

Ricette Vialline di Settembre



Rezepte mit den Erzeugnissen von La Violla,.....
... Trauben, Knoblauch, und handgemachte Pasta und...



Vorspeise: Zucchini-Schiffchen mit Rosalina

Zutaten für 8 Stück: 4 möglichst gleich lange Zucchini, 1 Gläschen getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, 100 g Brotkrume, 100 g Pecorino, 24 Monate, 2 EL Rosalina, 1 Schalotte, 1 EL Olivenöl Extravergine, einige Minzeblättchen, Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung: Die Zucchini waschen, beide Enden entfernen, der Länge nach durchschneiden und mit einem Löffel aushöhlen, ohne sie zu beschädigen. Hacken Sie das Bruchfleisch grob und schneiden Sie die Schalotte in feine Scheiben. Geben Sie einen Esslöffel Olivenöl in eine Pfanne und dünsten Sie die Schalotte bei kleiner Flamme etwa 5 Minuten lang an. Sobald sie beginnt, Farbe anzunehmen, fügen Sie das gehackte Zucchini-Bruchfleisch hinzu, salzen und pfeffern nach Geschmack und lassen das Ganze circa 10 Minuten lang köcheln. Schneiden Sie in der Zwischenzeit die Brotkrume in Würfel und zerkleinern Sie sie mit dem Mixgerät. Alternativ können auch Semmelbrösel verwendet werden. Sobald das Zucchini-Bruchfleisch gar ist, ein wenig abkühlen lassen und dann pürieren, damit es eine weiche und homogene Konsistenz bekommt. Die in Öl eingelegten Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stückchen schneiden, dann alle Zutaten in eine Schüssel geben: das pürierte Bruchfleisch, zwei Esslöffel Rosalina, damit sich alles gut verbindet und „lieblicher“ schmeckt, die Brotkrume, den geriebenen Pecorino und die Minzeblättchen; nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen. Alles sorgfältig umrühren, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht. Geben Sie diese nun mit einem Löffel in die ausgehöhlten Zucchini, wobei Sie die Füllung so fest wie möglich andrücken sollten. Dann ordnen Sie die Zucchini-Schiffchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech an und schieben sie für etwa 25 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen, bis ihre Oberfläche eine schöne, goldbraune Farbe angenommen hat.





Erster Gang: Aromatische „Päckchen“ mit Pici all'Oglione

Zutaten für ca. 6 Personen:

- für die Pici: 800 g Mehl, 2 Eier, 4 EL Olivenöl Extravergine, 1½ Gläser Wasser, eine Prise Salz, eine Prise Pfeffer

500 g geschälte Tomaten, 7 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl Extravergine, 3-4 Basilikumblätter für die Soße (plus 6 für die Päckchen), 30 Thymianblättchen, 24 in Essig eingelegte Kapern, 1 oder 2 getrocknete Chilischoten (je nach Geschmack), Salz, 6 Blätter Backpapier (ca. 33x38 cm), Küchengarn

Zubereitung: Häufen Sie das Mehl auf dem Tisch oder dem Backbrett an und drücken Sie eine Mulde hinein, in die Sie eine Prise Salz und Pfeffer, zwei Eier und nach und nach ein wenig Wasser geben, während Sie die Zutaten kontinuierlich mit einer Gabel vermengen. Sobald Sie das gesamte Wasser eingearbeitet haben und es vollkommen vom Mehl aufgesogen wurde, beginnen Sie den Teig mit den Händen zu kneten, bis eine gleichmäßige, elastische Kugel entstanden ist, die Sie eine halbe Stunde lang ruhen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit den Teig mit dem Nudelholz etwa einen Zentimeter hoch ausrollen, wobei Sie ihn leicht mit Mehl bestäuben. Setzen Sie die Oberfläche mit etwas Öl ein und schneiden Sie den Teig in circa 1 cm breite Streifen. Nun mit Hilfe von etwas Mehl aus jedem Streifen einen Picio formen, indem Sie ihn mit der Handfläche rollen. Die Nudeln nach und nach auf ein am besten mit Grieß, andernfalls mit Mehl bestreutes Geschirrtuch legen, ohne dass sie sich untereinander berühren, und eine halbe Stunde trocknen lassen. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Oglione - Soße



zu: Mit dem Handballen die Knoblauchzehen zerdrücken und die Schale sowie den grünen Keim im Inneren entfernen (der Knoblauch wird so leichter verdaulich sein). Erhitzen Sie dann in einer Pfanne mit schwerem Boden das Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch, der mit den Fingern zerkleinertem Chilischote und schmoren alles bei niedriger Hitze an. Sobald die Zehen Farbe angenommen haben, geben Sie die geschälten Tomaten und 3-4 frische Basilikumblätter hinzu (auch diese mit den Fingern grob zerpfückt). Salzen, umrühren und ungefähr 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Soße cremig und dickflüssig geworden ist. Garen Sie nun die Pici ohne umzurühren in reichlich kochendem Salzwasser mit einem Esslöffel Olivenöl (Achtung: Das Wasser muss wirklich sprudelnd kochen, da sich die Nudeln sonst auflösen können). Sobald sie an die Oberfläche kommen - nach ungefähr 5 Minuten - vorsichtig abgießen, einige Sekunden lang in der Pfanne schwenken, um sie mit der heißen Soße zu vermischen. Dann vom Herd nehmen. Legen Sie nun die Backpapierstücke auf tiefe Teller, geben Sie etwa eine Portion Pici in die Mitte, verteilen Sie über jede die Knoblauchscheibchen, die Thymianblättchen, die (gut ausgedrückten) Kapern und das Basilikum. Verschließen Sie die Päckchen schnell mit Küchengarn (eine Schleife wird sich bei Tisch besser öffnen lassen), legen Sie sie auf ein Backblech und schieben Sie alles für 5 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen.

Dann herausnehmen und die geschlossenen Päckchen jedes auf jeweils einem Teller servieren..... Söst man die „Schleife“ und öffnet das Päckchen, wird sich ein Duft entfalten, der sofort das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.....

..... guten Appetit!



Zweiter Gang: Hähnchenragout mit Trauben

Zutaten für 6 Personen: 1 kg in Stücke zerteiltes Hähnchen, 20 weiße Weintrauben, 1 Knoblauchzehe, 1 Zitrone, 1/2 Zwiebel, 1 Rosmarinzweiglein, 1 Glas trockener Weißwein (Bianco Valdichiana), 1 Glas kochend heißes Wasser, 3 EL Olivenöl, Extravergine Sa Melva, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung: Pressen Sie die Zitrone aus, filtern Sie den Saft und benetzen Sie das Hähnchenfleisch sorgfältig damit. Schneiden Sie die Zwiebel in feine Scheiben und dünsten Sie sie zusammen mit der nicht geschälten Knoblauchzehe und 3 Esslöffeln Olivenöl in einer schweren Pfanne an. Nun geben Sie das Fleisch hinzu und lassen es von allen Seiten circa 10 Minuten lang Farbe annehmen; dann auch den Rosmarin und die Hälfte der halbierten und von den Kernen befreiten Weintrauben hinzufügen. Salzen, mit dem Weißwein ablöschen, vollständig verdampfen lassen und das Glas heiße Wasser angießen. Circa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weitergaren. Kurz vor Ende der Garzeit den Rest der Weintrauben zu dem Ragout geben, die ihre Form, Farbe und Konsistenz beibehalten werden, während die vorher mitgegarten in der Zwischenzeit weich geworden sind und ihren süßlichen Geschmack an die Soße abgegeben haben. Heiß und mit Trauben und Rosmarin dekoriert servieren. Buon appetito!

Tipp: Sie können das Hähnchenragout nach dem Garen auch 10 Minuten lang in den vorgeheizten Backofen schieben, so wird es knuspriger und nimmt mehr Farbe an.



Nachspeise: Oretinischer Traubenkuchen

Zutaten: 100 g Zucker, 800 g rote Wein- oder Erdbeertrauben, 1 kleines Glas Olivenöl Extravergine mit Rosmarin, 1/2 Würfel Bierhefe (circa 10 g), 1 EL Kastanienhonig, 250 ml lauwarmes Wasser, 500 g Mehl, Salz

Zubereitung: Lösen Sie die Hefe zusammen mit einem Esslöffel Kastanienhonig in ein wenig lauwarmem Wasser auf und lassen Sie die Mischung 10 Minuten ruhen. Geben Sie das Mehl, das Wasser, die aufgelöste Hefe, zwei Esslöffel Zucker und eine Prise Salz in die Rührmaschine oder in eine Schüssel und vermengen Sie alle Zutaten sorgfältig. Formen Sie nun eine Kugel aus dem Teig und lassen Sie ihn an einem trockenen und warmen Ort mit einem Geschirrtuch bedeckt gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Dann mit den Händen in einer mit Backpapier ausgelegten, großen rechteckigen Backform ausbreiten und die Oberfläche mit etwas Rosmarinöl bepinseln (nicht zu viel, der Teig soll nur „aromatisiert“ werden!). Die Trauben waschen und trocken tupfen und einen Teil davon auf eine Hälfte des Teigs geben; dann die andere Hälfte darüber klappen, erneut mit etwas Öl bepinseln, den Rest der Trauben darauf verteilen und mit dem übrigen Zucker bestreuen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen etwa eine Stunde backen.

