

Ricette Vialline di Ottobre



Rezepte mit den Erzeugnissen von La Violla,.....
... Kürbis, Wirsing, Herzhaftes und Süßes aus dem Ofen



Kohlrauladen

Zutaten für 8 Rauladen: 1 Wirsingkohl zu ca. 700 g, 150 g Krume von altbackenem Brot, 200 ml Milch, 30 ml Vin Santo, 50 g Rosinen, 50 g Pinienkerne, 1 Sträußchen Petersilie, 3 mittelgroße Zwiebeln, 1 Ei, 150 g geriebener Pecorino, 100 g Paniermehl, 3 Knoblauchzehen, 4 Kirschtomaten (nach Geschmack), 12 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Entfernen Sie die äußeren (und härteren) Blätter des Kohls. Dann rundherum 8 davon abtrennen und zur Seite legen. Den Rest des Kohls erst in feine Streifen, dann in Stückchen schneiden. Schmoren Sie nun 2 Knoblauchzehen in einer Pfanne mit schwerem Boden in 5 Esslöffeln Olivenöl an. Sobald sie goldgelb sind, herausnehmen und den Kohl hineingeben. Einige Minuten lang schwenken, eine geputzte, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Hitze erhöhen und mit dem Vin Santo ablöschen; sobald er vollkommen verdampft ist, den Kohl bei mittlerer Hitze weiterkochen. Wenn er gar ist (das dauert in etwa 15-20 Minuten) vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Brotkrume in Stückchen schneiden und in der Milch einweichen, bis sie vollständig aufgesogen wurde. Dann kräftig ausdrücken und zusammen mit dem erkalteten Kohl, dem Pecorino, den Pinienkernen, den Rosinen (zuvor in kaltem Wasser eingeweicht und ausgedrückt) und dem Ei in einer Schüssel vermengen. Alle Zutaten am besten gründlich mit den Händen verkneten, um eine gleichmäßige und feste Masse zu erhalten.



Bringen Sie nun in einem Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen und lassen Sie die beiseitegelegten Kohlblätter nach und nach hineingleiten. Circa 3 Minuten blanchieren und „al dente“ (= bissfest) herausnehmen (das Kochwasser für später aufbewahren). Etwas abkühlen und dann zwischen zwei Baumwolltüchern trocknen lassen. Geben Sie nun 4 Esslöffel Olivenöl und eine halbe Schöpfkelle des Kochwassers der Kohlblätter auf den Boden einer Ofenform. Putzen und schneiden Sie auch die beiden übrigen Zwiebeln in feine Scheiben und verteilen Sie diese gleichmäßig in der Form. Nehmen Sie nun die noch lauwarmen Kohlblätter und geben (je nach Größe) einen oder zwei Esslöffel der zubereiteten Füllung in die Mitte. Schließen Sie die Rouladen, indem Sie zuerst die längeren Seiten der Kohlblätter über die Füllung legen und dann die Seiten zum Verschließen nach unten umklappen, so als wollten Sie ein kleines Paket einpacken. Verschließen Sie die Rouladen mit 1 oder 2 Zahnstochern oder Küchengarn. Sobald sie fertig sind, legen Sie sie eine neben die andere in die Ofenform auf die Zwiebeln. Nun die Petersilienblättchen waschen, trocken tupfen, zusammen mit einer Knoblauchzehe feinhacken und die Mischung mit dem Paniermehl und 3 Esslöffeln Olivenöl vermengen. Die Rouladen in der Ofenform mit etwas Olivenöl benetzen und mit dem Paniermehl-Petersiliengemisch bestreuen. Wenn Sie mögen, können Sie noch gewaschene, abgetrocknete und halbierte Kirschtomaten darauf verteilen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ungefähr 15 Minuten backen. Dann die Rouladen mindestens eine Viertelstunde abkühlen lassen und... sie sind bereit für den Tisch!



Hackbraten mit Salsiccia und Sorbeer in Rotwein

Zutaten für 6 Personen: 600 g Hackfleisch vom Rind, 200 g frische Bratwurst (Salsiccia), 80 g Krume von altbackenem Brot, 120 ml Milch, 2 Eier, 100 g geriebener Pecorino, 10 EL Paniermehl, 2 Gläser kräftiger, körperreicher Rotwein (z.B. Seccio Moro), 8 Sorbeerblätter, 6 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Die Brotkrume in Stückchen schneiden und in der Milch einweichen, bis sie vollständig aufgesogen wurde. Dann die Salsiccia mit den Fingern zerbröseln und zusammen mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Fügen Sie die Eier, dem Pecorino, 4 Esslöffel Paniermehl und die gut von der Milch ausgedrückte Brotkrume hinzu. Salzen, pfeffern und gründlich vermischen, zuerst mit einer Gabel, dann mit den Händen, bis eine feste und gleichmäßige Masse entstanden ist. Legen Sie diese auf ein Holzbrett und geben ihr eine längliche Form, deren Durchmesser nicht 10 cm überschreiten sollte. Das restliche Paniermehl darüber streuen und auf der gesamten Oberfläche des Fleisches verteilen, auch an den Ende. Nun den





Hackbraten zusammen mit dem Lorbeerblättern und dem Olivenöl in eine Pfanne mit schwerem Boden geben: Braten Sie ihn mit Hilfe von zwei Kochlöffeln auf allen Seiten an. Sobald er eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat, mit einem Glas Rotwein ablöschen. Wenn der Wein vollständig verdampft ist, nehmen Sie den Hackbraten heraus und legen ihn in eine mit Backpapier ausgefütterte Ofenform. Gießen Sie den Bratenfond aus der Pfanne sowie ein weiteres Glas Rotwein darüber und garen Sie den Braten im auf 190 °C vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten lang zu Ende. Dabei das Fleisch hin und wieder wenden, um es von allen Seiten gleichmäßig anzurösten, und ab und zu mit dem Bratenfond begießen. Dann nehmen Sie die Ofenform heraus und lassen den Hackbraten 10-15 Minuten lang mit einem Stück Alufolie bedeckt abkühlen. Vorsichtig auf ein Schneidebrett legen, in relativ dicke Scheiben schneiden, auf einem Servierteller anrichten und das Sößchen, dass sich in der Form gebildet hat, darüber träufeln. Heiß servieren.



Kürbis mit Weißwein und Rosmarin

Zutaten für 4-5 Personen: 800 g gelbes Kürbis-Fruchtfleisch, 2 Rosmarinzweiglein, 2 Knoblauchzehen, 100 ml Weißwein, 5-6 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Den Kürbis halbieren: Mit einem Löffel Kerne und Fasern aus dem Inneren schaben und dann mit einem Messer auch die Schale entfernen. Das Fruchtfleisch in große Stücke schneiden. Erhitzen Sie in einer schweren Pfanne das Olivenöl, dünsten Sie die Knoblauchzehen „im Hemd“ (ungeschält, nur zerdrückt) darin an und nehmen Sie sie heraus, sobald sie Farbe angenommen haben. Nun die Kürbistücke und die Rosmarinnadeln in die Pfanne geben, 10 Minuten lang gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flamme höher stellen und mit dem Weißwein ablöschen. Sobald er verdampft ist, den Herd wieder kleiner stellen und etwa 10 Minuten weiterdünsten, dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Das Kürbisgemüse sofort und schön heiß servieren.



Schokoladen-Birnenkuchen

Zutaten für 8 Personen: 5-6 Birnen, ca. 700 g, reif aber fest (am besten die Sorte Coscia), 200 g Mehl, 100 g Rohrzucker, 170 g Butter, 4 Eier, 200 g Zartbitterschokolade, 350 ml weißer Muskatwein, $\frac{1}{2}$ Tüte Backpulver, 2-3 EL Puderzucker zur Dekoration

Zubereitung: Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Nebeneinander in eine recht breite Pfanne geben, so dass sie nicht übereinander liegen und den weißen Muskatwein darüber gießen. Bei lebhafter Hitze kochen, bis die Flüssigkeit vollkommen verdampft ist und die Birnen etwas Farbe bekommen haben. In der Zwischenzeit zerkleinern Sie die Zartbitterschokolade grob und schmelzen sie zusammen mit 100 g gestückelter Butter im Wasserbad. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nun in einer Schüssel die restliche Butter (etwa 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen), 50 g Zucker und die Eigelbe (stellen Sie das Eiweiß zur Seite) mit dem elektrischen Handrührgerät aufschlagen, bis Sie eine schöne, glatte und helle Creme erhalten haben. Die geschmolzene, vollkommen abgekühlte Schokolade hineingeben und alles gründlich vermischen.





Das mit dem Backpulver durchsiebte Mehl beifügen und vollständig einarbeiten. Das Eiweiß zusammen mit dem übrigen Zucker zu steifem Schnee schlagen und mit einem Kochlöffel vorsichtig von unten nach oben unter den Teig heben. Eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 28 cm einfetten und mit Mehl bestäuben, die Hälfte der Masse hineingeben, glatt streichen und mit den Birnen belegen, die Sie dann mit der anderen Hälfte des Teigs bedecken. Den Kuchen für ca. 40 Minuten in dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen. Stechen Sie mit einem Zahnstocher in den Teig, um den Gargrad zu kontrollieren (dort, wo keine Birnen sind): Wenn er trocken herauskommt, ist der Kuchen fertig. In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und je nach Geschmack dekorieren... zum Beispiel mit ein paar Birnenstückchen und mit Puderzucker bestäubt. Bei Zimmertemperatur hält sich dieser Kuchen 2-3 Tage.