

Ricette Vialline di Agosto



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla,.....

... Auberginenaufbau, Kichererbsensalat, Olivenöl-Extravergine-Eis, uvm...



Der Aperitif von Maria

Zutaten für 2 Gläser: 1 Flasche „Spremuta di Pomodoro“, $\frac{1}{2}$ Glas Wasser, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 Tl Olivenöl Extravergine, 2 Rosmarinzweige (oder einen Stängel zarten Staudensellerie: ganz klassisch!), Salz, Chilipulver, Eiswürfel

Zubereitung: Das „viallinische“ Rezept ist ein wenig toskanisch interpretiert: den Tomatensaft mit dem Saft der halben Zitrone, dem Wasser, je einer Prise Salz und Chilipulver und einigen Eiswürfeln gut verrühren und das Olivenöl Extravergine darüber träufeln; in der Fattoria wird das Glas mit einem „doppelten“ Rosmarinzweiglein verziert..



Auberginenaufbau.. mit Tomatenbrei

Zutaten für 8 Personen: 400 g Auberginen, 2 Gläser Pappa al Pomodoro (Tomatenbrei) zu 520 g, 200 g in Scheiben geschnittener Pecorino Abbruciato, 10 El Olivenöl Extravergine, 200 g Mehl, 7-8 Blättchen Basilikum, Salz

Zubereitung: Die Auberginen waschen, die Enden entfernen und das Gemüse in etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden; diese in einem Nudelsieb übereinanderschichten und auf jeder Lage etwas grobes Salz (ca. 1 Esslöffel) verteilen. Legen Sie einen Teller auf die Auberginen und lassen Sie sie eine halbe Stunde ruhen, damit das bittere Vegetationswasser austreten kann. Dann die Scheiben eine nach der anderen mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Geschirrtuch

oder Küchenpapier trocken tupfen. Geben Sie nun das Mehl auf einen Zeller, wenden Sie das Gemüse darin, schütteln Sie das überschüssige Mehl ab und braten Sie die Auberginen in einer Pfanne mit schwerem Boden in dem gut erhitztem Öl an. Wenn sie auf beiden Seiten eine goldgelbe Farbe angenommen haben, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In der Zwischenzeit 4 Esslöffel Pappa al Pomodoro auf den Boden einer Backform geben und mit Hilfe eines Löffelrücken gut verteilen. Mit einer Schicht Auberginen bedecken, ohne dass sie einander überlappen, und diese wiederum mit einer weiteren Schicht Tomatenbrei, über dem Sie eine Scheibe Pecorino grob zerbröckeln; fahren Sie so fort, bis alle Zutaten aufgebraucht sind und schließen Sie möglichst mit einer Schicht Pappa al Pomodoro ab. Die Oberfläche mit dem restlichen Pecorino bestreuen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen circa 20 Minuten backen. Vor dem Servieren eine Viertelstunde abkühlen lassen und mit den Basilikumblättern garnieren.

Zubettini mit Zucchini und Bergminze nach Art von Anna Maria



Zutaten für 5-6 Personen: 500 g Zubettini (oder eine andere kurze Pastasorte), 6-7 mittelgroße Zucchini (circa 700 g), 2 geschälte Knoblauchzehen, 1 Stange Staudensellerie, 1 Karotte, 1 mittelgroße Zwiebel, 5-6 Blättchen Bergminze oder eine andere Minze (sowie 2-3 zur Verzierung), 6 EL Olivenöl Extravergine, 3-4 EL gealterter geriebener Pecorino (nach Belieben), Salz und Pfeffer

Zubereitung: Waschen, putzen und schneiden Sie das Suppengrün (also Sellerie, Karotte und Zwiebel) in kleine Stücke und schmoren Sie diese zusammen mit den Knoblauchzehen im Olivenöl in einer großen Pfanne mit schwerem Boden an. Den Knoblauch herausnehmen, sobald er Farbe annimmt. In der Zwischenzeit die Zucchini vorbereiten: Waschen, die Enden entfernen, in nicht zu kleine Würfel schneiden und in die Pfanne mit dem heißen Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und umrühren. Den Topf mit dem Deckel verschließen und alles bei mittlerer

Hitze köcheln lassen. Kontrollieren Sie zwischendurch, dass die Zucchini nicht zu sehr austrocknen; in diesem Fall etwas warmes Wasser angießen. Sind sie fast gar, fügen Sie auch die grob mit den Fingern zerpfückten Minzeblätter hinzu. Die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser garen, bissfest abgießen (lassen Sie dabei etwas des Kochwassers zurück) und in der Pfanne mit den Zucchini schwenken. Wenn Sie sehen, dass die Tubettini zu trocken sind, fügen Sie noch etwas des Nudelkochwassers hinzu. Vor dem Servieren mit den übrigen Bergminzeblättern und, wenn Sie möchten, mit einer schönen Handvoll geriebenem gealtertem Pecorino anrichten, der immer für das „besondere Etwas“ sorgt!



Kichererbsensalat mit gegrilltem Sommergemüse

Zutaten für 4-5 Personen: 400 g Kichererbsen, gekocht oder nature aus dem Glas, 2 Zucchini, 1 Aubergine, 1 Rippe Staudensellerie, 2 Karotten, 250 g Kirschtomaten, 1 große rote Paprikaschote (oder zwei kleine von unterschiedlicher Farbe), $\frac{1}{2}$ Tropea-Zwiebel (oder eine andere, milde Sorte)

Für die Vinaigrette: 1 unbehandelte Zitrone, 5 El Balsamico Bianco, 10 El Olivenöl Extravergine, 1 Zweiglein frischer Rosmarin (falls Sie keinen zur Verfügung haben, verwenden Sie stattdessen 1 El Rosmarinöl von La Viola), 1 getrocknete Chilischote, Salz

Zubereitung: Das Gemüse putzen, waschen und trocken tupfen; die Zucchini in feine Scheiben, die Karotten der Länge nach mit einem Sparschäler in dünne Streifen und die Aubergine und den Staudensellerie in Würfelchen schneiden. Die Paprikaschoten der Längsrichtung nach halbieren, die inneren Trennwände entfernen und die Schoten in Streifen schneiden; dann auch die Tomaten halbieren. Eine Grillpfanne erhitzen (oder eine große, mit etwas Öl eingefettete Pfanne mit schwerem Boden), zuerst den Sellerie anbraten und dann auch die Zucchini und

Überzuginen hinzufügen; grillen Sie die Stückchen von allen Seiten, bis sie Farbe annehmen (sie sollten nicht zu lange garen). Schmecken Sie das Gemüse mit Salz ab und stellen Sie es beiseite. Gießen Sie das Kochwasser der Kichererbsen ab, spülen Sie sie sorgfältig mit kaltem Wasser ab und lassen Sie sie gut abtropfen. Bereiten Sie nun die Vinaigrette zu: In einem Schüsselchen das Öl, den Zitronensaft, den Balsamico Bianco, die mit den Fingern zerkleinerte Chilischote (oder auch nur die Hälfte davon, je nach Geschmack) und die vorher fein gehackten Nadeln des halben Rosmarinzweigleins - vom unteren Teil, den oberen Teil beiseitelegen - vermengen und mit Salz abschmecken. Geben Sie die Vinaigrette zusammen mit den Kichererbsen und dem gegrillten und rohen Gemüse in eine große Salatschüssel, vermengen Sie alles gut und garnieren Sie den Salat vor dem Servieren mit dem übrigen halben Rosmarinzweiglein und einigen sehr feinen Zwiebelringen.

Anmerkung: Dieser köstliche Sommersalat wird mit Pecorino-Stückchen angereichert zu einem Hauptgericht, das ideal zum Mittag- oder Abendessen ist. Das gegrillte Gemüse eignet sich auch gut für eine Bruschetta oder ausgebackene Mini-Pizzas (siehe nächste Seite). In diesem Fall ist es besser, das Gemüse etwas feiner zu schneiden und bei Beginn des Bratens eine in Scheiben geschnittene halbe Zwiebel und eine Prise Chili hinzuzufügen.



Olivenöl-Extravergine-Eis

Zutaten für 6 Personen: 800 ml Milch, 200 ml Sahne, 200 ml Olivenöl Extravergine, 200 g Zucker, 10 g grobes Salz, $\frac{1}{2}$ Vanilleschote, nur das Mark (nach Geschmack)

Zubereitung: Die Milch beinahe zum Kochen bringen und kurz vor dem Siedepunkt vom Herd nehmen; Salz und Zucker hinzufügen und umrühren, um alles vollständig aufzulösen. Nun auch das Vanillemark dazugeben. Sobald die Milch abgekühlt ist, die Sahne angießen und gut umrühren; gleich danach auch das Olivenöl unter ständigem Rühren tropfenweise nach und nach hinzufügen. Falls Sie eine Eismaschine besitzen, geben Sie die Mischung dort hinein und schalten sie ein; andernfalls gießen Sie die Mischung in eine niedrige rechteckige Kuchenform und stellen das Ganze über Nacht in die Gefriertruhe. Schneiden Sie das Eis vor dem Servieren in Stücke, geben Sie diese in den Behälter des Handrührgeräts, dem Sie mindestens eine halbe Stunde lang in dem Kühlschrank gestellt haben, und mixen Sie es gut durch. Dieses Eis hat einen köstlichen und ganz besonderen Geschmack und eine angenehme Konsistenz; es schmeckt auch mit Spänen vom gereiftem Pecorino oder Parmesan garniert ganz hervorragend.