

Ricette Vialline di Maggio



Rezepte mit den Erzeugnissen von La Violla,.....
..... mit Carciofina, Asparagina und Pecorino.....

Quiche mit Carciofina und gereiftem Pecorino

Zutaten für 4 Personen: 300 g Vollkornmehl La Vialla Type 1050, 150 g gereifter Pecorino Gran Riserva 24 Monate, 100 ml Olivenöl Extravergine La Malva, 100 ml lauwarmes Wasser, 4 Eier, 1 Gläschen kleine Artischocken in Olivenöl Extravergine eingelegt, 2 Gläschen Carciofina, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Bereiten Sie als Erstes den Teig für die Quiche vor. Häufen Sie das Mehl auf einem Backblech oder einer Arbeitsfläche an und drücken Sie eine Mulde hinein, in die Sie das Olivenöl, das lauwarme Wasser und eine Prise Salz geben. Vermengen Sie das Ganze zuerst nach und nach mit einer Gabel und kneten Sie den Teig dann mit den Händen, bis eine glatte und kompakte Kugel entstanden ist. Wickeln Sie diese in Frischhaltefolie ein und lassen Sie sie 20 Minuten im Kühlschrank ruhen. In der Zwischenzeit sorgfältig das Öl von den Artischocken abtropfen lassen (nicht wegwerfen, Sie können damit z. B. einen Salat anmachen!), die Artischocken in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. 100 g gereiften Pecorino Gran Riserva, 4 Eier, Salz und Pfeffer und 2 Gläschen Carciofina hinzufügen und alles sorgfältig vermischen. Heizen Sie nun den Backofen auf 200 °C vor und nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank. Rollen Sie ihn mit dem Nudelholz schön dünn aus, wobei Sie etwas Mehl zur Hilfe nehmen können, damit er nicht anklebt. Setzen Sie eine Backform mit hohem Rand mit etwas Olivenöl ein (oder Butter, wenn Sie vorziehen) und füttern Sie sie mit dem Teig aus, den Sie auch an den Rändern gut andrücken sollten. Geben Sie nun die Füllung darauf, streichen Sie diese glatt, bestreuen Sie das Ganze mit dem restlichen Pecorino und backen Sie die Quiche 20 Minuten lang bei 200 °C. Wenn sie gar ist, aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 15 Minuten abkühlen lassen.





Spargel-Artischocken-Salat

Zutaten für 4 Personen: 350 g weißer Spargel, 350 g grüner Spargel, 1 Gläschen kleine Artischocken in Olivenöl Extravergine eingelegt, 1 Gläschen kleine getrocknete Tomaten nach La Vialla Art, 150 g Tragolina, 2 EL Balsamico Bianco, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Schälen Sie den weißen Spargel und entfernen Sie dann bei beiden Sorten die holzigen Enden. Sorgfältig waschen und in reichlich kochendem Salzwasser kurz abbrühen: erst den weißen Spargel (circa 5 Minuten lang), dann den grünen (2-3 Minuten). Das Kochwasser können Sie weiterverwenden, um beispielsweise mit Spargel angemachte Nudeln darin zu garen.

Das Gemüse mit einem Schaumlöffel oder einem Sieb herausnehmen und in eine Schüssel mit Wasser und Eiswürfeln legen, damit es seine Farbe und Knackigkeit beibehält. Nun das Öl von den Artischocken (das Sie beiseitestellen) und den getrockneten Tomaten abgießen, beides fein schneiden und in eine Schüssel geben. Den mittlerweile abgekühlten Spargel sorgfältig abtropfen lassen, in circa 3-4 cm lange Stückchen schneiden und zu den Artischocken und getrockneten Tomaten hinzufügen. Bereiten Sie nun das Dressing zu: Das Öl der Artischocken mit 150 g Tragolina, 2 Esslöffeln Balsamico Bianco, Salz und Pfeffer im Mixer vermengen. Machen Sie den Salat mit der Soße an und mischen Sie sorgfältig. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Tagliatelle mit Ricotta- Asparagina-Creme

Zutaten für 4 Personen: 400 g Tagliatelle, 250 g frischer Ricotta, 50 g weißer Spargel, 50 g grüner Spargel, 1 walnussgroßes Stückchen Butter, 1 Gläschen Asparagina

Zubereitung:

Bereiten Sie beide Spargelsorten wie im vorhergehenden Rezept zu und heben Sie das Kochwasser auf. Schneiden Sie den Spargel in circa 3-4 cm lange Stückchen und stellen Sie ihn beiseite. Nun die Butter in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen und leicht anbräunen lassen. Fügen Sie den Ricotta, die Asparagina und eine Schöpfkelle des Spargelkochwassers hinzu, damit sich alles gut miteinander verbindet. Stellen Sie die Temperatur auf kleinste Flamme; die Creme soll nur warm bleiben und nicht kochen. Bringen Sie das Spargelkochwasser erneut zum Sieden und garen Sie die Tagliatelle darin, wobei Sie von Zeit zu Zeit umrühren. Sobald die Nudeln bissfest sind, abgießen, in der Pfanne mit der Ricottacreme schwenken und die Spargelstückchen hinzufügen. Schön heiß servieren.





Hähnchenbrustrouladen gefüllt mit Spargel, Asparagina und Pecorino Stagionato an Sauce Hollandaise mit Aceto Balsamico Invecchiato

Zutaten für 4 Personen: 400 g Hähnchenbrust (ca. 2 Stück), 100 g weißer Spargel, 100 g grüner Spargel, 200 g geriebener Pecorino Gran Riserva 24 Monate, 200 g Butter, 1 Gläschen Asparagina, 3 Eigelb, Aceto Balsamico Bianco, Aceto Balsamico Invecchiato, Olivenöl Extravergine La Malva, Salz und Pfeffer, Weißwein (z.B. Bianco Valdichiana)

Zubereitung:

Schälen Sie den weißen Spargel und entfernen Sie dann bei beiden Sorten die holzigen Enden. Sorgfältig waschen und in reichlich kochendem Salzwasser kurz abkochen: erst den weißen Spargel (circa 5 Minuten lang), dann den grünen (2-3 Minuten). Dann das Gemüse abgießen und in eine Schüssel mit Wasser und Eiswürfeln geben; nach ein paar Minuten abtropfen lassen, in circa 3-4 cm lange Stückchen schneiden und beiseitestellen. Nun die Hähnchenbrüste filetieren, sorgfältig flach klopfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Asparagina, den Spargel und den geriebenen Pecorino gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Dann die Hähnchenbrustfilets zusammenrollen und mit Küchengarn fixieren. Die Rouladen in eine mit Backpapier ausgelegte Ofenform geben, mit etwas Olivenöl beträufeln und 20 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Backofen garen. Bereiten Sie in der Zwischenzeit das Sößchen zu: Die Butter bei sehr schwacher Hitze in einem kleinen Topf mit schwerem Boden schmelzen lassen. Das Eigelb, einen Esslöffel Balsamico Bianco und ein paar „Spritzer“ Weißwein in eine Metallschüssel geben und mit dem Schneebesen im heißen Wasserbad aufschlagen. Dann nach und nach unter ständigem Rühren die geschmolzene Butter hinzufügen, salzen und pfeffern und mit einem Esslöffel Aceto Balsamico Invecchiato abschmecken. Sobald die Rouladen gar sind, aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce Hollandaise überziehen.

Buon appetito!

