

Ricette Vialline di Giugno



Rezepte mit den Erzeugnissen von Sa Vialla und...
... frischen Auberginen, Sugo Zinto, Mousse di Ricotta...



Auberginen-Rouladen mit Bombolino-Soße

Zutaten für 6-8 Personen: 2 Auberginen, 3 sehr kleine Pecorinos oder 400 g Pecorino Gran Riserva, Basilikum, Petersilie, 1 Glas Sugo Bombolino, Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Auberginen waschen und der Länge nach in circa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit etwas Salz bestreuen. Etwa eine Stunde ruhen lassen, damit die Bitterstoffe austreten können, dann abspülen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin goldbraun braten, nach Geschmack Salz und Pfeffer hinzufügen.

Tipp: die gebratenen Auberginenscheiben auf Küchenpapier legen, um das überschüssige Fett aufzusaugen.

Den Schafskäse grob reiben und das Basilikum und die Petersilie fein hacken.

Die Auberginenscheiben mit dem Käse und den Kräutern füllen, zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Den Boden einer Backform mit der Bombolino-Soße bedecken, die Auberginen-Rouladen darauf legen und je nach Geschmack mit dem restlichen Käse bestreuen.

Circa 10 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen überbacken.





Tubettini mit Auberginen-Soße

Zutaten für 4-5 Personen: 2 Auberginen, 500 g Tubettini, $\frac{1}{2}$ Glas Pomodori Datterini, $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe, 2 EL Pecorino Gran Riserva, 10 Basilikumblätter, 5 EL Olivenöl Extravergine La Violla, Pinienkerne oder Mandeln (nach Geschmack), Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Auberginen der Länge nach halbieren, salzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und 30 Minuten lang in den auf 220 °C vorgeheizten Backofen schieben. Nach Ablauf dieser Zeit aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Auberginen mithilfe eines Löffels ausköhlen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Den Pecorino, den fein gehackten Knoblauch, die zerpflickten Basilikumblätter (2 - 3 Blätter für die Garnierung beiseitelegen), Salz und Pfeffer, die Datteltomaten und schließlich mindestens 3 Esslöffel Olivenöl Extravergine hinzufügen, damit die Soße schön cremig wird. Je nach Geschmack mit Pinienkernen oder Mandeln verfeinern.

In der Zwischenzeit die Tubettini in reichlich kochendem und gesalzenem Wasser garen, bissfest abgießen und mit der Auberginen-Soße sowie einer Kelle Nudelkochwasser vermengen, damit das Ganze geschmeidiger wird. Falls Ihnen die Pasta zu trocken erscheint, können Sie noch etwas Olivenöl hinzufügen. Mit Pecorino bestreuen und mit den restlichen Basilikumblättern garnieren.





Mit Sugo Zinto gefüllte Auberginen

Zutaten für 4-5 Personen: 3 Auberginen, $\frac{1}{2}$ Glas Sugo Zinto, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 50 g Paniermehl, 1 Bund Petersilie, 4 Basilikumblätter, Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Auberginen der Länge nach halbieren, aushöhlen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und beiseitestellen. Die halbe Zwiebel fein hacken und in einer kleinen Pfanne im Olivenöl andünsten. Nun das gewürfelte Fruchtfleisch hinzufügen und das Ganze dünsten, bis das Gemüse weich ist.

In der Zwischenzeit die ausgehöhlten Auberginenhälften für etwa fünf Minuten in den auf 220 °C vorgeheizten Backofen schieben. Den Sugo Zinto in die Pfanne mit dem Auberginen-Fruchtfleisch geben und zwei Minuten köcheln lassen, damit sich alle Zutaten gut verbinden. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Die Auberginenhälften aus dem Ofen nehmen, mit der Mischung aus Sugo Zinto und Fruchtfleisch füllen, das Paniermehl darüber verteilen und weitere fünf Minuten im Ofen überbacken. Mit Petersilie und Basilikum garnieren.



Gli Hamburger de Sa Vialla

Zutaten für 4 Auberginen-Hamburger: 4 Brötchen für Hamburger (Rezept s. u.), 800 g Auberginen, 200 g Krume von altbackenem Brot, 150 g gealterter Pecorino, 50 g Paniermehl, 10 EL Olivenöl Extravergine sowie $\frac{1}{2}$ EL zum Einfetten der Form, 3 Eier, 5 Basilikumblätter, 1 geschälte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Waschen und trocknen Sie die Auberginen und entfernen Sie die beiden Enden. Würfeln und zusammen mit 4 Esslöffeln Olivenöl und etwas Salz in einer Pfanne mit schwerem Boden 10 Minuten lang anschnoren. Gießen Sie dabei etwas warmes Wasser an, damit sie nicht anbrennen. Dann vom Herd nehmen, abkühlen lassen und zur Seite stellen. Die Brotkrume zerkleinern und mit der geschälten und groß zerkleinerten Knoblauchzehe sowie den gewaschenen und trocken getupften Basilikumblättern und dem geriebenen Pecorino in einem Mixer geben. Pürieren Sie die Zutaten, bis Sie eine gleichmäßige Masse erhalten haben, und geben Sie diese zusammen mit den Auberginen in eine Schüssel. Fügen Sie die Eier hinzu, 4 Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer und vermengen Sie alles sorgfältig. Nun die Arbeitsplatte mit dem Paniermehl bestreuen, die Masse darauf geben und mit Hilfe vom leicht eingefetteten Förmchen die Hamburger formen. Sobald sie fertig sind, von beiden Seiten in einer schweren Pfanne mit 2 Esslöffeln Olivenöl anbraten.

Sie können Ihre Hamburger auf viele verschiedene Art und Weisen servieren.... begleitet von zwei schönen Esslöffeln Cipollina, zwei Tomatenscheiben und einem Salatblatt. Oder mit Ketchup, Pecorinaspänen, getrockneten Tomaten und Carciofina... kurz gesagt, man kann seine ganze Fantasie an ihnen auslassen!

The image shows three round, golden-brown buns covered in sesame seeds, resting on a light-colored surface. The buns are arranged in a triangular pattern, with one at the top and two below it. The sesame seeds are light brown and densely packed on the surface of the buns.

Brötchen für Hamburger

Zutaten für 4 Brötchen: 500 g Mehl,
50 g geschmolzene Butter,
300 ml Wasser, 10 g Bierhefe, 10 g Salz,
Sesam (nach Geschmack)

Zubereitung:

Für die Brötchen der Hamburger benötigen Sie etwas mehr Zeit, sie sind aber wirklich ganz leicht zuzubereiten.

Mehl, Butter, Wasser, Hefe und Salz gut vermengen: Dazu brauchen Sie etwas Kraft! Sobald Sie den Teig energisch durchgeknetet haben, lassen Sie ihn mindestens eine Stunde lang gehen. Formen Sie dann schöne runde Brötchen und bestreuen Sie diese je nach Geschmack mit Sesam. Dann für 15-20 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben.

Kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit die Brötchen. Sobald die Oberfläche eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat, herausnehmen und vor der Zubereitung der Hamburger etwas abkühlen lassen.



Ricotta-Brombeermousse-Kuchen

Zutaten für 8 Personen: 1 Glas Mousse aus Ricotta und Brombeeren („Mousse di ricotta e More“) ①, 4 Eier, 140 g Butter, 140 g Mehl, 140 g Zucker, 18 g Backpulver

Zubereitung:

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Alle Zutaten bis auf die Butter miteinander vermengen, zum Schluss auch die geschmolzene Butter hinzufügen und alles vermischen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Das Gemisch in eine eingefettete Kuchenform geben und im auf 160 °C vorgeheizten Ofen circa 45 Minuten backen.



① Statt der Brombeer-Mousse können Sie auch - so haben es die Viellini in der Speisekammer Hof gemacht - „La briachella“, die Mousse aus Ricotta, Cantucci und Vin Santo benutzen. Für einen „Extraschuss“ Saftigkeit und Geschmack ein paar Esslöffel Passito oder Vin Santo hinzufügen. Das Rezept bleibt ansonsten gleich, man wechselt nur Kuchenform, Backzeit und Mousse und schon hat man einen augenscheinlich ganz anderen Kuchen.