

Ricette Vialline di Giugno



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla,.....
... Sommercrostini, gratinierte Pasta und Wasserkuchen



Crostini mit Zucchini und Tomaten

Zutaten für 5 Personen: 2 Stangenweißbrote (Baguettes), 3 große Zucchini, 5-6 Tomaten, Saft einer 1/2 Zitrone, 1 Knoblauchzehe, 4-5 Basilikumblätter, 8 EL Olivenöl Extravergine, 1 Prise Oregano, 10 schwarze Oliven ohne Kern, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Die Zucchini waschen, die „Enden“ entfernen, in drei Stücke teilen und diese in feine Streifen schneiden. Die Zucchiniestreifen mit dem Zitronensaft, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben, sorgfältig umrühren und ziehen lassen. Nun die Tomaten waschen und putzen, einen Teil der Kerne entfernen und in Würfel geschnitten in eine andere Schüssel geben. Den Knoblauch schälen, mit dem Handteller leicht zerdrücken und in sehr feine Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Oregano, dem Basilikum (mit den Fingern zerpfückt), dem übrigen Olivenöl, Salz und Pfeffer zu den Tomaten geben. Die Zutaten gut miteinander vermischen und ziehen lassen. Schneiden Sie die Stangenweißbrote in relativ dünne Scheiben und richten Sie auf der einen Hälfte die zubereiteten Zucchini, auf der anderen die Tomaten an. Die Oliven halbieren und die Tomaten-Crostini mit jeweils einer Olivenhälfte dekorieren. Auf einem Holzbrett oder einem Servierteller rote und grüne Crostini abwechselnd oder nach eigenem Geschmack anordnen.

Wer es scharf liebt, kann beiden Zubereitungen getrocknete und gehackte Chilischote oder frisch gemahlenen, schwarzen Pfeffer hinzufügen oder..... beides!





Mit Pesto gratinierte Rigatoni

Zutaten für 4-5 Personen: 400 g Rigatoni, 1 Glas Pesto zu 180 g oder hausgemachtes Pesto (s. u.), 20 g Pinienkerne, 200 g frische oder tiefgefrorene feine Erbsen (nach Saison), 4 EL geriebener Parmesankäse, 7-8 EL Olivenöl Extravergine, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung: Kochen Sie die Erbsen in der Pfanne mit Knoblauch, 3 Esslöffeln Öl und einem Glas Wasser, bis sie relativ weich sind. Rösten Sie die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne wenige Minuten an und mischen Sie sie, sobald sie etwas abgekühlt sind, mit den Erbsen und dem Pesto.

Die Rigatoni in kochendem Salzwasser garen, sehr bissfest abgießen (etwas Kochwasser zurücklassen) und mit der Soße vermischt ① in eine feuerfeste Schüssel oder Ofenform geben, deren Boden Sie mit 3 Esslöffeln Öl eingefettet haben. Die Oberfläche mit Parmesan bestreuen, noch etwas Olivenöl darüber geben und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen ungefähr 10 Minuten überbacken, bis sich eine feine goldbraune Kruste gebildet hat.

① Sollte Ihnen das Ganze zu trocken erscheinen, fügen Sie noch 2 oder 3 Esslöffel Nudelkochwasser hinzu.

Il Pesto

Zutaten für 4 Personen: ca. 50 frische, junge Basilikumblätter, 30 g Parmesankäse, 30 g gealterter Pecorino, 1 große Knoblauchzehe (oder zwei kleine), 12 EL Olivenöl Extravergine, 15 g Pinienkerne, 5 g Walnusskerne, 1/2 TL grobes Salz

Die Basilikumblätter vom den Stielen zupfen, waschen und gut mit Küchenpapier trocken tupfen. Schneiden Sie den Parmesan, den Pecorino, die Knoblauchzehe in Stücke und geben Sie alle Zutaten zusammen mit den Pinienkernen, den Walnusskernen, dem Salz und den Basilikumblättern in den Mixer. Alles sorgfältig zerkleinern ② und die erhaltene Soße in eine Schüssel geben, die auch die Pasta aufnehmen kann. Nun nach und nach das Olivenöl hinzufügen und alles ganz langsam und sorgfältig vermengen.

Mit dieser Soße können Sie Linguine, Tagliatelle, Spaghetti, aber auch alle kurzen Nudelsorten anrichten und sie ist auch vorzüglich zu Eiernudeln (Pappardelle, Tagliolini, Ravioli). Grundsätzlich ist, die Nudeln nicht zu stark abzugießen und einige Esslöffel Kochwasser beiseite zu lassen, um es später hinzufügen zu können, falls die Nudeln zu trocken sein sollten. Ein Esslöffel Pesto macht Gemüsesuppen oder Gemüsepiures zu exklusiven Gerichten. Es ist ein ausgezeichnetes „Gewürz“, das zu vielen Nudelsoßen hinzugefügt werden kann (besonders zu Tomatensoßen), sie hebt den Geschmack hervor und bereichert ihn.

② Heutzutage greift man häufig auf den Mixer zurück, doch das wahre Pesto ist das mit dem Stößel im Mörser aus Marmor oder aus Holz zubereitete. Hier also das minuziöse, besondere Verfahren: Man beginnt mit dem „Zerstoßen“ von Basilikumblättern und Knoblauch. Man zerstoßt und zerquetscht sie, bis beide Zutaten zu Brei geworden sind. Dann werden Pinienkerne und Salz mit hineingegeben und nach und nach Olivenöl. Vervollständigt wird die Soße mit dem Käse.

Normalerweise verwendet man Pecorino und Parmesan zu gleichen Teilen, aber jedem ist freigestellt, Mengen und Sorten zu wählen.

Wasserkuchen



Zutaten für eine Backform mit 24 cm Durchmesser (am besten eine Springform): 330 g stilles Wasser bei Raumtemperatur, 300 g Mehl + 2 EL für die Form, 200 g Rohrzucker, 1 Päckchen Backpulver (16 g), 10 EL Olivenöl Extravergine (90 g) + 1-2 EL für die Form, 1 Vanilleschote, 1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale), 2-3 EL Puderzucker und 2-3 EL Fragolina (je nach Geschmack)

Die „Torta all'Acqua“ ist ein traditioneller toskanischer Nachtisch aus einer Zeit, in der man versuchte, aus „wenig“ viel zu machen und Groß und Klein damit zufrieden zu stellen.



Zubereitung: Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und beiseitestellen. Geben Sie den Zucker mit dem Wasser in eine weitere Schüssel und vermischen Sie alles gut mit einem Schneebesen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Mit einem Messer die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herausheben und zur Wasser-Zucker-Mischung geben; fügen Sie nun das Olivenöl und den Zitronensaft hinzu und vermengen Sie alles sorgfältig. Reiben Sie die Schale der Zitrone hinein und geben Sie das Mehl mit dem Backpulver löffelweise zur Mischung hinzu. Vermischen Sie alles gut und rühren Sie stetig weiter, um zu verhindern,

dass sich Klümpchen bilden; Sie erhalten so einen weichen und glatten Teig. Setzen Sie die Backform mit ein bis zwei Esslöffeln Olivenöl mithilfe eines Stücks Küchenpapier ein und bestäuben Sie sie mit zwei Esslöffeln durch ein Haarsieb gestrichenem Mehl. Geben Sie den Teig hinein, verteilen Sie ihn gleichmäßig und schieben Sie das Ganze für ca. 50 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen. Sollte der Kuchen während des Backens zu viel „Farbe“ annehmen, verringern Sie nach 20 Minuten (nicht früher, da er sonst zusammenfällt) ein wenig die Temperatur und decken Sie ihn schnell mit einem Stück Alufolie ab. Bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen, machen Sie die „Zahnstocher-Probe“: Stechen Sie in den Kuchen, wenn der Zahnstocher trocken wieder herauskommt, ist er fertig. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen und lassen Sie ihn abkühlen; öffnen Sie die Form und lassen Sie ihn vorsichtig auf einen Teller gleiten.

Garnieren Sie mit einer Schicht Puderzucker (mithilfe eines Haarsiebs) und mit 2-3 Esslöffeln Fragolina-Soße (oder mit Marmelade, geschmolzener Schokolade oder Vanillecreme, je nach Geschmack und Phantasie). Die „Torta all'Acqua“ ist bereit, gekostet zu werden!

Anmerkungen: Der Kuchen hält sich 2-3 Tage bei Raumtemperatur, am besten mit einer Glashaube abgedeckt. Wenn nötig, können Sie ihn einfrieren: Wenn er wieder aufgetaut ist („natürlich“ im Kühlschrank), ist er genauso gut wie frisch gebacken. Der Kuchen kann mit Fragolina, Vanillecreme, Schokolade, Marmelade oder mit was Sie möchten (die gleichen süßen „Verzierungen“ wie bei der Garnitur) gefüllt werden, nachdem Sie ihn mit einem scharfen Messer in zwei Schichten geschnitten haben.