

Ricette Vialline di Maggio



Rezepte mit den Erzeugnissen von Sa Vialla,.....
... Artischocken, Ricotta & Viallella



Mit Brotwürfeln und Pinienkernen gefüllte Artischocken

Zutaten für 2 Personen: 2 Artischocken, 80 g Weißbrot, 50 g Pinienkerne, 2 EL Olivenöl Extravergine, 250 ml frische Sahne, 1 Eigelb, 50 g geriebener Parmesankäse, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Putzen Sie die Artischocken, indem Sie mit einem scharfen Messer den Stängel ganz abschneiden (so bleiben die Artischocken „stehen“), die Blattspitzen entfernen (circa 2 cm unter der Spitze) und die äußeren, harten Blätter „abreißen“. Nun die Artischocken in leicht gesalzenem Wasser kochen. Erhitzen Sie in der Zwischenzeit das Olivenöl in einer schweren Pfanne und geben Sie die Brotwürfel und die Pinienkerne hinein. Die Mischung goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne noch zwei Minuten auf dem Herd stehen lassen. Wenn die Artischocken gar sind, abgießen, öffnen, eine Prise Salz und etwas Olivenöl hinzufügen und mit der Brot-Pinienkern-Mischung füllen. Für die Zubereitung der Soße geben Sie die Sahne, den geriebenen Parmesankäse und etwas Salz und Pfeffer in einen kleinen Topf und kochen das Ganze bei mäßiger Hitze und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen 10 Minuten lang. Den Topf vom Herd nehmen, das Eigelb hinzufügen und schnell umrühren, damit es nicht gerinnt und Klümpchen in der Soße bildet. Geben Sie die Soße auf einen Servierteller und richten Sie die Artischocken darauf an. Und nun: Guten Appetit!





Artischocken-Sasagne

Zutaten für 4 Personen: 6 Artischocken, 2 geschälte Knoblauchzehen, 5 EL Olivenöl Extravergine, 1 unbehandelte Zitrone, 100 g geriebener Parmesan (oder gereifter Pecorino), plus 4-5 EL zum Bestreuen der Oberfläche, 10 Butterflöckchen, Salz und Pfeffer

Für den Nudelteig (Zubereitung s. u.): 3 Eier, 300 g Mehl, 1 EL Olivenöl Extravergine (plus 2, die ins Kochwasser gegeben werden), Salz

Für die Béchamelsoße: 100 g Butter, 1 l Milch, 100 g Mehl, 1 TL geriebene Muskatnuss, Salz

Zubereitung: Zunächst die Artischocken putzen. Dann schwitzen Sie in einer Pfanne mit schwerem Boden die Knoblauchzehen ein wenig im Olivenöl an und fügen die in feine Scheiben geschnittenen Artischocken hinzu. Salzen, pfeffern und umrühren. Sobald sie beginnen etwas Farbe anzunehmen, löschen Sie mit $\frac{1}{2}$ Glas Wasser ab, damit sie zu Ende garen können, ohne zu trocken zu werden. Den Knoblauch herausnehmen und die Artischocken beiseitestellen. Nun bereiten Sie die Béchamelsoße zu: Während Sie die Milch zum Kochen



bringen, schmelzen Sie die Butter bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf (mit schwerem Boden). Sobald sie geschmolzen ist, fügen Sie das Mehl hinzu und vermischen es mit einem Holzlöffel 2-3 Minuten lang mit der Butter, ohne das Ganze Farbe annehmen zu lassen. Etwas kochende Milch in den Topf geben und sorgsam unterrühren; nach und nach die gesamte Milch unter ständigem Rühren hinzufügen und weitere 10 Minuten bei niedrigster Hitze ganz leicht köcheln lassen. Achten Sie dabei darauf, dass die Soße nicht am Boden ansetzt. Nachdem Sie die Béchamel vom Herd genommen haben, mit Salz und Muskatnuss würzen. Beisitestellen und die Oberfläche mit etwas Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine „Haut“ bildet.

Nehmen Sie die Pfanne mit den Artischocken wieder zur Hand: Stellen Sie zwei große Esslöffel davon in einer kleinen Schale beiseite und hacken Sie den Rest auf einem Holzbrett grob. Vermischen Sie die Béchamel mit dem geriebenen Käse und den gehackten Artischocken. Nun einen Schöpflöffel der Mischung auf den Boden einer Ofenform geben, gut verteilen und mit einer Lage Lasagne bedecken, dabei die Teigblätter nebeneinander legen und die gesamte Fläche bedecken. Geben Sie wieder etwas „Soße“ (aus Béchamel und Artischocken) darauf, eine weitere Lage Lasagneblätter und so weiter, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Zuletzt mit Soße abschließen. Darüber die beiseitegestellten Artischocken legen, die Butterflöckchen darauf verteilen und mit einigen Esslöffeln geriebenem Käse bestreuen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.



„Handgemachte“ Sasagne

Häufen Sie das Mehl auf einem Backbrett oder der Arbeitsfläche an und geben Sie die Eier mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Olivenöl in die Mitte. Die Eier mit einer Gabel vorsichtig mit dem Öl aufschlagen, nach und nach etwas Mehl vom Rand in die Mitte aufnehmen und weitervermengen. Sobald der Teig fest genug geworden ist, beginnen Sie, ihn mit den Händen zu kneten, bis das gesamte Mehl von den Eiern aufgenommen wurde und eine glatte und kompakte Teigkugel entstanden ist. Rollen Sie den Teig sehr dünn mit dem Nudelholz aus und helfen Sie sich dabei nach und nach mit etwas Mehl, damit er nicht kleben bleibt. Der Einfachheit halber den Teig in zwei Durchgängen ausrollen (versuchen Sie, ihn so dünn wie möglich auszurollen; im Italienischen sagt man „tirare“, ziehen). Dann auf einem leicht mit Mehl bestäubten Küchentuch zum Trocknen auslegen. In 12x24 cm große Rechtecke schneiden (es sind nur ungefähre Maße!) und - auch übereinander, aber mit Mehl bestäubt, damit sie nicht aneinander kleben - auf ein Holzbrett oder die Arbeitsfläche legen. Setzen Sie dann einen Topf mit reichlich Wasser auf: Sobald es kocht, eine ordentliche Prise grobes Salz und 2 Esslöffel Olivenöl hineingeben. Bereiten Sie nun eine Suppenschüssel oder Auflaufform mit kaltem Wasser vor, die Sie möglichst nahe an den Herd stellen. Lassen Sie eine Teigplatte nach der anderen vertikal in das kochend heiße Wasser gleiten, jeweils nur wenige auf ein Mal. Die Kochzeit ist sehr kurz; die Sasagne nach einer oder zwei Minuten mit Hilfe eines Schaumlöffels herausnehmen. Sofort in die mit kaltem Wasser gefüllte Suppenschüssel geben und mit den Händen glatt ziehen, dann eine neben der anderen auf einem Baumwollhandtuch ausbreiten. Nun sind sie bereit, um mit jeder erdenklichen Soße, Béchamel, Ricotta, Pesto oder mit dem, was man mag, zubereitet zu werden.



Suiginas Ricotta-Schoko-Kuchen

Zutaten für eine Springform mit 24 cm Durchmesser:

250 g frischer Ricottakäse vom Schaf, 150 g Rohrzucker, 250 g Mehl (und die notwendige Menge zum Bestäuben der Form), 2 ganze Eier, 100 ml Olivenöl Extravergine, 2 EL Viallella (oder eine andere streichfähige Schokoladencreme), 2 Handvoll Schokoladentropfen (zartbitter), $\frac{1}{2}$ Tüte Backpulver, 1 Stückchen Butter (zum Einfetten der Form)

Zubereitung: Geben Sie das mit dem Backpulver durchgeseibte Mehl mit den Eiern, dem Öl und dem Zucker in eine Schüssel und vermengen Sie alle Zutaten mit einem Holzlöffel, bis ein glatter, gleichmäßiger und weicher Teig entstanden ist. In einer anderen Schüssel den durch ein Sieb gestrichenen Ricottakäse mit der Schokocreme und einer Handvoll Schokoladentropfen vermischen. Fetten Sie die Kuchenform mit Butter ein, bestäuben Sie sie mit Mehl und geben Sie $\frac{2}{3}$ des Teigs hinein (den Rest zum Bedecken der Füllung beiseitestellen), den Sie mit leicht befeuchteten Händen auf dem Boden der Form und an den Rändern etwa 3 cm hoch andrücken. Die Ricotta-Schokocreme darauf verteilen und glattstreichen. Den restlichen Teig in großen Stücken darüber verteilen (wenn zwischen den Stücken etwas Platz bleibt, wird der beim Backen aufgehende Teig am Ende alles bedecken) und die übrigen Schokoladentropfen darüber streuen. Im auf 170 °C vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen. Stechen Sie am Ende der Backzeit, bevor Sie den Kuchen herausnehmen, mit einem Zahnstocher in die Mitte: kommt er trocken heraus, ist der Kuchen fertig. Vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen.