

Ricette Vialline di Suglio



Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Vialla,.....
Bellini, Bruschetta mit Klippfisch und Tomaten, Auberginen-Rouladen und mehr...



Der "Bellini"

Zutaten für 4 Personen:

4 kleine weiße Pfirsiche, fest, reif und sehr duftend
1/2 Flasche (circa 370 ml) Mussantino oder einen anderen spritzigen Weißwein von guter Qualität

Schneiden Sie für jedes Glas einen ungeschälten Pfirsich in kleine Stücke und pürieren Sie ihn lange und sorgfältig. Geben Sie den gewonnenen, je nach persönlichem Geschmack mehr, weniger oder gar nicht gefilterten Saft in eine „Flûte“ und füllen Sie das Glas mit dem gut gekühlten Sekt auf.

Zwei kleine Tipps:

- sollten die Pfirsiche nicht geschmackvoll und reif genug sein, geben Sie pro Frucht 1 oder 2 Teelöffel Zucker mit in den Mixer
- wenn Sie den pürierten Pfirsich nicht filtern, wird die Menge an erhaltenem Mus je Frucht für mindestens zwei Gläser reichen.

(1) Dieser Aperitif entstand in den ausgehenden 1950er Jahren in Venedig in der legendären Harry's Bar zu Ehren einer Ausstellung des Frührenaissance-Malers Giovanni Bellini im Dogenpalast.



Bruschetta mit Klippfisch und Tomaten

Zutaten für 6 Personen:

150 g bereits gewässert Klippfisch (1)

6 Scheiben toskanisches Weißbrot

3 große, reife, aber feste Tomaten

7-8 in Essig eingelegte und sorgfältig abgetropfte Kapern pro Bruschetta

10 EL Olivenöl Extravergine

einige Stängel Petersilie

Salz und Pfeffer

Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden; dann in einer Schüssel beiseitestellen. Rösten Sie die Brotscheiben und beträufeln Sie sie mit jeweils einem Esslöffel Olivenöl. Den Klippfisch auf ein Schneidebrett legen und mit einem scharfen Messer, das Sie flach und parallel zur Arbeitsfläche halten, in kleine, möglichst feine Scheibchen schneiden, von denen Sie jeweils 3-4 Stück auf den Brotscheiben anordnen. Darauf geben Sie einen Esslöffel Tomatenwürfel, die Kapern und die gewaschenen, trocken getupften und mit den Fingern zerpfückten Petersilienblättchen.

Noch eine Prise Salz (falls der Klippfisch wirklich gut gewässert ist), etwas frisch gemahlenen Pfeffer, eine schöne „Runde“ Olivenöl und die Bruschette sind fertig... Eine leicht zuzubereitende und leckere Vorspeise, nach der man sich die Finger leckt!

(1) Auch wenn Sie bereits gewässerten Klippfisch verwenden, ist es empfehlenswert, ihn mindestens einen Vormittag lang in kaltes Wasser zu legen, das Sie zwei Mal wechseln sollten. Falls Sie ihn eingesalzen kaufen, muss er mindestens zwei Tage eingeweicht und das Wasser 4 Mal am Tag gewechselt werden.



Sasagne mit Pesto und Tomatensoße

Zutaten für 6-8 Personen:

Für den Sasagne-Teig:

3 Eier, 300 g Mehl, 1 EL Olivenöl Extravergine, Salz

Für die Soße:

50 g Basilikum, 100 g Pinienkerne, 40 g Parmesankäse in Stückchen (für das Pesto), 40 g Pecorino in Stückchen (für das Pesto), 1 Knoblauchzehe, 10 EL Olivenöl Extravergine (plus 3 EL um die Backform einzufetten), Salz

Hier geht es zum Rezept für die Pomarola-Soße

Oder: 1 $\frac{1}{2}$ Gläser Pesto zu 180 g, 6 Gläser Pomarola-Soße zu 280 g, 250 g halb Parmesan, halb Pecorino, grob gerieben

Für den Teig das Mehl auf dem Backbrett oder der Arbeitsplatte Ihrer Küche anhäufen und eine Mulde in die Mitte drücken: Geben Sie 3 Eier, eine Prise Salz und einen Esslöffel Olivenöl hinein. Vermischen Sie die Zutaten nach und nach zuerst mit einer Gabel und kneten Sie dann mit den Händen weiter, bis ein glatter, kompakter Teig entstanden ist. Dünn mit dem Nudelholz ausrollen (etwa 2 mm hoch). Nehmen Sie dabei etwas Mehl zu Hilfe, damit der Teig nicht kleben bleibt. Wenn Sie nicht viel Platz zur Verfügung haben, halbieren Sie ihn und rollen ihn in zwei Durchgängen aus (versuchen Sie, den Teig so dünn wie möglich auszurollen; im Italienischen sagt man „tirare“, ziehen). Auf einem mit ein wenig Mehl bestäubten Geschirrtuch antrocknen lassen. Schneiden Sie ihn dann in etwa 12x24 cm große Rechtecke (das sind natürlich nur ungefähre Maße!). Legen Sie diese auf ein Holzbrett, problemlos auch übereinander: Damit sie nicht aneinanderkleben, einfach etwas Mehl auf jedes Teigblattstäuben. Setzen Sie dann reichlich Wasser in einem großen Topf 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.

Die Sasagne eine nach der anderen vertikal in das kochende Wasser geben: Sanagsam hineingleiten lassen, ohne den Topf zu voll zu machen (kochen Sie die Teigblätter, wenn nötig, in zwei oder drei Durchgängen). Die Kochzeit ist sehr kurz, nach ein oder zwei Minuten mit Hilfe eines Schaumlöffels herausnehmen. Sofort in die mit kaltem Wasser gefüllte Schale geben und mit den Händen glatt ziehen, dann eine neben der anderen auf einem Geschirrtuch aus Baumwolle ausbreiten.

Nun das Pesto zubereiten: Die Basilikumblätter vom Stiel zupfen, waschen und auf Küchenpapier oder einem Geschirrtuch abtropfen und trocknen lassen. Wenn sie trocken sind, zusammen mit den Pinienkernen, den beiden Käsesorten, Salz, dem Knoblauch und der Hälfte des Olivenöls in den Mixer geben (1). Alles sorgfältig pürieren und die entstandene Soße in eine Salatschüssel geben. Fügen Sie nach und nach das restliche Öl hinzu und vermengen Sie alles ganz allmählich. Geben Sie das Pesto zu der Pomarola-Soße und rühren Sie um, damit eine homogene Mischung entsteht.

Setzen Sie den Boden einer feuerfesten Form ein und bestreichen Sie ihn mit einer dünnen Schicht Soße; legen Sie eine erste „Sage“ Sasagneblätter darauf, bestreuen Sie diese mit einer Handvoll Pecorino-Parmesan-Gemisch, geben Sie dann eine großzügige Schicht Soße darüber, Käse und dann wieder Sasagneblätter. Fahren Sie so fort, bis die Zutaten aufgebraucht sind; wichtig ist, dass die letzte Schicht aus Soße und Käsemischung besteht (in eine quadratische Form von 40x40 cm passen drei komplette „Stockwerke“). Schieben Sie die Sasagne für 15-20 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen; die Backzeit ist relativ kurz, weil es sich um Sasagne ohne Béchamelsoße handelt und Gefahr besteht, dass sie zu trocken würde.

(1) Heute greift man in der Regel auf einen Mixer oder eine Küchenmaschine zurück, um Pesto zuzubereiten, doch das „echte“ wird in einem Marmor- oder Holzmörser mit dem Holzstößel gestampft. Nur noch wenige Köchinnen verstehen sich auf diese Arbeit, und Stefania ist eine von ihnen. Sie beginnt damit, die Basilikumblätter mit dem Knoblauch zu „zerstoßen“, dann drückt und quetscht sie, bis sich alles in einen Brei verwandelt hat. Sie fügt die Pinienkerne, eine Prise Salz und nach und nach das Olivenöl hinzu und stampft weiter, bis alles gut vermengt ist. Zum Abschluss gibt Sie den Käse zu der Soße, zur Vereinfachung schon gerieben, halb Pecorino, halb Parmesan.



Auberginen-Rouladen mit Pecorino und Bombolino-Soße

Zutaten:

2 große Auberginen

200 g junger Pecorino Abbruciato

2 Eier

50 g Mehl

2 Gläser Bombolino-Soße

Olivenöl Extravergine zum Frittieren

Salz und Pfeffer

Die Auberginen der Länge nach in Scheiben schneiden und diese zunächst im Mehl und dann in den aufgeschlagenen Eiern wenden. In einer Pfanne ausreichend Olivenöl erhitzen (machen Sie die Probe mit einem Stückchen Brot: Wenn es sofort zu brutzeln beginnt, ist das Öl heiß genug) und die Auberginenscheiben hineingeben. Es ist wichtig, nur wenige auf ein Mal in die Pfanne zu geben, damit das Öl nicht zu stark abkühlt.

Sobald die Auberginen goldgelb sind, herausnehmen, auf Küchenpapier trocknen lassen und etwas salzen. Währenddessen erwärmen Sie die Bombolino-Soße in einer Pfanne. Die frittierten Auberginenscheiben je nach Geschmack mit geriebenem oder in dünne Scheiben geschnittenem Pecorino belegen und zu Rouladen zusammenvrollen: ein Zahnstocher hilft, die schöne Form zu bewahren und hindert den Pecorino daran zu „entfleuchen"! Legen Sie die fertigen Rouladen für etwa 2 Minuten in die Bombolino-Soße und... buon appetito!

Dieses Rezept scheint vielleicht etwas „schwer“ für einen heißen Sommertag, wird aber sicherlich einen tollen Eindruck bei Ihren Gästen machen!



Zucchini, Tomaten und Zwiebelchen süßsauer

Zutaten für 4-6 Personen:

500 g Zucchini, 6 kleine, weiße Zwiebeln, 12 schön reife Kirsch- oder Bombolini-Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl Extravergine 1-2 EL Rosinen (für 10 Minuten in warmem Wasser eingeweicht), 1 EL Pinienkerne, 1 EL Weinessig, 1 EL Balsamessig, 3 TL Zucker, einige Minzeblättchen, Salz

Die Zwiebeln putzen, waschen und in Schmitze schneiden. Die Zucchini säubern und würfeln, die kleinen Tomaten waschen und halbieren. Die geschälten Knoblauchzehen im Öl andünsten, die Zwiebeln dazugeben und 5 Minuten lang anschmoren, dann die Zucchini hinzufügen und weitere 10 bis 12 Minuten garen lassen. Die beiden Essigsorten angießen, verdunsten lassen und dann die Tomaten, die Rosinen und den Zucker beigeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken, die zerpfückten Minzeblättchen und die Pinienkerne hinzufügen. Vor dem Servieren 5-10 Minuten ruhen lassen.



„Schneeball“: Halbgefrorenes aus Kastanienhonig, gerösteten Pinienkernen und Heidelbeeren

Zutaten für 5-6 Personen:

6 Eiweiß
500g frische Sahne
12g Blattgelatine
250g Kastanienhonig
200g Heidelbeeren
50g Pinienkerne
50g Kristallzucker

Zu allererst die Blattgelatine in einer kleinen Schüssel in kaltem Wasser einweichen.

Unterdessen erhitzt man den Honig bis er beinahe kocht. Die Eiweiße mit dem Schneebesen steifschlagen (der elektrische für alle oder der handbetriebene für die Puristen), nach und nach den kochenden Honig hineingeben und dabei nicht aufhören zu rühren. Der Eischnee muss schön steif sein.

Die Gelatine abtropfen, mit den Händen ausdrücken und in einem kleinen Topf mit schwerem Boden bei niedrigster Temperatur auflösen. Dies nimmt nur wenige Sekunden in Anspruch. Dann unter das aufgeschlagene Eiweiß mischen.

Den Ofen auf 150° C vorheizen und die Pinienkerne für einige Minuten lang rösten, sie dabei aber nicht zu dunkel werden lassen.

Nun die Sahne schlagen (um dies einfacher zu machen, kann man sie zuvor im Gefrierfach etwas herunterkühlen).

Nun die Pinienkerne und die Sahne behutsam, nach und nach, mit dem abgekühlten Eischnee vermischen und die Mischung für mindestens zwei Stunden in die Gefriertruhe stellen. Danach können Sie die „Schneebälle“ servieren: sie werden mit Hilfe von zwei Holzlöffeln auf jedem Teller angerichtet und mit einer Heidelbeersauce gereicht. Dazu erhitzt man die Beeren einfach mit etwas Zucker und Wasser, wenn nötig.