

Ricette Vialline di Suglio



Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla,.....
... Pomodorini confit, Panzanella croccante, Carpaccio, uvm...



Der "Caravaggio" der Zattoria

Zutaten für 4 Personen: $\frac{1}{2}$ Flasche gut gekühlter Sekt „Le Chiassae“, 6 Aprikosen, 1 Stückchen Ingwer (etwa 2 cm lang), Wasser, Rohrzucker (nach Belieben)

Zubereitung: Waschen Sie die möglichst vollreifen Aprikosen, halbieren Sie sie und entfernen Sie den Kern. Dann durch die Flotte Sotte oder eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben, den geriebenen Ingwer unter das erhaltene Püree rühren und mit etwas Wasser verlängern. Kosten Sie und süßen Sie gegebenenfalls mit etwas Rohrzucker. Nochmals umrühren, die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Nach dieser Zeit herausnehmen, die Aprikosen-Ingwer-Mischung in eine Karaffe geben, umrühren und den Sekt langsam hineingießen. Halten Sie dabei die Karaffe etwas schräg. Rühren Sie noch einmal sehr behutsam um und servieren Sie Ihren Caravaggio.



Kirschtomatenconfit und grünen Bohnen

Zutaten für 4 Personen: 250 g Kirschtomaten (möglichst mit den Stielen), 3-4 frische Thymianzweige, 1 TL Oregano, 1 TL Rohrzucker, 500 g grüne Bohnen, 6 EL Olivenöl Extravergine (plus 1 EL zum Einfetten der Form), 1 EL Weißweinessig, 40 g Pecorino, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Die Kirschtomaten waschen und vorsichtig trocken tupfen, ohne die Stiele zu entfernen (während des Kochens schenken sie Geschmack). Eine Backform mit Backpapier auslegen und mit Olivenöl einfetten, die Tomaten hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit 2 Esslöffeln Öl benetzen und mit dem Oregano, dem Thymianblättchen und dem Zucker bestreuen. Dann im auf 150 °C vorgeheizten Ofen für 2 Stunden garen. In der Zwischenzeit waschen Sie die Bohnen, entfernen die beiden Enden und blanchieren sie ohne Deckel 10 Minuten lang in kochendem Salzwasser (die Bohnen bleiben so knackig und schön grün); dann gut abgießen und abkühlen lassen. Nach den zwei Stunden werden die Kirschtomaten weich und leicht karamellisiert sein. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit der Schere die Stiele abschneiden. Lassen Sie dabei nur die oberen grünen Blättchen daran. Nun die Bohnen in eine Schale geben, mit Salz, Pfeffer, 4 Esslöffeln Olivenöl und dem Essig würzen, mit dem in dünne Scheiben geschnittenem Pecorino und den Kirschtomaten garnieren. Die richtige Jahreszeit für diese Beilage (oder Zwischengericht oder Vorspeise) ist der Sommer, wenn das Gemüse dieses Rezeptes voller Geschmack und Vitamine ist.



Knusprige Panzanella mit Poverella

Zutaten für 4 Personen:

Für die hausgemachte „Poverella“: 4 große reife Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 15 Blättchen frisches Basilikum (plus 5 Blättchen zum Garnieren), eine Prise Oregano, 4 EL Olivenöl Extravergine, Salz

Für die Panzanella: 400 g altbackenes toskanisches Weißbrot (mindestens 2 Tage alt), 200 g rote Zwiebeln, 1 Rippe Stangensellerie, 1 Salatgurke, 2 Karotten, 6 EL Olivenöl Extravergine, 1 EL Rotweinessig, Salz

Zubereitung: Bereiten Sie als Erstes die Poverella zu: Die Tomaten waschen und trocknen, in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der gehackten Knoblauchzehe, dem gewaschenen und getrockneten Basilikumblättern etwas Salz und dem Oregano in eine Salatschüssel geben, umrühren und 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Brot zunächst in dicke Scheiben und dann in Würfel von ca. 2 cm schneiden und diese mit etwas Abstand voneinander auf ein Backblech legen. Lassen Sie nun die vom den Tomaten freigesetzte Flüssigkeit in der „Poverella“ über einer Schüssel abtropfen und benetzen Sie mit zwei Esslöffeln davon möglichst gleichmäßig die Brotwürfel. Das Blech für 5-10 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen stellen, damit das Brot Farbe annimmt und knusprig wird. Dann herausnehmen und nach dem Abkühlen mit der Poverella und dem übrigen gewaschenen, geputzten und klein geschnittenen Gemüse (mit Ausnahme der Zwiebeln, die in feine Ringe geschnitten werden sollten) vermischen. Mit Öl, Essig und Salz würzen und noch einmal gut umrühren. Um den letzten Schliff zu geben, verzieren Sie die Panzanella mit dem übrigen Basilikumblättchen und einigen beiseitegestellten Zwiebelringen. Bitte unbedingt gekühlt servieren (mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen).



Carpaccio mit Balsamessig

Zutaten für 4-5 Personen: 400 g mageres Rindfleischfilet, 8-9 EL Olivenöl extravergine, 2 EL Balsamessig, Saft einer halben Zitrone, 1 zarte Stange Staudensellerie, $\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote, 2 großzügige EL klein gehackte Petersilie, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Den Staudensellerie, die Paprikaschote, den Knoblauch (Tipp: entfernen Sie den grünen Keim im Inneren der Zehe, um ein milderes Aroma zu erzielen) und die Zwiebel (Tipp: für eine halbe Stunde in Wasser legen, sie wird am nächsten Tag weniger „unangenehm“ im Mund sein) feinhacken. Petersilie, Öl, Zitronensaft, Balsamessig hinzufügen und mit Salz

und Pfeffer abschmecken. Verrihren Sie die Zutaten gut miteinander, bis eine gleichmäßige Soße entsteht. Schneiden Sie nun das Fleisch in sehr dünne Scheiben, verteilen Sie etwas der Soße auf einem Servierteller und richten Sie das Fleisch darauf an (sollte ein Teller zu klein sein, verwenden Sie zwei). Beträufeln Sie auch die Oberseite reichlich mit dem Rest der Soße. Wenn Sie möchten, können Sie das Gericht mit sehr dünnen Spänen von gealtertem Pecorino oder Parmigiano Reggiano verzieren und ihm noch mehr Geschmack verleihen. Bereiten Sie dieses Gericht 2-3 Stunden vor dem Servieren zu, bewahren Sie es im Kühlschrank auf, und holen Sie es mindestens eine halbe Stunde vor dem Servieren wieder heraus.

Dies ist eines von tausenden Carpaccio-Rezepten, einem in ganz Italien weit verbreiteten Gericht. Das Vorhandensein des Gemüses und des Balsamessigs, der die gegensätzlichen Geschmacksnoten der Zutaten miteinander verbindet und ausgleicht, verleiht dieser Version eine ganz persönliche Note.

Kichererbsensalat

Zutaten für 4-5 Personen: 200 g getrocknete Kichererbsen, 3-4 EL Olivenöl Extravergine, 1 kleiner Rosmarinzweig, 1 Knoblauchzehe, 4-5 kleine weiße Frühlingzwiebeln, 2 große Löffel groß gehackte Petersilie, 1 EL Weinessig, Schwarzer Pfeffer, Salz



Zubereitung: Die Kichererbsen in reichlich kaltem Wasser mindestens 12 Stunden lang einweichen lassen. Dann abgießen, abspülen und bei mittlerer Hitze in einem Topf mit kaltem Wasser, einer Prise grobem Salz, einem EL Olivenöl, dem Rosmarinzweig und einer ganzen Knoblauchzehe zum Kochen bringen. Nachdem das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, benötigen die Kichererbsen etwa zwei Stunden, um gar zu werden. Nach Ablauf der Kochzeit abgießen und in einer Salatschüssel oder einzelnen, kleinen Schälchen lauwarm oder kalt mit dem geputzten und in feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln, dem Öl, dem Essig, dem Salz, dem frisch gemahlenden Pfeffer und der gehackten Petersilie anrichten. Alles sorgfältig vermischen und servieren.



Obstsalat mit Pecorino

Zutaten für 4 Personen: 1 Apfel, 1 Birne, $\frac{1}{2}$ Honig- oder Zuckermelone mit orangenem Fruchtfleisch (in der richtigen Saison), 4-5 Erdbeeren, 10 Weinbeeren, 2 Scheiben Pecorino, ca. 1 cm dick, 2 EL Balsamico Bianco, 2 EL relativ flüssiger Akazienhonig (nach Geschmack)

Zubereitung: Schneiden Sie die Melone mit einem scharfen Messer in relativ dicke Scheiben, entfernen Sie die Schale

und die Samen und schneiden Sie das Fruchtfleisch in große Stücke.

Die Birne und den Apfel waschen, halbieren, die Stiel- und Blütenansätze sowie das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Die Erdbeeren waschen und vorsichtig abtrocknen.

Dann den Stiel mit den grünen Blättchen abschneiden und die Früchte vierteln. Waschen Sie nun die Weinbeeren und halbieren Sie sie, sollten sie zu groß sein. Das vorbereitete Obst in eine Schüssel geben, den gewürfelten Pecorino hinzufügen, mit dem Balsamico würzen und gründlich umrühren. Wenn Sie Ihrem Obstsalat etwas „versüßen“ möchten, verwenden Sie den Honig anstelle des Balsamicos oder beide zusammen. Wählen Sie die Früchte nach Ihrem Geschmack, aber vor allem nach der Saison aus.