

Ricette Vialline di Settembre



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla,.....
Mini-Pizzas, Ricciole mit Traubensoße, toskanisches Fladenbrot und mehr...



Pfirsich-Brumosa

Zutaten für 6 Personen:

5 reife (aber feste) Pfirsiche, je nach Geschmack mit weißem oder gelbem Fruchtfleisch zur richtigen Saison

1 Flasche Rosé-Sekt „La Brumosa“

50 g Rohrzucker

Saft einer halben unbehandelten Zitrone

einige Minzeblättchen nach Geschmack

Schälen Sie 4 der Pfirsiche - oder auch nicht?(1) - und schneiden Sie diese in nicht zu kleine Stücke. Zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft (lassen Sie ein wenig für den übrigen Pfirsich zurück) in eine Karaffe geben, vorsichtig umrühren und circa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen; dann langsam und vorsichtig, um die Perlen zu „beschützen“, eine halbe Flasche „La Brumosa“ in die leicht geneigte Karaffe geben und für eine weitere Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den letzten Pfirsich in sechs Schnitze schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Schnitze horizontal einschneiden und die Gläser damit dekorieren. Verteilen Sie nun den Inhalt der Karaffe und den Rest des Sektes auf die Gläser. Wer möchte, kann auch einige Minzeblättchen oder ein Rosmarinzweiglein in die Karaffe oder die Gläser geben.

(1) „Schälen oder nicht schälen?...“, das ist hier die Frage.... Hier bei La Viella bleibt die Schale an der Frucht (es sind selbstverständlich Pfirsiche aus biologischem Anbau), aber es ist natürlich eine Frage des Geschmacks.



Ausgebackene Mini-Pizzas mit gegrilltem Sommergemüse

Zutaten für 6 Personen:

450 g Mehl, 50 g Manitoba-Mehl

350 ml Wasser

6 g Bierhefe

Salz

Ausreichend Olivenöl Extravergine zum Frittieren

Sommergemüse, beispielsweise:

2 Zucchini, 1 Aubergine, 1 Rippe Staudensellerie, 2 Karotten, 250 g Kirschtomaten, 1 große rote Paprikaschote (oder zwei kleine von unterschiedlicher Farbe), $\frac{1}{2}$ Tropea-Zwiebel (oder eine andere, milde Sorte)...

Das Gemüse putzen, waschen und trocken tupfen; die Zucchini in feine Scheiben, die Karotten der Länge nach mit einem Sparschäler in dünne Streifen und die Aubergine und den Staudensellerie in Würfelchen schneiden. Die Paprikaschoten der Längsrichtung nach halbieren, die inneren Trennwände entfernen und die Schoten in Streifen schneiden; dann auch die Tomaten halbieren. Eine Grillpfanne erhitzen (oder eine große, mit etwas Öl eingefettete Pfanne mit schwerem Boden), zuerst den Sellerie anbraten und dann auch die Zucchini und Auberginen hinzufügen; grillen Sie die Stückchen von allen Seiten, bis sie Farbe annehmen (sie sollten nicht zu lange garen). Schmecken Sie das Gemüse mit Salz ab und stellen Sie es beiseite. Vermischen Sie nun die beiden Mehlsorten und häufen Sie sie auf Ihrer Arbeitsfläche an. Drücken Sie eine Mulde hinein, in die Sie etwas Wasser und die zerbröckelte Hefe geben, die Sie mit einer Gabel rührend auflösen. Das Mehl mit der Flüssigkeit vermengen, dann das Salz und - nach und nach - das restliche Wasser hinzufügen. Mit den Händen weiterkneten, bis ein glatter und elastischer Teig entstanden ist, den Sie abgedeckt 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Dann trennen Sie kleine Stücke davon ab, drücken diese mit den Händen etwas flach und formen kleine Pizzas von etwa 5-6 cm Durchmesser daraus. Erhitzen Sie nun ausreichend Olivenöl in einer Pfanne und geben Sie, sobald es schön heiß geworden ist, die Teigscheibchen hinein. Von beiden Seiten frittieren, damit sie eine gleichmäßige Farbe bekommen, herausnehmen, abtropfen und auf Küchenpapier trocknen lassen. Wenn alle Mini-Pizzas ausgebacken sind, auf jede etwas von dem gegrillten Gemüse geben und lauwarm servieren.



Ricciole mit Traubensoße

Zutaten für 4-5 Personen:

400 g Ricciole von La Vialla (oder eine andere Weizenkeimpasta), 2 schwarze Weintrauben (ca. 250 g) oder 150 g Rosinen, 50 g Nackenschinken, 50 g durchwachsener Speck, 1 Zwiebel (circa 200 g), 100 g grob geriebener Pecorino, 7 EL Olivenöl Extravergine, 1 walnussgroßes Stück Butter, grobes Salz

Für die Béchamelsoße:

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

Bereiten Sie zunächst die Béchamelsoße zu: Die Butter in einem kleinen Topf mit schwerem Boden) bei sehr niedriger Temperatur zergehen lassen. Sobald sie geschmolzen ist, das Mehl hinzufügen und für 2-3 Minuten unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel anschwitzen, ohne dass die Mehlschwitze Farbe annimmt. In der Zwischenzeit haben Sie die Milch zum Kochen gebracht. Gießen Sie etwas von der heißen Milch zur Mehlschwitze und rühren Sie gut um; geben Sie nach und nach unter ständigem Rühren die ganze Milch in den Topf. Vorsichtig, damit die Soße nicht auf dem Topfboden ansetzt, circa 10 Minuten auf sehr niedriger Flamme köcheln lassen. Vom Feuer nehmen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken und etwas Frischhaltefolie abdecken. Die Zwiebel hacken und mit 5 Esslöffeln Olivenöl Extravergine in einer schweren Pfanne andünsten. Den Nackenschinken und den durchwachsenen Speck in feine Streifen schneiden und in die Pfanne geben, sobald die Zwiebel beginnt, weich zu werden; umrühren und die Hälfte der Weinbeeren hinzufügen. Lassen Sie das Ganze weiter dünsten und geben Sie nach 5-6 Minuten auch die restlichen Weinbeeren dazu.

In der Zwischenzeit die Ricciole kochen; bissfest abgießen und in einer Schüssel mit 2 Esslöffeln Olivenöl anmachen, damit die Nudeln nicht aneinanderkleben. Die „Soße“ in der Pfanne zur Béchamelsoße geben und gut vermischen; 50 g Pecorino hinzufügen und erneut umrühren. Geben Sie die Ricciole in eine gebutterte, feuerfeste Form, fügen Sie das Gemisch hinzu und vermengen Sie die Nudeln sorgfältig mit der Soße. Bewegen Sie die Form etwas auf der Arbeitsfläche hin und her, um die Pasta gleichmäßig zu verteilen, streuen Sie den Rest des Pecorinos zusammen mit ein paar Butterflöckchen (mit Zimmertemperatur) darüber und backen Sie das Ganze 30 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Backofen, bis die Kruste eine schöne, goldbraune Farbe annimmt. Vor dem Servieren 15-20 Minuten „ruhen“ lassen.



Toskanisches Zadenbrot

Zutaten für ein Zadenbrot, oder „Schiacciata“:

500 g Mehl Typ 550, 200 g lauwarmes Wasser, 50 g Milch, 50 ml stiller Weißwein, 1 EL Salz, 1 EL Zucker, reichlich Olivenöl Extravergine, 30 g frische Bierhefe

Den Zucker und die Bierhefe im lauwarmen Wasser auflösen und warten, bis sich auf der Oberfläche ein leichter Schaum bildet: Er zeigt an, wenn die Hefe beginnt zu „arbeiten“. Dann den Wein und die Milch hinzufügen. Häufen Sie nun das Mehl auf dem Tisch auf, drücken Sie eine Mulde hinein, in welche Sie das Salz und die Flüssigkeit geben. Solange verkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Eine Edelstahlschüssel mit Olivenöl einfetten, den zu einer Kugel geformten Teig hineinlegen und für eine Stunde gehen lassen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken, in die Sie kleine Löcher stecken, damit das beim Aufgehen entstehende Gas entweichen kann.

Nach einer Stunde ein Backblech zur Hand nehmen (am besten emaillebeschichtet, aus Edelstahl oder Aluminium), mit Backpapier auslegen, reichlich Olivenöl hinaufgießen und den Teig mit den Händen ausbreiten, bis er die Form des Blechs angenommen hat. Nun den Teig umdrehen, sodass der eingefettete Teil obenauf liegt. Von neuem auf dem Backblech ausbreiten, mit Frischhaltefolie bedecken und für weitere 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 220°C vorheizen, die Frischhaltefolie entfernen, den Teig mit grobem Salz würzen, mit einer Gabel die Oberfläche einstecken (die Schiacciata bläht sich so nicht auf und kann gleichmäßig backen) und für mindestens 25 Minuten in den Backofen schieben, bis die untere Seite goldgelb ist. Sie können den Teig mit einem Messer an einer Ecke leicht anheben, um „auszuspionieren“, ob sie bereits Farbe angenommen hat. Frisch aus dem Ofen und lauwarm nochmals mit Olivenöl benetzen und servieren.



Mürcbeteigkuchen mit Feigen und Walnüssen

Zutaten für einen Kuchen (6 Personen):

Für den Mürcbeteig:

600 g Mehl Typ 405

300 g Butter

120 g Rohrzucker

4 Eier

2 Eigelb

1/2 Teelöffel Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

Für die Füllung:

200 g getrocknete Feigen

Feigenmarmelade

100 g Rohrzucker

40 g geschälte Walnüsse

1/2 Glas Vin Santo

Das Geheimnis bei der Zubereitung vom Mürcbeteig liegt in der Schnelligkeit der Verarbeitung.

Vermengen Sie mit dem Fingerspitzen das Mehl mit der in Stückchen geschnittenen, kühlschränkkalten Butter. Das muss so schnell gehen, dass sich die Butter nicht aufwärmt und man eine grobe mehlige Masse erhält.

Dann geben Sie die restlichen Zutaten zu der Mischung und kneten alles gut durch, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Heizen Sie den Backofen auf 160 °C vor. Dann nehmen Sie die hart gewordene Teigkugel aus dem Kühlschrank und drücken sie vor dem Ausrollen mit leichten Schlägen des Nudelholzes so flach wie möglich.

Eine Kuchenform einfetten und vorsichtig mit dem Mürbeteig auslegen (Mürbeteig ist schwierig zu handhaben: etwas Mehl und die Fingerspitzen können helfen). Dann mit der Konfitüre bestreichen und für 45 Minuten backen. Wenn der Kuchen zu schnell dunkel wird, können Sie ihn mit Alufolie abdecken. Nehmen Sie den Kuchen dann aus dem Ofen und lassen ihn abkühlen. In der Zwischenzeit die Feigen halbieren und in einer schon angewärmten, beschichteten Pfanne zusammen mit dem Zucker, dem Vin Santo und den von Hand zerkrümelten Nüssen karamellisieren.

Diese gerade noch flüssige Mischung über den noch lauwarmen Kuchen geben. Um ihn noch appetitlicher zu machen, kann man ihn mit Puderzucker bestäuben. Was den Geschmack betrifft, so gibt es nichts mehr hinzuzufügen: Dieser Kuchen wird Sie vom ersten Bissen an betören...