

Ricette Vialline di Novembre



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla,.....
Fenchel-Oliven und Oliven Nature, Bruschette, süße „Halbmonde“ und mehr...



Spritziger weißer Traubensaft mit Sekt

Zutaten für 5-6 Personen:

375 ml gut gekühlter weißer Traubensaft mit "Perlen"

750 ml gut gekühlter Sekt

1 unbehandelte Zitrone

Minzeblättchen

Geben Sie die „Spremuta frizzante“, den weißen Traubensaft der Zattoria, in eine Glaskaraffe, die Sie zur „Rettung“ der feinen Perlen etwas schräg halten sollten, fügen Sie auf dieselbe Weise sehr langsam den Sekt und schließlich den Zitronensaft hinzu. Sehr vorsichtig umrühren und den Aperitif auf die Gläser verteilen. Schneiden Sie die andere Zitronenhälfte in dünne Scheiben und garnieren Sie die Gläser damit. Noch einige Minzeblättchen und fertig ist Ihr schnell zuzubereitender, frischer und waschechter „viallinischer“ Aperitif...

Cin cin, cari amici, alla salute!



Grüne Oliven nature

Zutaten: Grüne Oliven, grobes Salz

Achten Sie darauf, nur unversehrte Oliven zu verwenden, waschen Sie diese und wässern Sie sie 10 bis 14 Tage lang in kaltem Wasser mit einer Handvoll grobem Salz; wechseln Sie das Wasser täglich. Nach Ablauf dieser Zeit werden die Früchte den größten Teil der Bitterstoffe verloren haben. Die Oliven abgießen und auf Konservengläser verteilen, die Sie mit einer Salzlake in folgenden Mengenverhältnissen auffüllen: pro Kilogramm Oliven 70 g in einem Liter Wasser aufgelöstes Salz. Jedes Glas mit einem Schraubverschluss verschließen – die Oliven müssen vollständig mit der Lake bedeckt sein – und an einem kühlen Ort und vor Licht geschützt aufbewahren. Nach 7 bis 10 Tagen sind sie zum Verzehr bereit (kosten Sie jedoch für alle Fälle: Falls sie Ihnen noch zu bitter erscheinen, verlängern Sie die „Behandlung“ um 2 bis 3 Tage).

Pikante Fenchel-Oliven

Zutaten: Oliven in Salzlake, Fenchelsamen, getrocknete Chilischoten, Knoblauch, Weinessig, Olivenöl Extravergine

Folgen Sie zunächst den Anweisungen für die Oliven in Salzlake oder verwenden Sie bereits in Salzlake eingelegte, abgetropfte und trocken getupfte Oliven. Zum Anrichten mit einem halben Glas Weinessig pro Kilogramm Oliven in eine Schüssel geben, 24 Stunden lang im Kühlschrank ziehen lassen, von Zeit zu Zeit umrühren und dann erneut abgießen. Pro Kilo Oliven eine Tasse Olivenöl hinzufügen und mit Fenchelsamen, getrockneten, grob zerkleinerten oder gemahlenen Chilischoten, fein gehacktem Knoblauch und anderen Gewürzen nach Belieben – Pfeffer, Oregano... – anmachen (die Menge der Gewürze hängt ganz von Ihrem Geschmack ab); verteilen Sie die Oliven auf Konservengläser und verschließen Sie diese sorgfältig. Lassen Sie sie ein paar Tage marinieren: Sie sind lecker, sehr lecker!...



Bruschette mit gegrillten Paprikaschoten

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Scheiben toskanisches Brot (circa 1 cm dick)
- 1 relativ große gelbe Paprikaschote (circa 600 g)
- 1 relativ große rote Paprikaschote (circa 600 g)
- 8 EL Olivenöl Extravergine
- 3 TL Balsamessig aus Modena
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Paniermehl
- 1 EL Kapern
- 1 Sträußchen Petersilie

Die Paprikaschoten waschen und im Ganzen für circa 20 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Nach Ablauf dieser Zeit herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und abkühlen lassen: Auf diese Weise lassen sie sich leichter häuten. Halbieren Sie die Schoten und entfernen Sie sorgfältig die inneren Samen, ziehen Sie die Schale ab und schneiden Sie das Gemüse in circa 1 cm breite Streifen. Hacken Sie den Knoblauch, die Petersilie und die Kapern zusammen fein und vermengen Sie das Gemisch gründlich mit dem Paniermehl, 3 bis 4 Esslöffeln Olivenöl Extravergine und dem Balsamessig. Machen Sie nun die Paprikaschoten mit dieser „Soße“ an; rösten Sie die Brotscheiben, richten Sie die vorbereiteten Paprikaschoten darauf an und träufeln Sie noch eine „Runde“ Öl über jede Bruschetta.



Cannelloni mit toskanischer Hackfleischsoße und Haselnüssen

Zutaten für 6 Personen:

Für den Cannelloni-Teig:

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

Für die Hackfleischsoße:

2 Gläser à 280 g "Sugo di carne alla Toscana" von La Violla, oder, falls Sie es vorziehen die Soße frisch zuzubereiten:

300 g gehacktes Rindfleisch, 50 g gehacktes Schweinefleisch (oder 2 frische Salpicce), 1 EL Tomatenmark, $\frac{1}{2}$ Glas geschälte Tomaten (250 g), 1 Karotte, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Rippe Staudensellerie, 3 Basilikumblätter, einige Stängel Petersilie, $\frac{1}{2}$ Glas Rotwein, 8 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Für die Béchamelsoße:

500 ml Milch, 50 g Butter, 50 g Mehl, $\frac{1}{2}$ TL geriebene Muskatnuss, Salz

50 g Haselnüsse, 200 g Pecorino (12 Monate gereift), 2 EL Olivenöl Extravergine, um die Backform einzufetten, 3-4 Basilikumblätter

Bereiten Sie zuallererst die Soße zu: Die Zwiebel, den Sellerie, die Karotte, die Knoblauchzehe und die Petersilienblättchen waschen, putzen und fein hacken. Die gehackte Mischung in einem flachen Topf mit dem Öl und den mit den Fingern grob zerkleinerten Basilikumblättern bei schwacher Hitze andünsten und häufig umrühren, wobei Sie darauf achten sollten, dass nichts am Boden ansetzt. Wenn das Ganze eine schöne, goldene Farbe angenommen hat, die beiden Hackfleischsorten hinzufügen und alles gut vermischen: Sobald sich eine Art Schaum auf der Oberfläche zu bilden beginnt, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Flamme höher stellen und mit dem Wein ablöschen. Wenn dieser vollständig verdunstet ist, das Tomatenmark in den Topf geben und gut mit dem Fleisch-Gemüse-Gemisch vermengen. Dann die geschälten Tomaten hinzufügen, mit der Gabel zerdrücken und untermengen. Bei schwacher Hitze mindestens eine Stunde köcheln lassen und von Zeit zu Zeit umrühren.

In der Zwischenzeit bereiten Sie den Nudelteig zu: Häufen Sie das Mehl auf der Arbeitsfläche an, drücken Sie eine Mulde hinein und geben Sie die Eier, das Öl und eine Prise Salz in die Mulde. Arbeiten Sie zuerst langsam, mit einer Gabel das Mehl von den Rändern zur Mitte hin ein und kneten Sie dann mit den Händen weiter, bis Sie eine glatte und kompakte Kugel erhalten. Nun den Teig dünn (ca. 2 mm dick) mit einem Nudelholz ausrollen, wobei Sie sich mit ein paar Handvoll Mehl behelfen, damit nichts anklebt. Schneiden Sie den Teig nun in etwa 10 cm große Quadrate und legen Sie sie beiseite, auch übereinander: Geben Sie jedoch immer etwas Mehl zwischen die Teigstücke.

Bereiten Sie nun die Béchamelsoße zu: die Butter bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf mit schwerem Boden zerlassen. Sobald sie geschmolzen ist, das Mehl dazugeben und 2 bis 3 Minuten lang mit einem Holzlöffel mit der Butter vermischen, ohne das Ganze Farbe annehmen zu lassen. Gießen Sie etwas Milch (die Sie zum Kochen gebracht haben) in den Topf und vermengen Sie alles gut: Zügen Sie nach und nach unter ständigem Rühren die ganze Milch hinzu. Ca. 10 Minuten bei sehr schwacher Hitze köcheln lassen, dabei darauf achten, dass die Soße nicht am Topfboden ansetzt. Dann den Herd abstellen und mit Salz und Muskatnuss würzen.

Den Pecorino in kleine Würfel schneiden und die Haselnüsse grob zerkleinern. Nun ist alles bereit, um die Cannelloni zuzubereiten: Verteilen Sie die Soße (die inzwischen fertig ist und von der Sie einige Schöpfkellen beiseitestellen) auf den Teigstücken, breiten Sie sie mit der Rückseite eines Löffels etwas aus, geben zwei, drei Pecorinowürfel darauf und rollen Sie den Teig zu Cannelloni zusammen. Legen Sie sie nach und nach nebeneinander in eine mit Öl eingefettete Auflaufform. Die Béchamelsoße und die beiseitegestellte Hackfleischsoße auf und zwischen den Cannelloni verteilen, die Oberfläche mit den zerkleinerten Haselnüssen bestreuen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten lang bei 180 °C backen.

Vor dem Servieren ein wenig abkühlen lassen und mit den Basilikumblättern garnieren.



Wildschweinragout mit Sugo Tinto

Zutaten für 5-6 Personen:

800 g Wildschweinfleisch (für dieses Rezept ist die Keule empfehlenswert)

1 Flasche Rotwein für die Marinade (plus 3 Gläser zum Ablöschen)

2 Zwiebeln

4 Karotten

3 Stangen Staudensellerie

2 Gl. Sugo Tinto (zu 280 g)

3 Lorbeerblätter

8 El Olivenöl Extravergine

Salz und Pfeffer

Geben Sie das Fleisch am Vorabend in eine Marinade aus dem Rotwein, einer Zwiebel, zwei Karotten und einer Rippe Staudensellerie (das Gemüse geputzt und halbiert).

Zubereitung: Das Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Stücke schneiden. Entfernen Sie gegebenenfalls die sehnigen Stellen mit einem scharfen Messer. Nun eine hohe Pfanne mit schwerem Boden erhitzen und das Fleisch für einige Minuten hineingeben: Sobald die wässrige Flüssigkeit ausgetreten ist, die dem Fleisch den strengen Geschmack

gibt, den Topf vom Herd nehmen, die Flüssigkeit abgießen und die Wildschweinstückchen in einer Schüssel beiseitestellen. Säubern Sie die Pfanne und schmoren Sie das übrige geputzte, gewaschene und kleingeschnittene Gemüse im Olivenöl an. Nun das Fleisch hineingeben, gründlich mit dem Gemüse vermischen und von allen Seiten gut anbraten. Sobald es Farbe angenommen hat, die Hitze erhöhen und mit 3 Gläsern Wein ablöschen, den Sie einige Minuten lang verdampfen lassen. Dann die Hitze reduzieren, den Sugo Tinto und die Lorbeerblätter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, sorgsam vermengen und eine Stunde köcheln lassen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Die Soße wird langsam einkochen: Geben Sie acht, dass sie nicht am Boden ansetzt. Servieren Sie Ihr Spezzatino schön heiß, sobald das Fleisch gar und zart ist... Buon Appetito!

Das sehr schmackhafte und begehrte Wildschweinfleisch wird seit dem Altertum geschätzt und verzehrt, weil sein Geschmack die Noten von gewöhnlichen Hausschweinen und Wild vereint. Die Art ist in der gesamten Mittelmeerregion weit verbreitet und wurde von der hier ansässigen Bevölkerung seit jeher gejagt. Das als „rot“ eingestufte Fleisch ist sehr proteinhaltig, fettarm und reich an Kalium, Phosphor, Natrium, Eisen, Kalzium und Vitaminen. Wildschweinfleisch ist unumstrittener Hauptdarsteller der toskanischen Küche (zu den bekanntesten und am weitesten verbreiteten Gerichten gehören „Pappardelle al Ragù di Cinghiale“ und „Cinghiale in umido“). Vor dem Kochen muss das Fleisch durch Marinieren vom strengen Wildgeschmack und -geruch befreit werden, die ihm normalerweise zu eigen sind. Es gibt dazu verschiedene Arten von Marinaden: in Milch, in Wasser und Zitronensaft oder in Wein und Gemüse, so wie es hier in der Küche der Zattoria üblich ist.



Cannellini-Bohnen nach „Vögelchenart“

Zutaten für 4-5 Personen:

Für die Bohnen:

400g getrocknete Cannellini-Bohnen (oder weiße Bohnen einer anderen Sorte, je nach Geschmack), 2 EL Olivenöl Extravergine, 2 Knoblauchzehen, 2-3 Salbeiblätter, 1 Prise grobes Salz

Zum Anrichten:

5 EL Olivenöl Extravergine, 200g geschälte Tomaten, 1 EL Tomatenkonzentrat, 2 Knoblauchzehen, 3-4 Salbeiblätter, Salz und Pfeffer

Geben Sie die trockenen Bohnen in einen Topf. Sie sollten von guter Qualität und nicht allzu groß sein; Cannellini sind nicht leicht zu finden. Mit kaltem Wasser bedecken (für 400 g benötigen Sie ungefähr 2 l) und den Knoblauch, den Salbei, das Öl und das Salz hinzufügen. Stellen Sie den Topf bei geringer Temperatur auf den Herd (wenn nötig, reduzieren Sie die Hitze noch weiter während des Kochens). Das Wasser muss kaum wahrnehmbar kochen; die Bohnen dürfen sich nicht „aufregen“, sondern sie sollen sich beinahe nicht bewegen. Es ist schwierig eine genaue Angabe zur Kochzeit zu machen; sie hängt von der Qualität der Bohnen und dem Alter ab ... aber machen Sie sich keine Sorgen, es gibt ein Gegenmittel, das in der Küche angewendet werden kann: Probieren!

Geben Sie nun das Öl, die beiden Knoblauchzehen und die Salbeiblätter in einen Kochtopf mit schwerem Boden aus Terrakotta oder Stahl. Bei mittlerer Hitze anschwitzen, das gut mit einem halben Glas Wasser verdünnte Tomatenkonzentrat und die geschälten Tomaten hinzufügen, salzen und die Soße für 10-15 Minuten köcheln lassen. Die gekochten und abgegossenen Cannellini-Bohnen in den Topf geben, gegebenenfalls nachsalzen und mit Pfeffer würzen. Weitere 10-15 Minuten kochen lassen und dabei vorsichtig umrühren. Am Ende sollte die Soße dickflüssig und die Bohnen gar, aber nicht zerkoht sein.

Es ist relativ selten, die Bohnen nach „Vögelchenart“ allein anzubieten. Normalerweise werden sie zu einem in Tomaten geschmorten Fleischgericht serviert (Kalb, Huhn, Kaninchen, Schwein). „Ihr Ende“ (= ihre Krönung), wie man bei uns sagt, ist, sie mit frischen Schweinewürsten zuzubereiten: Wenn man die Tomaten zur Soße hinzufügt, legt man eine oder zwei (für besonders Hungrige) Würste pro Tischgenosse mit hinein. Man sollte während des Kochens die Pelle ein wenig mit einer Gabel durchstechen. Die Bohnen nach „Vögelchenart“ ernten besonders in der Version mit den Würsten immer den Applaus der Feinschmecker.

Der sonderbare Name stammt möglicherweise von der Verwendung des Salbeis in diesem Rezept. Dieses Gewürz, das häufig in unserer Küche verwendet wird, war unentbehrlich beim Kochen von Wildvögeln, ob gegrillt, am Spieß oder geschmort. Heutzutage ist es aus gerechtfertigten Gründen schwierig, Gerichte mit diesen kleinen Vögeln zu kochen oder im Restaurant zu finden.



Die süßen „Halbmonde“

Zutaten für ungefähr 60 Plätzchen:

300 g Mehl

225 g Butter

220 g frischer Ricottakäse vom Schaf

2 ES Naturjoghurt

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Konfitüre je nach Geschmack

Schokoladencreme je nach Geschmack (oder Viallella)

Salz

Die zimmerwarme Butter (ungefähr 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen) in einer Schüssel weichkneten. Fügen Sie dem Ricottakäse, den Joghurt und das Mark einer halben Vanilleschote hinzu (die Schote längs einschneiden und mit der Messerspitze das Mark hinauskratzen). Alles gut vermischen, das Mehl und eine Prise Salz dazugeben und den Teig auf ein Backbrett oder den Tisch legen. Mit den Händen weiterkneten, bis Sie einen weichen und elastischen Teig erhalten haben, den Sie zu

einer Kugel formen. Den Boden einer Schale mit Mehl bestäuben, den Teig hineinlegen und mit Frischhaltefolie bedeckt circa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Dann herausnehmen, ein Viertel abschneiden und mit dem Nudelholz ungefähr 3-4 mm hoch ausrollen. Bestäuben Sie den Rand eines Glases (mit einem Durchmesser von ca. 8-9 cm) leicht mit Mehl und stechen Sie Kreise aus. Die übrig bleibenden Teigstücke verkneten Sie wieder und rollen sie neu aus. Nun in die Mitte eines jeden Kreises einen schönen Löffel Konfitüre geben. Bereiten Sie einen kleineren Teil auch mit Schokolade zu: So können Sie alle, aber auch wirklich alle, zufriedenstellen.