

Ricette Vialline di Aprile



Rezepte mit den Erzeugnissen von Sa Violla,.....
... Asparagina, Pecorino & Vialella



Gefüllte Eier auf Sa-Vialla-Art

Zutaten für 6 Personen: 6 Eier, $\frac{1}{2}$ Gläschen Asparagina, $\frac{1}{2}$ Gläschen Salsa Verde, 4 EL biologischer Ricotta, Salz, Pfeffer, Olivenöl Extravergine Sa Murice, frische Petersilie

Zubereitung: Die Eier 10 Minuten in einem Töpfchen hart kochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und halbieren. Die Eigelbe vorsichtig mit einem Teelöffel herausnehmen, zerdrücken und auf zwei Schüsselchen verteilen, in die Sie jeweils die Asparagina und die grüne Soße gegeben haben. Fügen Sie je zwei Esslöffel Ricotta hinzu und vermengen Sie alles sorgfältig, bis eine weiche, gleichmäßige Masse entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl würzen und erneut gut vermischen. Geben Sie nun erst die eine, dann die andere Eigelb-Mischung in einen Spritzbeutel, füllen Sie die leeren Eihälften damit und dekorieren Sie mit frischer Petersilie.



„Oster-Bombons“ mit Artischockenherzen und hartgekochten Eiern

Zutaten für 12 „Bombons“: 6 Eier, 1 Glaschen Artischocken nature, 200 g biologischer Ricotta, 200 g Pecorino 12 Monate gereift, Salz, Pfeffer, Olivenöl Extravergine von La Vialla, Petersilie
200 g Brotteig aus: 100 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Glas Wasser, etwas Hefe, 1 Prise Salz

Zubereitung: Die Artischocken in feine Scheiben schneiden. Eine Mischung aus dem Ricotta, dem geriebenen Pecorino und der fein gehackten Petersilie zubereiten und mit Pfeffer und einer Prise Salz würzen. Dann die Artischocken hinzufügen und alle Zutaten gut vermengen. Rollen Sie den aufgegangenen Brotteig dünn aus und schneiden Sie 12 Scheiben mit einem Durchmesser von etwa 10 cm daraus aus. Geben Sie nun einen gestrichenen Esslöffel Artischockenmischung in die Mitte jeder Scheibe und legen Sie ein halbes hart gekochtes Ei darauf (die Eier vorher 10 Minuten in einem Töpfchen hart kochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und halbieren). Bedecken Sie das alles mit einer weiteren Teigscheibe, drücken Sie die Ränder gut an und geben Sie dem Ganzen die Form eines Bombons. Bepinseln Sie Ihre „Oster-Bombons“ nun mit einer Emulsion aus Wasser und Öl und schieben Sie sie für 15 Minuten in den auf 220 °C vorgeheizten Ofen.



Nudelauflauf mit Soße aus grünem Spargel

Für 4 Personen: 350-400 g Weizenkeimpasta der Sorte „Ricciolo“

Zutaten für die „Asparagina“ (= Soße aus grünem Spargel):

1 kg grüner Spargel, 100 g Pinienkerne, 1 Glas Olivenöl
Extravergine, 20 Basilikumblätter, $\frac{1}{2}$ EL grobes Salz,
1 TL feines Salz, $\frac{1}{2}$ TL Weinessig

Zubereitung: Schneiden Sie das faserige Endstück des Spargels mit Hilfe eines scharfen Messers ab. Waschen Sie ihn sorgfältig unter fließendem Wasser, jedoch ohne ihn zu lange in Kontakt mit dem Wasser zu lassen. Um sicher zu gehen, dass Erde und andere Unreinheiten entfernt worden sind, schaben Sie den Stiel mit einem kleinen Messer ab und spülen ihn dann erneut ab. Lassen Sie den Spargel abtropfen und binden Sie ihn mit Küchengarn zu kleinen Bündeln zusammen. Ordnen Sie die Stangen aufrecht mit dem "Kopf" nach oben in einem hohen, schlanken Topf (noch besser wäre ein spezieller Spargelkochtopf mit dazugehörigem Abtropfsieb) in 4-5 fingerbreit kochendem Wasser an, dem Sie einen halben Esslöffel grobes Salz zugegeben haben. Kochen Sie die Spargelbündel zugedeckt für ungefähr 20 Minuten, bis sie beginnen „den Kopf zu neigen“. Für diese Zubereitung muss





der Spargel gut durchgegart sein. Nehmen Sie ihn aus dem Topf und lassen Sie ihn abtropfen, wobei Sie sich mit einer Zange behelfen können. Entfernen Sie das Küchengarn und das Endstück, falls es noch immer faserig sein sollte, legen Sie 4 Spargel für die Garnitur beiseite und geben Sie dem restlichen Spargel mit den anderen Zutaten - Pinienkerne, Olivenöl, Basilikum, Essig und Salz - in den Mixer. Auf diese Weise erhalten Sie ein reiches und wohlriechendes Spargelpüree.

(Der unverwechselbare Duft dieses Spargelpürees beschert auch einer Unendlichkeit von anderen Gerichten einen besonderen Geschmack. Ein besonders gelungener Bund ist jener zwischen der „Asparagina“ und Eiern, zubereitet auf jegliche Art. Sie ist exquisit für Vorspeisen und Aperitif, auf kleinen gerösteten Brötschen, begleitet von Schnitzern aus hart gekochten Eiern oder Würfelchen gealterten Käses, sowie auf dicke, in Vierecke geschnittene Omeletts gestrichen.)

Zutaten für die „Besciamella“ (= Béchamelsoße): 100 g Butter, 1 l Milch, 100 g Mehl, 1 TL geriebene Muskatnuss, Salz

Zubereitung: Zerlassen Sie in einem kleinen Topf (mit schwerem Boden) bei sehr mäßiger Hitze die Butter. Sobald sie aufgelöst ist, fügen Sie das Mehl hinzu und verrühren es für 2-3 Minuten mit einem Holzlöffel mit der Butter, ohne es Farbe annehmen zu lassen. In der Zwischenzeit

bringen Sie die Milch zum Kochen. Geben Sie ein wenig kochende Milch in den Topf zu der Mehl-Butter-Mischung und verrühren Sie gut. Nach und nach die gesamte Milch unter ständigem Rühren hineingeben. Lassen Sie das Ganze für 10 Minuten vorsichtig bei niedriger Hitze kochen, damit die Béchamelsoße nicht am Boden des Topfes ansetzt. Vom Herd nehmen und sogleich mit Salz und Muskatnuss würzen.

... **außerdem zum Anrichten:** 2 Sardellenfilets, 1 Knoblauchzehe, 5 EL Olivenöl Extravergine (plus 2 EL davon für das Nudelkochwasser), einige Esslöffel geriebenen Pecorino

Zubereitung: Erhitzen Sie 3 Esslöffel Olivenöl bei mittlerer Hitze mit dem Knoblauch, geben Sie die gut gewaschenen und von den Gräten befreiten Sardellenfilets hinzu, verrühren Sie alles gut bis die Sardellen zergangen sind und nehmen Sie die Mischung dann vom Herd. Den Knoblauch entfernen und die „Asparagina“ und Béchamel mit der Sardellensoße vermischen.

Kochen Sie nun die „Ricciolo“ in reichlich Salzwasser. Wenn die Pasta bissfest ist (nach ca. 5 Minuten), abgießen und mit 2 EL Olivenöl in eine Schüssel geben.

Auf dem Boden einer Ofenform etwas von der vorbereiteten Soße verteilen, darauf eine Schicht aus Pasta geben, diese mit reichlich Soße bedecken, dann erneut eine Pastaschicht, Soße und geriebenen Pecorino. Die Ofenform sollte so groß sein, dass sie mindestens drei Schichten Pasta und Soße beinhalten kann. Zum Schluss alles mit einer letzten Schicht Soße und Pecorino bedecken, die 4 beiseitegelegten gekochten Spargel in Streifen schneiden und den Auflauf damit garnieren. Für 45 bis maximal 60 Minuten bei 160 °C in den Ofen stellen. Die Form aus dem Ofen nehmen, sobald sich eine goldgelbe Kruste bildet und vor dem Servieren mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Die „Pasta al Forno“ schmeckt auch lauwarm sehr gut und Reste können im Ofen für 15-20 Minuten aufgewärmt werden - das ist genauso lecker!



Ostertaupe für Seckermäuler

Zutaten: 1 biologische Ostertaupe, 1 Glas Viallella, 400 g Mascarpone oder Ricotta

Zubereitung: Schneiden Sie die Ostertaupe horizontal in zwei Hälften und erwärmen Sie sie einige Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Backofen. In der Zwischenzeit das Glas Viallella für einige Minuten ins warme Wasserbad stellen, damit die Schokoladencreme noch weicher wird. Vermengen Sie die Viallella und den Mascarpone (oder den Ricotta) in einer Schüssel und rühren Sie energisch um. Nehmen Sie nun die Ostertaupe aus dem Ofen und lassen Sie sie einen Augenblick abkühlen; bestreichen Sie dann den unteren Teil des Gebäcks mit der Viallella-Mascarpone-Mischung und bedecken Sie alles mit der anderen Hälfte der Ostertaupe.

