

Ricette Vialline di Marzo



Rezepte mit den Erzeugnissen von La Violla,.....
..... mit Pecorino, Parmigianina, Artischocken....



Crostini mit hausgemachtem Rucola-Pesto

Zutaten für 4 Personen: Weißbrot, Minipecorino 30 Tage gereift, 1 Bund Rucola, etwa 50 ml Olivenöl Extravergine Sa Viella, 1 Knoblauchzehe, Pecorino Gran Riserva 12 Monate gereift, 30 g Mandeln, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Geben Sie die Rucola zusammen mit dem Olivenöl Extravergine in einen ausreichend großen Behälter, fügen Sie die Mandeln, den geriebenen Pecorino Gran Riserva, die geschälte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer hinzu und pürieren Sie das Ganze mit dem Mixer, bis die Mischung eine cremige Konsistenz annimmt.

Das Weißbrot und den Minipecorino in Scheiben schneiden, den Käse auf das Brot legen und 5 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Sobald das Brot schön knusprig und der Pecorino geschmolzen ist, herausnehmen und einen großzügigen Löffel Rucola-Pesto auf die Crostini streichen. Heiß und mit einem „Schuss“ rohem Olivenöl garniert servieren. Der leicht bittere Geschmack der Rucola wird durch den sanften und delikaten des Minipecorinos abgemildert. Und wenn etwas von dem Rucola-Pesto übrigbleiben sollte? Nun, natürlich wird es nicht weggeworfen! Einfach einen Topf mit Wasser auf dem Herd stellen, zum Kochen bringen, salzen, ein Säckchen Pici hineingeben, bissfest abgießen und mit dem Pesto anmachen - fertig ist das Mittagessen!





Spiegeleier auf Parmigianina- Soße mit knusprigen Capocollo-Streifen

Zutaten für 4 Personen: 4 Eier, 1 Glas
Parmigianina, 200 g Capocollo,
etwas Olivenöl Extravergine

Zubereitung:

Den Capocollo in schmale Streifen schneiden und in einer Antikhaftpfanne mit etwas Olivenöl ein paar Minuten anbraten, bis er schön kross ist. Es genügt sehr wenig Öl, da während des Bratens das Fett des Capocollos austritt. Dann die Capocollo-Streifen auf Back- oder Küchenpapier legen, damit das überschüssige Fett abtropfen kann. Die Parmigianina-Soße 5 Minuten lang im Wasserbad erwärmen und in der Zwischenzeit die Eier eins nach dem anderen in einer kleinen Pfanne braten, bis das Eiweiß gestockt ist. Nun jeweils zwei großzügige Esslöffel Parmigianina auf den Tellern verteilen und die Spiegeleier vorsichtig darauf gleiten lassen, ohne dabei die Dotter zu verletzen. Das Ganze mit dem krossen Capocollo anrichten.





Crespelle (= Crêpes) mit Rosalina-Soße und Gemüse-Füllung

Zutaten für die Crespelle (10 Stück, 4-5 Personen): 300 g Mehl, 3 Eier, 1/2 l fettarme Milch, Butter

Zutaten für die Füllung und die Soße: 1 Glas kleine getrocknete Tomaten nach La Vialla Art, 1 Glas Artischocken in Olivenöl Extravergine, 250 g frischer Bio-Ricottakäse, 1 Glas Rosalina, 1 Flasche Frischgepresster Tomatensaft mit Basilikum, 250 g Pecorino Gran Riserva 12 Monate gereift, 150 g 30 Tage gereifter Mini-pecorino, Olivenöl Extravergine La Vialla, 1 kleine rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Basilikum, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Bereiten Sie zuallererst die Crespelle zu; keine Sorge, falls sie kalt werden sollten, denn ob es ihnen passt oder nicht, sie werden ohnehin in den Backofen geschoben! Vermengen Sie das Mehl mit den Eiern und der Milch und verquirlen Sie das Gemisch mit dem Schneebesen. Erhitzen Sie ein walnussgroßes Stück Butter in einer Antihaftpfanne; wenn die Butter schön heiß ist, geben Sie mit einer Schöpfkelle etwas von dem Teig in die Pfanne. Die Crespelle einmal wenden, um sie von beiden Seiten gleichmäßig zu backen, und sobald sie gar sind, auf einen Teller legen.

Bereiten Sie nun die Soße für Ihre Crespelle zu. Dünsten Sie in einem kleinen Topf die feingehackte Zwiebel mit der Knoblauchzehe in etwas Olivenöl an (diese nach der Hälfte der Garzeit entfernen).





Sobald alles Farbe angenommen hat, fügen Sie den frischgepressten Tomatensaft mit Basilikum hinzu und lassen das Ganze ein paar Minuten auf großer Flamme etwas einkochen. Nun auch die Rosalina zu der Soße geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Basilikum würzen. Bei sehr schwacher Hitze warmhalten.

Als Letztes kümmern Sie sich um die Füllung: Die Zutaten sind natürlich eine Geschmacksfrage, wir haben Artischocken in Olivenöl und kleine getrocknete Tomaten gewählt, da ihr entschiedener „Charakter“ sich perfekt mit der Milde des Ricottas vermählt. Beide Gemüse-Sorten klein schneiden, mit dem Ricotta vermengen und mit Salz abschmecken (denken Sie jedoch daran, dass die getrockneten Tomaten schon von Haus aus recht würzig sind!). Nun die Crespelle mit der Ricotta-Mischung füllen und zusammenrollen. In eine mit Backpapier ausgelegte Ofenform geben und die noch warme Rosalina-Soße darüber verteilen. Je eine Handvoll geriebenen Pecorino Gran Riserva und Minipcorino darüber streuen (da wir es uns an nichts fehlen lassen wollen!) und dann ab in den auf 250 °C vorgeheizten Ofen, bis der Käse geschmolzen ist (etwa 15 Minuten). Ein wahrer Seckerbissen!



Hamburger auf Francescos Ort

Zutaten für die Brötchen (Mengenangaben für mindestens 8 Stück): 1 kg Mehl, 500 g geschmolzene Bio-Butter, 600 ml Wasser, 20 g Bierhefe, 20 g Salz, Sesam (nach Geschmack)

Zutaten für die Hamburger: 500 g Hackfleisch vom Rind, 200 g geriebener Gran Reserva 12 Monate gereift, 2 große Eier, Brotkrume, Milch, Salz und Pfeffer

Zutaten für die Mayonnaise: 2 Eier, Olivenöl Extravergine Sa Violla, Rotweinessig, 1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung: 1 Gläschen kleine getrocknete Tomaten nach Sa Violla Ort, 1 Glas kleine würzig angemachte Artischocken, 1 Gläschen Balsamico-Zwiebel-Confit, 1 Glas Ketchalla, 1 Bund Rucola, 300 g Minipecorino 30 Tage gereift

Zubereitung:

Fangen Sie bei den Brötchen an, für die Sie etwas mehr Zeit brauchen werden, die aber wirklich ganz leicht zuzubereiten sind. Mehl, Butter, Wasser, Hefe und Salz gut vermischen: Dazu brauchen Sie etwas Kraft, da Francescos Mengenangaben nicht wirklich für eine Diät geeignet sind! Sobald Sie den Teig energisch durchgeknetet haben, lassen Sie ihn mindestens eine Stunde lang gehen. Formen Sie nun schöne runde Brötchen und bestreuen Sie sie je nach Geschmack mit Sesam.





Dann für 15-20 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben. In der Zwischenzeit können Sie bei der Zubereitung des Fleisches die üblichen, vorgefertigten Hamburger vergessen - bei diesem Rezept werden Sie sich die Hände ein bisschen „schmutzig“ machen! Das Hackfleisch zu den Eiern und der in Milch eingeweichten, gut ausgedrückten Brotkrume geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Vermengen Sie alles sorgfältig und formen Sie Ihre „Srikadellen“ daraus.

Dann bereiten Sie aus den oben genannten Zutaten die hausgemachte Mayonnaise zu. Kontrollieren Sie nun die Brötchen. Sobald die Oberfläche eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Bei der Füllung können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen: gegrilltes Gemüse, die verschiedensten Soßen und Dips, Käse jeder Art... ganz, wie es Ihnen beliebt! Wir haben uns für eine „leichte“ Variante entschieden, denn dieses Rezept von Francesco ist schon an sich eine Kalorienbombe!

Nun jeweils eine schöne Scheibe Minipicorino auf die die Fleischscheiben legen und sie circa 10 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Dann die noch warmen und duftenden Brötchen „zurechtmachen“: auf der einen Hälfte Ketchup und Mayonnaise verteilen, auf der anderen reichlich Balsamico-Zwiebel-Confit; etwas Rucola, einen Hamburger, kleine getrocknete Tomaten und einige würzig angemachte Artischocken hinzufügen. Unvergleichlich!





Brioschella-Halbgefrorenes mit zerstoßenen Plätzchen

Zutaten: 1 Glas Brioschella, 1 Glas Erdbeerkonfitüre,
1 Säckchen Cantucci, 1 Säckchen Stracci

Zubereitung:

Die Cantucci und die Stracci in einen Freischhaltebeutel geben und dann mit dem Nudelholz zerkleinern (legen Sie einige Plätzchen für die Dekoration beiseite). Das zerstoßene Gebäck zusammen mit der Brioschella in eine Schüssel geben, gut vermengen und den „Teig“ etwa 20 Minuten in die Tiefkühltruhe stellen, damit er abkühlt und eine festere Konsistenz annimmt. Dann abwechselnd Schichten von Brioschella-Halbgefrorenem und Erdbeermarmelade in große Gläser füllen und zum Schluss mit den beiseitegelegten Plätzchen garnieren – das schmeckt garantiert Allen!