

Ricette Vialline di Ottobre



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla,.....
... Perlen und Waldbeeren, Tomatenbrot, Schokoladen-Birnenkuchen, uvm...

Perlen und Waldbeeren

Der Herbst ist angekommen und hat die Blätter in allen erdenklichen Gelbschattierungen, an einigen Bäumen in Orangetönen und wieder anderen kräftig rot gefärbt; mit ihm sind, zusammen mit vielen anderen Früchten - Trauben, Granatäpfeln, Kastanien, Kürbissen... um nur einige von ihnen zu nennen - auch die Waldbeeren „eingetroffen“.

Nichts schenkt mehr Zufriedenheit, als sie während eines Spaziergangs im Wald zu pflücken und sofort zu verspeisen, ein Körbchen von ihnen zu sammeln, um köstliche Konfitüren zuzubereiten oder Torten und Mürbeteigkuchen damit zu füllen, oder aber, wie in diesem Fall, einen Aperitif - in zwei Varianten - mit ihnen zuzubereiten, lecker und... farbenfroh!

Außerdem haben die kleinen bunten Früchte viele positive Eigenschaften und sind Verbündete der Jugend des Körpers, da sie große Mengen an Polyphenolen enthalten, regelrechte Schutzschilde für den Organismus, die helfen, freie Radikale zu bekämpfen und ihn so vor der Zellalterung zu schützen.

Variante Nr. 1 - Zutaten für 4 Personen:

200 g frische gemischte Waldbeeren

1 Flasche Mussantino Selvatico

Die Beeren unter fließendem Wasser waschen und mit einem Tuch vorsichtig trocken tupfen, wobei





Sie darauf achten sollten, sie nicht zu zerdrücken. Auf Gläser oder Sektgläser verteilen (einige davon beiseitelegen) und sie mit dem Mussantino Selvatico auffüllen: Die Früchte werden im Rhythmus der spritzigen Bläschen „tanzen“ und ihnen eine leicht süßliche und sehr leckere Note verleihen.

Variante Nr. 2 - Zutaten für 4 Personen:

200 g frische gemischte Waldbeeren

$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone

2 EL Rohrzucker

1 Flasche Mussantino Selvatico

Die Beeren unter fließendem Wasser waschen und mit einem Tuch vorsichtig trocken tupfen; dann zusammen mit dem Zucker und dem Saft der halben Zitrone mit dem Stabmixer pürieren. Einen großzügigen Esslöffel vom dem Gemisch in jedes Glas geben, mit dem kalten Mussantino Selvatico auffüllen, mit einem Teelöffel umrühren und den köstlichen Aperitif sofort servieren, der mit seinen warmen Farben auch sehr schön anzusehen ist... den Farben des Herbstes.

Servieren Sie Ihren Aperitif mit einem Spießchen aus den beiseitegelegten Waldbeeren dekoriert.



Tomatenbrot

Zutaten für 6-8 Personen:

420 g Mehl (am besten ein Halbvollkornmehl Type 1050, aber auch ein Mehl Type 550 ist geeignet)

100 ml Frischgepresster Tomatensaft

100 ml Wasser

1 TL Backpulver

40 g Olivenöl Extravergine + einige Esslöffel zum Einfetten der Pfanne oder der Form

1 EL getrockneter Oregano

4 Prisen Salz

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in einer Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken, in die Sie den Tomatensaft, das Olivenöl und den Oregano geben. Fügen Sie nach und nach etwas Wasser hinzu, vermengen Sie die Zutaten zunächst mit einer Gabel und kneten Sie dann mit den Händen weiter: Der Teig muss fest sein und darf nicht kleben (richten Sie sich hiernach, wenn Sie das Wasser hinzufügen). Auf der Arbeitsfläche eine glatte Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Geschirrtuch bedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Dann in 6 bis 8 Stücke teilen, die Sie eines nach dem anderen mit dem Nudelholz etwa 3 mm hoch ausrollen. Versuchen Sie, dem Teig eine runde Form zu geben; je dünner er ist, desto knuspriger werden die Brote. Man kann sie entweder auf dem Herd oder im Ofen backen: Im ersten Fall erhitzen Sie eine mit etwas Olivenöl eingefettete Pfanne mit schwerem Boden, die ausreichend groß für die Teigplatten ist. Legen Sie eine davon hinein und garen Sie diese bei mäßiger Hitze wie eine Piadina oder ein Fladenbrot von beiden Seiten, dabei mehrfach wenden und aufpassen, dass sie nicht anbrennt; reduzieren Sie gegebenenfalls die Hitze. Dann herausnehmen und alle übrigen garen. Wenn Sie es vorziehen, das Brot im Ofen zu backen, rollen Sie den Teig direkt auf einem mit eingefettetem Backpapier ausgelegten Blech aus (sollten Sie sehr dünne Teigplatten bevorzugen, verwenden Sie zwei Bleche) und backen Sie sie 15-20 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen.

Dieses leckere Brot ist warm serviert vorzüglich mit... man hat die Qual der Wahl: Frischkäse, Mozzarella und Pecorinowürfel, gegrilltes Gemüse, Schinken, Gemüseaufstriche wie die Asparagina, die Carciofina, die Cipollina; kurz gesagt, lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und der Erfolg zu Tisch ist Ihnen sicher!



Nudelsalat in der Paprikaschote

Zutaten für 6 Personen:

250 g Mini-Pasta

6 mittelgroße gelbe Paprikaschoten

$\frac{1}{2}$ Gläschen Rotes Pesto nach La Violla Art

100 g in Olivenöl eingelegte Artischocken

150 g Pecorino Gran Riserva 12 Monate

4-5 Basilikumblätter

3 EL Olivenöl Extravergine

Die Paprikaschoten waschen und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 10 Minuten garen. Sobald die Haut beginnt, dunkel zu werden, herausnehmen und zur Seite stellen. In der Zwischenzeit bereiten Sie die Soße für die Pasta zu: Die Artischocken von ihrem Öl abtropfen lassen, klein schneiden und in eine große Salatschüssel geben (sie muss auch die Nudeln fassen können). Den gewürfelten Pecorino und das rote Pesto hinzufügen und alles sorgfältig vermengen. Die Pasta in ausreichend sprudelnd kochendem Salzwasser garen, bissfest abgießen und in die Salatschüssel mit der Soße geben. Fügen Sie die grob mit den Fingern zerpfückten Basilikumblätter und das Olivenöl hinzu und vermengen Sie alles sorgfältig. Nehmen Sie nun die Paprikaschoten und schneiden Sie die obere Kappe ab. Entfernen Sie die Samen und weißen Sehnen im Inneren, füllen Sie die Schoten mit der angerichteten Pasta und setzen Sie den „Deckel“ wieder darauf. Die gefüllten Paprikas auf den Tellern anrichten und servieren. Sie sind sowohl lauwarm als auch kalt vorzüglich.



Schokoladen-Birnenkuchen

Zutaten für 8 Personen:

5-6 Birnen, ca. 700 g, reif, aber fest (am besten die Sorte Coscia)

200 g Mehl

100 g Rohrzucker

170 g Butter

4 Eier

200 g Zartbitterschokolade 350 ml weißer Muskatwein

$\frac{1}{2}$ Güte Backpulver

2-3 EL Puderzucker zur Dekoration

Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Nebeneinander in eine recht breite Pfanne geben, so dass sie nicht übereinander liegen und den weißen Muskatwein darüber gießen. Bei lebhafter Hitze kochen, bis die Flüssigkeit vollkommen verdampft ist und die Birnen etwas Farbe bekommen haben. In der Zwischenzeit zerkleinern Sie die Zartbitterschokolade grob und schmelzen sie zusammen mit 100 g gestückelter Butter im Wasserbad.

Sobald die Schokolade geschmolzen ist, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nun in einer Schüssel die restliche Butter (etwa 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen), 50 g Zucker und die Eigelbe (stellen Sie das Eiweiß zur Seite) mit dem elektrischen Handrührgerät aufschlagen, bis Sie eine schöne, glatte und helle Creme erhalten haben. Die geschmolzene, vollkommen abgekühlte Schokolade hineingeben und alles gründlich vermischen. Das mit dem Backpulver durchsiebte Mehl beifügen und vollständig einarbeiten. Das Eiweiß zusammen mit dem übrigen Zucker zu steifem Schnee schlagen und mit einem Kochlöffel vorsichtig vom unten nach oben unter den Teig heben. Eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 28 cm einfetten und mit Mehl bestäuben, die Hälfte der Masse hineingeben, glattstreichen und mit den Birnen belegen, die Sie dann mit der anderen Hälfte des Teigs bedecken. Den Kuchen für ca. 40 Minuten in dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen. Stechen Sie mit einem Zahnstocher in den Teig, um den Gargrad zu kontrollieren (dort, wo keine Birnen sind): Wenn er trocken herauskommt, ist der Kuchen fertig. In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und je nach Geschmack dekorieren... zum Beispiel mit ein paar Birnenstückchen und mit Puderzucker bestäubt. Bei Zimmertemperatur hält sich dieser Kuchen 2-3 Tage.