

Ricette Vialline di Agosto



Rezepte mit den Erzeugnissen von La Violla,.....
... frischem Salat, Entenbrust und Cantucci..

<<Der Hufschmied-Salat>>



Zutaten für 4 -5 Personen: verschiedene Salatsorten (wie Radicchio, roter Radicchio, Feldsalat, Kresse), 1 kleiner Bund Rucola, 1 Glas kleine Artischocken in Olivenöl zu 280 g, 200 g gealterter Schafskäse, Balsamessig, Olivenöl Extravergine, Salz

Zubereitung:

Waschen Sie den Salat und den Rucola sorgfältig, zerpfücken Sie ihn mit den Fingern, geben Sie alles in eine Salatschüssel und fügen Sie die vom ihrem Öl abgetropften und in Stückchen geschnittenen Artischocken sowie die Pecorinospäne hinzu. Schlagen Sie dann Olivenöl, Essig und Salz mit einer Gabel zu einer Vinaigrette auf und machen Sie den Salat damit an. Alles gut vermischen und servieren. Für die Menge der Gewürze, richten Sie sich nach dem hier unten aufgeführten Sprichwort.





<< Salat aus Fusilli und rotem Pesto >>

Zutaten für 4-5 Personen: 350 g Fusilli, 125 g Pesto Rosso, 80 g in Öl eingelegter Thunfisch, 2 Eier, 3 EL Olivenöl Extravergine, 10 Basilikumblätter, Salz

Zubereitung: Garen Sie zuallererst die Fusilli in ausreichend kochendem Salzwasser. Sobald sie „al dente“, also bissfest sind, gut abgießen und dabei ein Glas des Kochwassers beiseitestellen. Vermischen Sie die Pasta in einer Salatschüssel mit zwei Esslöffeln Olivenöl und breiten Sie sie dann auf einem sauberen Küchentuch zum Abkühlen aus. Bringen Sie in der Zwischenzeit die Eier in einem kleinen Topf in kaltem Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen. Nachdem das Wasser begonnen hat zu siedern, 9-10 Minuten lang garen, dann unter kaltem Wasser abschrecken, schälen (dies geht am schnellsten und am einfachsten, wenn Sie die Eier rundherum auf der Arbeitsfläche leicht anschlagen, sie dabei von allen Seiten rollen und so die Schale vollkommen eindrücken), in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen. Geben Sie nun das Pesto in die Salatschüssel und verrühren Sie es mit einem Esslöffel Olivenöl und einem halben Glas Nudelkochwasser. Fügen Sie auch den vom Öl abgetropften und grob zerkleinerten Thunfisch und 5-6 mit den Fingern zerpflichte Basilikumblätter sowie die Fusilli hinzu. Alles gründlich vermischen, auch die Eierwürfelchen dazugeben und mit dem verbliebenen Basilikum garniert servieren. Es ist ein sehr appetitliches und „bequemes“ Gericht, da man es im Voraus zubereiten und kalt servieren kann. Der Salat kann auch als Hauptgericht eingesetzt werden. Man kann auf diese Weise natürlich auch Tubettini, Strozzapreti, Penne oder andere kurze Nudelsorten anrichten.



<< Glasierte Entenbrust mit Tausendblumenhonig, rosa Pfeffer und grobem Salz >>

Zutaten für 4 Personen: 4 Entenbrüste, 4 EL Tausendblumenhonig, 4 EL Olivenöl Extravergine La Malva, 2 EL rosa Pfefferkörner, grobes Salz, Salz

Zubereitung: Den Pfeffer zerdrücken und grob zerkrümeln. Mit einem scharfen Messer eventuell vorhandenes Fett oder andere unerwünschte Teile der Entenbrust entfernen und ihr eine mehr oder weniger regelmäßige Form geben. Nun vorsichtig die Haut mehrmals und nicht allzu tief einschneiden (nicht bis ins Fleisch selbst hinein). Den Ofen auf 180 °C vorheizen und in der Zwischenzeit eine Pfanne auf dem Herd erhitzen, die Entenbrüste auf beiden Seiten salzen und mit dem Olivenöl beträufeln. Dann zum Anbraten mit der Haut nach unten in die Pfanne legen. Das Fett in der Haut wird austreten und erlauben, das Entenfleisch anzubraten, ohne Weiteres hinzufügen zu müssen. Nach 5 Minuten, wenn die Haut schön goldgelb geworden ist, wenden Sie die Stücke und braten für 5 Minuten die andere Seite an. Nun dem Honig - einen großzügigen Esslöffel für jede Entenbrust - hineingeben. Sobald diese Seite des Fleisches angebräunt ist, vom Herd nehmen, auf einen Teller legen und für 10 Minuten ruhen lassen. Dabei das Fleisch alle 2 Minuten wenden. Auf diese Weise dringt die Hitze ins Innere ein und es bleibt in der Mitte rosafarben, aber nicht blutig, ohne außen zu sehr auszutrocknen (ein Geheimtipp von und für Köche!). Nun sind wir fast am Ende angelangt: Die Entenbrüste sind etwas abgekühlt und es ist empfehlenswert, sie vor dem Servieren für 2-3 Minuten in dem heißen Ofen zu stellen. Herausnehmen, schräg aufschneiden (wie eine toskanische "Tagliata"), einen Schuss Olivenöl darüber geben, mit zerstoßenem rosa Pfeffer und gemahlenem, grobem Salz bestreuen, damit Sie eine Ente zu Tisch haben, ... die von sich reden macht!!!





<< Halbgefrorenes mit Cantucci und Vin-Santo-Soße >>

Zutaten für 10 Portionen: 400 g frische Schlagsahne, 120 g Zucker, 2 Eier, 200 g Cantucci, 1 Glas Vin Santo Occhio di Pernice

Für die Soße: 1 Glas Vin Santo, 1 EL Maizena (Maisstärke)

Zubereitung: Die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, bis eine helle, schaumige Creme entsteht. Das Eiweiß steif schlagen, zur Creme geben und gut vermischen. Dann nach und nach, damit sie nicht zusammenfällt, die Sahne unterheben. Die Cantucci fein hacken, mit dem Vin Santo tränken und etwas von der Masse auf den Boden der Förmchen geben. Fest andrücken. Nun die Creme darüber geben, dann eine weitere Schicht Cantucci und wieder Creme. Mit Cantucci abschließen. Die Förmchen mit Alufolie bedecken und mindestens 5 Stunden in die Tiefkühltruhe stellen. In der Zwischenzeit die Soße zubereiten: den Vin Santo mit der in einem Esslöffel kalten Wassers aufgelösten Maisstärke zum Kochen bringen. Die Förmchen 10 Minuten vor dem Servieren aus der Tiefkühltruhe nehmen, dann auf Tellerchen stürzen und mit der Soße anrichten.

Tipp: Sowohl die Schlagsahne als auch die Schüssel und der Schneebesen sollten schön kalt sein (mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen).

