

Ricette Vialline di Maggio



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla,.....

...Fenchel-Zaralli, Gnocchi mit Asparagina, Crostata della Nonna Amelia, uvm...



Kleine Fenchel-Taralli

Zutaten für circa 1 kg Taralli:

135 ml Olivenöl Extravergine, 125 ml Wasser, 100 ml trockener Weißwein, 125 g Mehl Type 405, 125 g Vollkornmehl, 105 g Hafermehl, 50 g Dinkelmehl, 50 g Grieß (plus 1-2 Handvoll, um die Taralli zu formen), 5 g Malz, 60 g Leinsamen, 60 g Hirse, 60 g Sonnenblumenkerne, 50 g Sesam, 12 g Fenchelsamen, 12 g Salz, 1 Prise Chilipulver, 1 Prise schwarzer Pfeffer

Vermischen Sie Wasser, Wein und Öl in einer großen Schüssel und fügen Sie das Salz hinzu. Geben Sie nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel und in beliebiger Reihenfolge die verschiedenen Mehlsorten sowie den Grieß zu dem Gemisch. Fügen Sie nun auch die Samen und die Gewürze hinzu und verkneten Sie das Ganze sorgfältig mit den Händen, bis ein gleichmäßiger und weicher Teig entsteht. Nehmen Sie jeweils ein Stückchen davon und rollen Sie es auf einem mit Grieß bestreutem Backbrett zu einem etwa fingerdicken Zylinder mit einer Länge von 10-12 cm. Formen Sie Kringel daraus, „verschließen“ Sie die beiden Enden mit einer Gabel und legen Sie die Taralli auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen. Nach Ablauf dieser Zeit das Backblech herausnehmen, die Taralli wenden - unter Zuhilfenahme eines geeigneten Ofenhandschuhs, um sich nicht zu verbrennen - und für weitere 5 Minuten in den Ofen schieben; sie sollten eine schöne, gleichmäßige Keksfarbe annehmen. Lassen Sie sie abkühlen und... seien Sie vorsichtig: Es ist schwer, von ihnen „loszukommen“!



Paniertes Ei auf Stracchino-Creme mit Spargel und Trüffel

Zutaten für 1 Person:

2 Eier

50 g Paniermehl

15-20 Eiswürfel Olivenöl Extravergine zum Ausbacken

50 g Stracchino (1) oder Mascarpone oder anderen, milden Frischkäse nach Geschmack

3-4 EL Milch

2 Stangen grüner Spargel

schwarze Trüffel

Salz und Pfeffer

(1) Sie bekommen ihn in italienischen

Lebensmittelgeschäften: Es handelt sich um einen weichen, aber kompakten Frischkäse aus Kuh-Vollmilch.

Nehmen Sie zwei kleine Schüsseln: In der einen schlagen Sie ein Ei auf, in die andere geben Sie das Paniermehl. Setzen Sie ein Töpfchen mit Wasser auf und bringen Sie es zum Kochen. Sassen Sie das andere Ei sehr vorsichtig mithilfe eines Söffels hineingleiten. 6 Minuten im kochenden Wasser garen (halten Sie sich an die Garzeit, damit das Eigelb nicht zu hart wird: es sollte weich und seidig bleiben). Während das Ei kocht, geben Sie das Eis mit etwas kaltem Wasser in einen Behälter; wenn die 6 Minuten vorüber sind, nehmen Sie das Ei mit einem Söffel aus dem Töpfchen und tauchen es in das Eiswasser, um den Kochvorgang zu unterbrechen. Den Spargel waschen, das harte untere Ende entfernen, dünsten, abgießen und warm stellen. Das Ei, wenn es vollkommen erkaltet ist, behutsam auf die Arbeitsplatte klopfen und schälen. Sehr vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen, im Paniermehl, im aufgeschlagenen Ei und dann wieder im Paniermehl wenden, so dass es vollständig davon ummantelt ist.

Bereiten Sie nun die Creme zu: Die Milch erwärmen (sie darf nicht kochen), in den Behälter des Stabmixers füllen, den Stracchino und eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und das Ganze mixen, bis eine Creme entsteht, die Sie auf einen tiefen Teller geben. Erhitzen Sie reichlich Olivenöl in einem kleinen Topf. Prüfen Sie die Temperatur möglichst mit einem Küchenthermometer: Wenn das Öl 160 °C erreicht hat, lassen Sie das panierte Ei sehr vorsichtig hineingleiten und frittieren es 1 Minute lang. Dann nehmen Sie es mit einem Schaumlöffel heraus, lassen so viel Öl wie möglich abtropfen, legen es mit größter Sorgfalt auf Küchenpapier und richten es danach behutsam auf der Käse-Creme an. Schneiden Sie den gekochten Spargel in Stückchen und verteilen Sie diese auf der Creme; vollenden Sie das Gericht mit frisch gehobelten Trüffelspänen und servieren Sie es heiß. Wenn das Ei bei Tisch geöffnet wird, sollte das Eigelb sehr weich und noch etwas flüssig sein. Dieses Rezept ist nicht leicht zuzubereiten, man muss auf die Kochzeiten achten und das Ei sehr vorsichtig handhaben... doch wie alle schwierigen Dinge ist es doppelt befriedigend, wenn es gelingt!



Kartoffel-Gnocchi mit Soße aus grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen:

Für die Gnocchi: 400 g Kartoffeln, 150 g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz

Für die Asparagina-Soße: 1 kg grüner Spargel, 100 g Pinienkerne, 1 Glas Olivenöl Extravergine, 20 Basilikum-Blättchen, $\frac{1}{2}$ EL grobes Salz, 1 TL feines Salz, $\frac{1}{2}$ TL Weinessig, geriebener Pecorino oder Parmesan (nach Belieben)

<<Ridi ridi che la mamma ha fatto i gnocchi!>> (= Freut euch, Mutter hat Gnocchi gemacht!) sagt ein altes toskanisches Sprichwort; es handelt sich um eine ironische Redewendung, um jemanden, der grundlos lacht, darauf hinzuweisen, aber gleichzeitig macht es deutlich, dass Gnocchi in unserer Gegend schon immer ein verbreitetes und bei allen beliebtes Gericht waren. Es stammt aus ärmeren Zeiten, in denen gekocht wurde, was im Gemüsegarten wuchs. Für ihre Zubereitung bevorzugte man (und tut es noch heute!) weiße, mehlig Kartoffeln oder die roten Kartoffeln aus Cetica, die in etwa 500 m Höhe auf den zum Casentino-Tal hin abfallenden Hängen des Pratomagno angebaut werden. Es handelt sich um eine besonders robuste und schmackhafte Sorte, die vor kurzem wiederentdeckt wurde und mittlerweile unter der Schirmherrschaft von Slowfood steht. Die Asparagina von La Viella „vermählt sich“ perfekt mit Gnocchi. Hier bei uns verwendet man für ihre Zubereitung grünen Spargel, oder besser noch den wilden, der noch schmackhafter und wohlbriechender ist und zwischen April und Juni an sonnigen Stellen am Waldrand „aus dem Boden schießt“: Aber wo genau? Dies ist - genau wie bei Pilzen - ein wohlbehütetes Geheimnis....

Vorgehensweise:

Bereiten Sie zunächst die Asparagina-Soße zu: Schneiden Sie das faserige Endstück des Spargels mit Hilfe eines scharfen Messers ab. Waschen Sie ihn sorgfältig unter fließendem Wasser, ohne ihn einzuweichen. Um sicher zu gehen, dass Erde und andere Verunreinigungen entfernt wurden, schaben Sie den Stiel mit einem kleinen Messer ab und waschen Sie das Gemüse erneut. Lassen Sie es abtropfen und binden Sie es mit Küchengarn in kleinen Bündeln zusammen. Ordnen Sie diese aufrecht in einem hohen, schlanken Topf (am besten wäre der dafür vorgesehene Spargelkochtopf mit dem dazugehörigen Abtropfsieb) in 4-5 Zinger hoch kochendem Wasser an, in das Sie einen halben Esslöffel grobes Salz gegeben haben. Kochen Sie den Spargel zugedeckt etwa 20 Minuten lang, bis er beginnt, „den Kopf“ zu neigen. Für diese Zubereitung sollte er gut gar gekocht sein. Nehmen Sie das Gemüse aus dem Topf und lassen Sie es abtropfen, wobei Sie sich mit einer Zange behelfen können. Falls das Stangenende noch immer faserig sein sollte, entfernen Sie ein weiteres Stück davon, und geben Sie den Spargel zusammen mit den anderen Zutaten - Pinienkerne, Öl, Basilikum, Essig und Salz - in den Mixer. Sie werden so ein weiches und duftendes Spargelpüree erhalten, das Sie in einer Schüssel, die groß genug ist, um auch die Gnocchi zu fassen, beiseitestellen.

Um die Gnocchi zuzubereiten, die Kartoffeln sorgfältig waschen und mit der Schale in kaltem Wasser mit einer Prise Salz aufsetzen. Sobald sie schön gar sind (prüfen Sie dies mit einer Gabel), abgießen und so schnell wie möglich - solange sie noch heiß sind - pellen. Mit dem Kartoffelstampfer oder der „Blotten Lotte“ zu Püree verarbeiten. Geben Sie den Kartoffelbrei auf Ihre Arbeitsfläche und vermengen Sie ihn mit dem Mehl, dem Ei und einer Prise Salz, wobei Sie alles gut verkneten, bis ein glatter, elastischer und dennoch weicher Teig entsteht.

Sie sollten darauf achten, weder zu viel Mehl hinzuzufügen, weil die Gnocchi hart werden würden, noch zu wenig, da sie sonst während des Kochens zerfallen könnten. Formen Sie nun etwa fingerdicke Röllchen, die Sie in circa 2 cm lange Stücke schneiden (oder 3 cm, falls Sie etwas größere Gnocchi bevorzugen). Drücken Sie dann mit den Fingern eine Art Grübchen in die Mitte eines jeden, sodass sie einem „Löckchen“ ähneln. Breiten Sie ein Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche aus und bestäuben Sie es mit Mehl. Verteilen Sie Ihre Gnocchi darauf und lassen Sie sie etwa eine halbe Stunde ruhen. Nach Ablauf dieser Zeit in kochendem Salzwasser garen (es muss wirklich kochen!... sonst lösen sie sich auf). Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig: nach und nach rasch mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in die Schüssel mit der Spargelsoße geben. Vermengen Sie alles sehr vorsichtig und bringen Sie die Gnocchi sofort auf den Tisch: Mit ein wenig Pecorino oder geriebenem Parmesankäse bestreut sind sie einfach himmlisch.



In der Pfanne geschwenkte Puffbohnen

Zutaten für 8 Personen:

1 kg frische, ausgelöste Puffbohnen, $\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel (ca. 100 g), 50 g Nackenschinken (oder Speck oder fetter Schinken), 2 Minzeblätter, 4 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Den Nackenschinken in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit schwerem Boden im Olivenöl anrösten. Die geputzte, fein geschnittene Zwiebel hinzufügen, umrühren und, sobald sie weich geworden ist, die Puffbohnen, Salz und Pfeffer dazugeben. Nochmals mit einem Holzlöffel umrühren und mit dem Deckel bedeckt etwa eine halbe Stunde köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Kurz bevor Sie den Topf vom Herd nehmen die mit den Fingern zerpfückte Minze hinzufügen, ein letztes Mal umrühren und ab zu Tisch!



Crostata della Nonna Amelia

...Mürbeteigkuchen mit Olivenöl
nach Art von Oma Amelia (1)

Zutaten für eine Kuchenform mit 28-30 cm
Durchmesser:

500 g Weißmehl (sowie 3-4 Esslöffel zur
Verarbeitung und zum Ausrollen des Teigs)

250 g Zucker

5 Eier bei Zimmertemperatur (davon eines
zum Bepinseln des Teigs)

100 ml Olivenöl Extravergine

40 ml Vin Santo

1 unbehandelte Zitrone

$\frac{3}{4}$ Tüte Backpulver (Dosis für 500 g Mehl)

400 g Erdbeerkonfitüre

1 Tl Milch

3-4 Tl Puderzucker (nach Belieben)

1 Handvoll Walnusskerne (nach Belieben)

Verkneten Sie in einer Schüssel das Mehl mit dem
leicht aufgeschlagenen Eiern, dem Öl, dem Zucker,
dem Backpulver, der geriebenen Zitronenschale und
schließlich dem Vin Santo. Gehen Sie dem Teig auf
die Arbeitsfläche, wobei Sie ein Drittel davon zur
Verzierung der Crostata beiseitestellen.

Mit dem restlichen formen Sie eine Kugel, die Sie mit einem Nudelholz und mit Hilfe von etwas Mehl ausrollen. In eine gut mit Butter eingefettete Backform von ca. 28-30 cm Durchmesser legen und den Teig mit den Händen andrücken, um den gesamten Boden der Form gut zu bedecken. Alternativ kann der Teig mit derselben Vorgehensweise auch direkt auf ein Blatt Backpapier gelegt und dann zusammen mit dem Papier in die Form gegeben werden. Gleichmäßig mit einer Schicht Konfitüre bedecken (in unserer Gegend sind neben Erdbeerkonfitüre die aus Brombeeren und Feigen „der Hit“, oder man kann auch eine Hälfte mit der einen Sorte und die andere mit einer zweiten bestreichen).

Wer möchte, kann einige fein gehackte Walnüsse unter die Konfitüre mischen. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und damit eine Art breites Gitternetz auf dem Kuchen gestalten. Legen Sie das letzte Teigstück rundherum zur Fertigstellung und Dekoration entlang des Kuchenrandes. Es sollte hier und da mit dem Zeigefinger auf dem Rand der Crostata angedrückt werden, um die Konfitüre „einzuschließen“. Die Streifen des „Netzes“ und den Rand mit dem beiseitegestellten und mit einem Teelöffel Milch leicht aufgeschlagenen Ei bestreichen. Stellen Sie die Form dann für ca. 50 Minuten in den auf 160 °C erhitzten Ofen. Am Ende der Backzeit muss der Teig der Crostata eine schöne goldbraune Farbe haben. Wenn Sie sehen, dass sie nach 15-20 Minuten zu schnell Farbe annimmt, bedecken Sie sie mit einem Stück Alufolie.

Sie sollte kalt serviert werden, wenn man möchte, mit Puderzucker bestäubt.

Anmerkung: Das übliche Rezept der Crostata sieht die Verwendung von Butter (oder Margarine) vor. Butter war in vergangenen Zeiten in toskanischen Häusern, und vor allem auf dem Land, unbekannt und wurde in jedem Fall als zu teuer, zu „schwer“ angesehen. Olivenöl war damals, wie übrigens auch heute, der uneingeschränkte Herrscher einer jeden Zubereitung, ob süß oder salzig, und seine Verwendung für die Crostata schenkt ein sehr leckeres Ergebnis. Der mit Öl zubereitete Milchteig hat den Geschmack der Kuchen von früher, intensiv und unverfälscht, ist aber trotzdem milchig und leicht (auch Dank des Backpulvers, eine Zugabe neueren Datums). Außerdem ist er leichter verdaulich und gesünder für den Körper!

(1) Amelia war Giuliana De Francos Großmutter väterlicherseits: Von ihr „erbt“ sie das Rezept dieser Crostata.