebel, eine Handvoll geriebenen Pecorino, etwas Salz und Pfeffer und zum Schluss einige Esslöffel Bombolino-Soße hinzufügen. Das Ganze in eine kleine Ofenform geben und für etwa 10 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben, bis das Omelett „aufgeht“ und sich eine Kruste bildet. Ein paar Minuten abkühlen lassen und mit etwas frischem Rosmarin bestreuen. Hier in der Speisekammer hat das Gericht einen so reißenden Absatz gefunden, dass uns kaum Zeit blieb, es zu fotografieren!!





Gratin aus Calamari und Ricciolo mit Rotem Pesto und Ricotta-Béchamelsoße

Zutaten: 1/2 Päckchen Calamari, 1/2 Päckchen Ricciolo, 2 Gläser Rotes Pesto, 250 g Ricottakäse für die Béchamel, 500 g geriebener Pecorino Abbucciato (100 g für die Béchamel, 400 g für den Auflauf), 1/2 l Milch, 300 g Mehl, 1 Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Und hier kommt die Kalorienbombe - der Nudelaufbau! Vielleicht mag er in dieser Jahreszeit ein wenig „wuchtig“ erscheinen, doch Hand aufs Herz, wer kann bei solchen überbackenen Aufläufen schon Nein sagen?! Vor allem, wenn sie mit Rotem Pesto zubereitet sind!? Und mit frischer Ricotta-Béchamel?! Nun, wir „Viellini“ ganz bestimmt nicht.

Wappnen Sie sich also mit Geduld und garen Sie ein Säckchen Calamari und ein Säckchen Ricciolo zusammen in Salzwasser. In der Zwischenzeit bereiten Sie die Béchamel zu: In einem Töpfchen die frische Vollmilch erhitzen; separat 100 g Butter bei kleiner Flamme schmelzen, dann vom Herd nehmen, 100 g Mehl auf einmal hinzufügen und unterrühren, am besten mit einem Schneebesen, damit sich keine störenden Klümpchen bilden. Dann das Ganze wieder bei kleiner Flamme auf den Herd stellen und unter Umrühren goldgelb werden lassen. Die Milch mit Muskatnuss und einer Prise Salz würzen und zu dem Butter-Mehl-Gemisch geben. Nun auch den Ricottakäse hinzufügen und alles energisch mit dem Schneebesen vermengen. Zwei Gläser Rotes Pesto in eine Schüssel geben und mit einem Schöpflöffel heißem Nudelkochwasser „verlängern“, damit das Pesto weicher und cremiger wird.

Nehmen Sie nun eine Ofenform, fetten Sie sie gut ein und beginnen Sie zu schichten: Zuerst geben Sie etwas Béchamelsoße auf den Boden der Form, darauf eine Lage Calamari und Ricciolo, dann verteilen Sie etwas Pesto Rosso darüber und bestreuen es mit dem geriebenen Pecorino. Wie viel? Viel! Fahren Sie so fort, bis Sie mindestens drei Schichten „von allem“ erhalten haben. Den Auflauf bei 200 °C etwa eine halbe Stunde lang backen und schön heiß servieren. Buon appetito!





Pizza

Zutaten für 2 Pizzas: 700 g Weizenmehl, 300 g Vollkornmehl, 500 ml Wasser, 8 g Hefe, je 1 Prise Salz und Zucker, 2 TL Olivenöl Extravergine

Zutaten für den Belag: 1 Flasche frisch gepresster Tomatensaft mit Basilikum, 1 Glas geschälte Tomaten, je 50 g geriebener Pecorino Abbucciato und Pecorino Gran Riserva, je 1 Prise Salz und Pfeffer, Oregano, Basilikum

UNESCO-Welterbe aller Seckermäuler der Welt, selbst in die entlegensten Ecken der Erde exportiert und von Groß und Klein geliebt - von was ist hier die Rede? Von der Pizza natürlich! Auch in der Speisekammer durfte, da es heute um Tomaten geht, die Pizza unserer Köchin Anita nicht fehlen, die jeden Tag mit Liebe für unsere Gäste backt. Für den Teig vermengen Sie 700 g Weizenmehl und 300 g Vollkornmehl, beide von Sa Vialla, mit einem Teelöffel Salz. Lösen Sie 8 g Hefe und eine Prise Zucker mit 100 ml Wasser in einer Schüssel auf. Fügen Sie 450 ml Wasser zu den beiden Mehlsorten hinzu und vermengen Sie das Ganze. Geben Sie dann die Hefe zu dem Teig und kneten Sie ihn energisch durch. Nun auch etwas Olivenöl Extravergine hinzufügen und weiter kneten. Den Teig mindestens eine halbe Stunde oder auch länger ruhen lassen: Je mehr er „atmet“, desto mürber wird er! Rollen Sie den Teig nach Ablauf dieser Zeit aus, wobei Sie ihm die schöne, typisch runde Form unserer italienischen Pizza geben.

Nun ist der Belag an der Reihe: Wie man weiß, ist eine Pizza nicht nur dann lecker, wenn ihr Teig „super“ ist, sondern auch dank guter und frischer passierter Tomaten. Vertrauen Sie also unserem Frischgepressten Tomatensaft: seit er vor fast einem Jahr hier in der Speisekammer eingetroffen ist, kann Anita nicht mehr auf ihn verzichten! Vermischen Sie eine Flasche Frischgepressten Tomatensaft mit einem Glas Geschälte Tomaten, verquirlen/mixen Sie das Ganze und würzen Sie mit Salz, Oregano, Pfeffer und, warum nicht, auch mit Chili, wenn Sie es gerne scharf mögen. Verteilen Sie nun die Soße auf der Pizza und streuen Sie 50 g Pecorino Abbucciato und weitere 50 g Pecorino Gran Riserva darüber, beide gerieben. Schieben Sie die Pizza für etwa 15 Minuten in den auf 220 - 250 °C vorgeheizten Backofen, doch prüfen Sie dabei hin und wieder den Gargrad - Sie wollen die Pizza doch nicht anbrennen lassen! Sobald Sie sie aus dem Ofen genommen haben, garnieren Sie mit einigen frischen Basilikumblättchen und runden mit einem Schuss Olivenöl Extravergine ab. Die Pizza ist fertig - zu Tisch!