

Ricette Vialline di Giugno



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla,.....
.Ziehharmonika-Auberginen, marinierte Zucchini, Fragolino, Orecchiette, uvm..



Der "Fragolino" (1) von Giuliana

Zutaten für 6 Personen:

300g reife, aber feste Erdbeeren, plus 6 große Erdbeeren für die Gläser

2 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

1 Flasche Sekt Le Chiassaie

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, ohne die Stiele zu entfernen, da sie andernfalls Wasser aufnehmen und weniger geschmacksintensiv sind. Abtropfen lassen, den Stiel entfernen, die Erdbeeren klein schneiden, in eine Schüssel geben und den Zucker sowie den Teelöffel Zitronensaft hinzufügen. Gut umrühren und zugedeckt für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann durch die Passiermühle geben und das Püree, das auf La Vialla „La Fragolina“ genannt wird, bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Gießen Sie die gut gekühlte Fragolina in eine große Karaffe und fügen Sie nach und nach den ebenfalls gekühlten Sekt Le Chiassaie hinzu (2), wobei Sie die Karaffe schräg halten. Mit einem langen Löffel umrühren, ohne die Mischung zu sehr aufzuwirbeln, denn ansonsten verliert der Wein seine Perlage. Sofort in „flütes“ servieren, die Sie jeweils mit einer großen, in der Mitte ein wenig eingeschnittenen und mit Stiel belassenen Erdbeere dekorieren. Dieser delizöse Aperitif wird Ihnen viele Komplimente von Ihren Freunden bescheren.

(1) Fragolino = Verkleinerungsform von fragola (= Erdbeere), also „Erdbeerchen“.

(2) Dieser etwas mühsame Arbeitsschritt muss mit Ruhe und Geduld (aber Vorsicht, dass der Aperitif nicht zu warm wird!) durchgeführt werden, da der Sekt im Kontakt mit dem Püree reichlich Schaum entwickelt.



Zieharmonika-Auberginen

Zutaten für 4 Personen:

600 g längliche Auberginen, 250 g geriebener, reifer Pecorino, 200 g Kirsch- oder Bombolino-Tomaten (falls Sie solche im Glas nehmen, vorher gut abtropfen lassen), 60 g Paniermehl, 2 Eier, 8 Stängel Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 1 Zweiglein Rosmarin, 20 EL Olivenöl Extravergine, Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Salz

Es handelt sich um ein Rezept aus Süditalien: Wenige Zutaten, die je nach Geschmack angereichert oder „leichter gemacht“ werden können. Das auf diesen Seiten vorgestellte, für das Traubenfest zubereitete Rezept, ist eine toskanische, oder besser gesagt, „viallinische“ Version, und wurde mit Kirschtomaten im Holzbackofen gegart.

Die Auberginen unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier abtrocknen; dann vertikale Einschnitte in einem Abstand von einem Zentimeter voneinander machen, ohne die Frucht ganz durchzuschneiden, sodass die Scheiben aneinander „haften“ bleiben (1). Die Petersilie waschen, gut abtropfen lassen, die Blättchen abzupfen und zusammen mit den geschälten Knoblauchzehen fein hacken. Bereiten Sie nun die Füllung zu, indem Sie den geriebenen Pecorino, das Paniermehl, das Knoblauch-Petersilie-Gemisch, etwas frischgemahlenen Pfeffer, eine Prise Salz und die Eier in einer Schüssel mit einem Holzlöffel gründlich vermengen (2): Die Füllung sollte schön weich und „feucht“ sein. Öffnen Sie die Einschnitte in den Auberginen ein wenig und geben Sie etwas (wenig!) Salz und ein paar Tropfen Öl hinein. Verteilen Sie nun gleichmäßig zwischen allen Scheiben in die „Öffnungen“ jeweils etwas Füllung. Setzen Sie eine Auflaufform mit 2 bis 3 Esslöffeln Öl ein und geben Sie die „gewürzten“ Auberginen hinein. Waschen Sie die Kirschtomaten – falls Sie keine bekommen sollten, schneiden Sie 3 bis 4 große Tomaten in Würfel – und geben Sie sie zu den Auberginen in die Backform. Das Ganze mit 3 bis 4 Esslöffeln Öl, einer Prise Salz, den Rosmarinnadeln und etwas Pfeffer würzen (3). Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen... sobald die Auberginen weich sind und die Oberfläche der Füllung eine schöne, goldbraune Farbe angenommen hat, können Sie sie aus dem Backofen nehmen. Vor dem Servieren 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen.

Orecchiette mit Gartengemüse und frischem Pecorinokäse

Zutaten für 4-5 Personen:

500 g Orecchiette, 2 Zucchini,
1 kleine Aubergine, 2 Karotten,
1 Zwiebel, 2 Wirsingblätter,
4-5 Kirschtomaten, 80 g sehr
frischer Pecorino, 6-7 EL Olivenöl
Extravergine, Salz

Das Gemüse putzen, waschen und in Stückchen schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne mit schwerem Boden (in der Sie später auch die Nudeln schwenken) erhitzen und dann das Gemüse hinzufügen; salzen und das Ganze andünsten, bis es „appassito“ (= „welk“) ist. Kochen Sie in der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich siedendem Salzwasser, gießen Sie sie hissfest ab (wobei Sie etwas von dem Kochwasser beiseitestellen) und schwenken Sie sie zusammen mit dem warmen Gemüse in der Pfanne. Wenn Ihnen die Pasta zu trocken erscheint, fügen Sie eine Schöpfkelle Kochwasser hinzu. Den in Stückchen geschnittenen Pecorino auf den Orecchiette verteilen und sofort servieren.

Es ist ein leckeres Gericht, das für jeden Monat des Jahres geeignet ist: Man muss einfach das Gemüse der jeweiligen Saison anpassen.



Mit Minze, Pecorino und Zitrone marinierte Zucchini

Zutaten für 4 Personen:

2-3 lange Zucchini

60 ml Olivenöl Extravergine

40 g gealterter Pecorino in Spänen

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

10 Minzeblättchen

Pfefferkörner

Salz

Die Zucchini waschen und trocken tupfen, die Enden entfernen und der Länge nach mit einem Gemüsehobel oder Kartoffelschäler in möglichst feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit den Minzeblättchen (3-4 Blätter beiseitestellen), Salz, dem mit der flachen Messerklinge zerdrückten Pfefferkörnern, dem Saft und dem Abrieb der halben Zitrone und dem Öl anmachen. Umrühren, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden marinieren lassen. Nach Ablauf dieser Zeit die Zucchini wieder herausnehmen - vorsichtig abtropfen lassen, falls etwas Wasser ausgetreten sein sollte -, 10-15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen und mit den Pecorino-Spänen und den beiseitegestellten Minzeblättchen garniert servieren.



Ausgebackenes Brot mit Erdbeermarmelade

Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben Weißbrot (vom Vortag)

175 ml Milch

100 g Paniermehl

50 g Zucker und 2 oder 3 ES zum Bestreuen der
ausgebackenen Scheiben

8 ES Erdbeerkonfitüre

4-5 ES Mehl

2 Eier

2 TS Zimt

400 ml Olivenöl Extravergine

Tunten Sie je zwei Scheiben Brot rasch in die mit 50 g
Zucker gesüßte Milch und streichen Sie 2 schön gehäuften
Esslöffel Marmelade darauf. Die beiden Scheiben
aufeinanderlegen, zunächst im Mehl, dann in dem
sorgfältig aufgeschlagenen Eiern und zuletzt im
Paniermehl wenden. Gehen Sie ebenso mit den anderen
Scheiben Brot vor. Das Öl in eine geräumige Pfanne

gießen, gut erhitzen (testen Sie die Temperatur mit einem Stückchen Brot - wenn es beginnt zu brutzeln, ist das Öl heiß genug), die Scheiben hineingeben und mehrmals wenden, damit sie eine goldgelbe Farbe annehmen. Mit der Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Auf einem Servierteller anrichten und mit dem vermischten Zucker und Zimt bestreuen. Schön warm servieren.

Diese Süßspeise, eine nahrhafte Zwischenmahlzeit für Groß und Klein, ist eine Zubereitung der einfachen Küche, in der das verwendet wurde, was zur Verfügung stand: altes Brot, Marmelade aus Erdbeeren, Brombeeren oder Himbeeren, wie auch die restlichen Zutaten. Alles was zur Hand war. Das Rezept wurde Giuliana Lo Franco von einem Herrn geschenkt, der eine Backstube (bei uns pflegt man „il forno“, wörtlich „der Ofen“ zu sagen) im Zentrum von Chitignano besitzt, ein kleines Dörfchen im Casentino-Tal, einem Tal in der Provinz von Arezzo (wo der Fluss Arno seinen Ursprung hat), das zu früheren Zeiten sehr arm und isoliert war.