

Ricette Vialline di Settembre



Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla,.....
... ein Aperitif in Rosé, Birnencarpaccio, pikante Spaghetti mit Auberginen,
Peperonata und eine besondere „Rolle“...

<<Vino rosé e lamponi>> (= Roséwein und Himbeeren)

Zutaten für 4 Personen

- $\frac{1}{2}$ Flasche trockener Roséwein
- 150 g frische und reife Himbeeren
- 4 TL Rohrzuckersirup

Geben Sie den Wein und die Himbeeren in eine Karaffe und mischen Sie den Rohrzuckersirup unter (sollten Sie keinen vorrätig haben, kochen Sie für drei bis vier Minuten 4 TL Rohrzucker in 4 EL Wasser und lassen Sie die Flüssigkeit vor der Verwendung abkühlen). Vorsichtig umrühren, die Karaffe mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens einen halben Tag in den Kühlschrank stellen. Servieren Sie den gut gekühlten Wein in Kelchen (oder besser noch in Martinigläsern, sollten Sie welche besitzen) mit Spießen aus Himbeeren und dünnen Zitronenscheiben, die zur Hälfte im Wein „ertrinken“ (bewahren Sie auch die Spieße bis zum Servieren im Kühlschrank auf).





<<Il Carpaccio di Pere, Pecorino e Noci>>

(= Carpaccio aus Birnen, Pecorino
und Walnüssen)

Zutaten für 2 Personen

- 1 Birne (Williams Christ oder nach Geschmack,
am besten in der Saison)
- 4 Scheiben reifer Pecorino (ca. 80 g)
- 50 g Walnusskerne
- 2 TL Chili-Honig

Waschen Sie die Birne sehr sorgfältig - sie wird mitsamt der Schale verwendet - entfernen Sie den Stiel und den Blütenansatz, halbieren Sie die Birne der Länge nach und schneiden das Kerngehäuse heraus. Beide Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Holzbrett legen und (ebenfalls der Länge nach) in sehr feine Scheiben schneiden. Ordnen Sie diese nebeneinander fächerförmig auf einem Teller an. Halbieren Sie die Pecorinoscheiben und legen Sie eine davon zwischen jeweils zwei Birnenscheibchen. Träufeln Sie nun mit einem kleinen Löffel den Honig über Ihr Carpaccio und garnieren Sie zum Abschluss mit einer „Prise“ gehackter Walnüsse.

Dieses Rezept zeigt eine köstliche und originelle Art und Weise, um Birnen und Pecorino bei Tisch zu präsentieren, ein unbesiegbares Pärchen!



<<Gli Spaghetti piccanti alle Melanzane>>

(= Scharfe Spaghetti mit Auberginen)

Zutaten für 4 Personen

350 g	Spaghetti
400 g	Auberginen (am besten runde, sie sind „süßer“)
80 g	geräucherter Speck
50 g	geriebener Pecorino
2	reife Tomaten (oder 3 geschälte)
1	mittelgroße Zwiebel
10 EL	Olivemöl Extravergine
3	Knoblauchzehen
3	scharfe Chilischoten (peperoncino)
2 EL	Balsamessig
	einige frische Basilikumblätter
	Salz

Die Auberginen putzen, waschen und in kleine Stücke („Würfel“) schneiden. Sollten Sie Zeit haben, geben Sie die

Auberginenwürfel mit etwas grobem Salz bestreut für eine halbe Stunde in ein Nudelsieb, damit das bittere Vegetationswasser austreten kann. Nach Ablauf dieser Zeit sorgfältig abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer Pfanne vier Esslöffel Öl erhitzen und darin zunächst die Hälfte der Auberginenwürfel von allen Seiten goldbraun anbraten. Herausnehmen und mit der anderen Hälfte im selben Öl ebenso verfahren: Auf diese Weise, also nach und nach, nehmen sie besser und schneller Farbe an. Entfernen Sie das Öl aus der Pfanne, erhitzen Sie weitere 4 Esslöffel Öl und dünsten Sie darin für 5 Minuten die fein gehackten Chilischoten, den geschälten und zerdrückten Knoblauch, die in feine Scheiben geschnittene Zwiebel und den in kleine Stückchen geschnittenen Speck bei schwacher Hitze an. Löschen Sie mit dem Essig ab und lassen Sie ihn verdampfen, indem Sie das Ganze ein paar Minuten bei etwas höherer Flamme umrühren. Nun auch die Auberginen, die in Stückchen geschnittenen Tomaten und die Basilikumblätter in die Pfanne geben und nach Geschmack salzen. Weitere 4-5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Schwenken Sie die bissfest abgegossenen Spaghetti einige Augenblicke in der Soße und fügen Sie nach dem Abschalten des Herdes den geriebenen Pecorino (Sie können ihn auch separat servieren, falls einer der Tischgenossen keinen Käse mag), zwei Esslöffel rohes Olivenöl und, falls Sie so mutig sind, noch eine Prise Chilipulver hinzu: Ihnen wird „die Spucke wegbleiben“ - in jedem Sinne!!!



<<La Peperonata>> (= gedünstete Paprikaschoten)

Zutaten für 4 Personen

- 3 große, süße, gelbe und rote Paprikaschoten
- 3 mittelgroße, gut ausgereifte Tomaten
(oder 4-5 geschälte)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 8 EL Olivenöl Extravergine
- 3-4 Basilikumblätter
- 1 TL Zucker
- Salz

Die Paprikaschoten waschen, vierteln, alle Kerne und die inneren weißen Trennwände entfernen und in fingerdicke Streifen schneiden. Geben Sie diese mit der geputzten und fein gehackten Zwiebel und den in Stückchen geschnittenen

Tomaten, dem Öl, dem Salz und dem Zucker (er dient dazu, den Tomaten die Säure zu nehmen) in einen Topf mit niedrigem Rand oder in eine Pfanne (besser eine antihafbeschichtete). Verschließen Sie mit einem Deckel und lassen Sie die „Peperonata“ bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten garen. Rühren Sie hin und wieder vorsichtig um und zerdrücken Sie die Tomaten ein wenig mit der Gabel (nur die Tomaten und sobald sie etwas weich geworden sind), um ihren Saft besser austreten zu lassen. Kosten Sie, ob Ihre „Peperonata“ gar ist, fügen Sie die mit den Fingern zerpfückten Basilikumblättchen hinzu und schmecken Sie sie eventuell mit Salz ab. Falls die Flüssigkeit der Tomaten verkocht ist, die Paprikastückchen jedoch noch zu „bissfest“ sind, fügen Sie ein wenig (warmes) Wasser hinzu und garen sie fertig. Vor dem Servieren 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Die „Peperonata“ ist auch lauwarm oder kalt gut. Sie ist eine köstliche Beilage zu gebratenem Fleisch, zu Gegrilltem, Schmorbraten oder Frittiertem, sie ist ausgezeichnet zum Anrichten von Pasta und Reis sowie zur Zubereitung von leckeren Bruschette.



<<Il rotolo all'uva nera e uvetta>> (= Rolle mit blauen Weintrauben und Rosinen)

250 g	Mehl Type 1050 (und einige Hand- voll zur Bearbeitung des Teigs)
1 kg	reife blaue Weintrauben
30 g	Rosinen
120 g	Zucker
120 g	Stracci
2	Eier
80 g	Butter
125 ml	Wasser
2 EL	Olivensöl Extravergine
	Salz

Das Mehl in eine Schüssel sieben und einen Esslöffel Olivenöl, 125 ml lauwarmes Wasser, 1 Ei und 1 Prise Salz hinzufügen. Vermischen Sie die Zutaten zunächst mit einer Gabel und kneten Sie dann mit den Händen weiter, bis Sie einen glatten und gleichmäßigen Teig erhalten. Eine Kugel formen, mit dem übrigen Öl bestreichen und mit einem

Küchentuch bedeckt eine halbe Stunde an einem lauwarmen Ort ruhen lassen. Die Kekse im Mixer zerkleinern und die entstandenen Brösel in einer Pfanne mit schwerem Boden in der Butter goldbraun einige Minuten anrösten. Die gewaschenen und trocken getupften Weinbeeren ① in eine Schüssel geben, mit einer Gabel leicht zerdrücken, 80 g Zucker und die Rosinen hinzufügen (letztere zuvor gut 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen und anschließend sorgfältig ausdrücken) und umrühren. Nehmen Sie erneut den Teig zur Hand und rollen Sie ihn mit dem Nudelholz so dünn wie möglich auf Ihrer Arbeitsplatte aus. Behelfen Sie sich dabei mit einigem Handvoll Mehl. Dann vorsichtig auf ein Küchentuch legen. Verteilen Sie die Keksbrösel auf der Oberfläche des Teigs, wobei Sie einen 3-4 cm breiten Rand freilassen. Geben Sie ebenfalls die Mischung aus Weintrauben und Rosinen auf den Teig und rollen Sie diesen dann mit Hilfe des Tuchs von der längeren Seite her auf. Verschließen Sie die Enden, indem Sie den Teig mit den Fingern fest andrücken. Die Rolle vorsichtig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech gleiten lassen, mit dem in einer kleinen Schüssel leicht aufgeschlagenen Ei bestreichen und mit dem übrigen Zucker bestreuen. Für 30 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Sobald er gar ist, herausnehmen und lauwarm servieren.

September ist der Traubenmonat. Nach Monaten der Arbeit, der Pflege und des Bangens reifen nun endlich diese schmackhaften Früchte mit ihren gesundheitsfördernden Eigenschaften (neben Fruktose, Mineralsalzen und Vitaminen enthalten die blauen Trauben eines der kraftvollsten Antioxidantien unter den Polyphenolen, das Resveratrol). In der Toskana rauben die Weintrauben in dieser Jahreszeit seit Menschengedenken allem anderen die Show: Die Hände und die Karren arbeiten unermüdlich inmitten der Reizeilen mit den herabhängenden Ranken, der Duft des gärenden Mostes aus dem Weinkeller berauscht wochenlang die gesamte Nachbarschaft und auch in der Küche spielen die Trauben in jedem Gang die Hauptrolle: vom frischgepressten Saft und der Scheibe Brot mit „Olivenöl und Trauben“ zu Würstern mit weißen Trauben, Rosinen und bis zum Dessert in einem Fladenbrot oder in anderen, etwas komplexeren Zubereitungen, wie diese besondere „Rolle“. Normalerweise bereitet man diese Süßspeise (wie auch den Strudel) mit feinerem Mehl zu, aber bei La Viella bevorzugen wir natürlich das eigene steingemahlene Halbvollkornmehl, das reicher an Nährstoffen, Mineralien und Ballaststoffen ist.

① Sollten Sie die Kerne im Kuchen stören, verwenden Sie eine kernlose Sorte.