

Ricette vialline di Dicembre



Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Violla...

... Ein köstlicher Aperitif auf der Grundlage von Mandarinsaft und Sekt, gefolgt von leckeren Vorspeisen und Nudelgerichten, dem superzarten Zwiebelschmorbraten vom Rind und der „Torta della Nonna“ als Nachspeise...



<<Puccini>>

(= Der Puccini)

Zutaten für 4 Personen: 1/2 Flasche Sekt
Le Chiasaie, 4 Mandarinen

Il Puccini ist ein Aperitif auf der Grundlage von frischem Obst und Sekt. Für jede Sektflöte benötigt man 1/3 Mandarinenensaft (von reifen duftenden Früchten der Saison) und 2/3 trockenen Qualitätssekt.

Die Mandarinen pressen und den Saft durch ein kleines Sieb geben, dann in die Sektflöten gießen und mit dem gut gekühlten Sekt auffüllen.

Ein aristokratischer Cocktail, wenig bekannt und von eleganten Damen und Fräulein bevorzugt, vereint er die duftende und zitrusfruchtige Süße mit den trockenen und prickelnden Perlen des Sekts.

<<Crostoni con Pecorino e Acciughe „sotto Pesto“>>

(= Crostoni mit Pecorino und Sardellen „sotto Pesto“)

Zutaten für 4 Crostoni: 4 dünne Scheiben Brot (nach Geschmack Weiß-, Vollkorn- oder Mehrkornbrot), 300 g Sardellen „sotto pesto“ (1), 8 dünne Scheiben vier Monate gereifter Pecorino (zum Beispiel „l'Abbucciato“)

Legen Sie jeweils zwei Scheiben Schafskäse dicht nebeneinander auf die Crostoni und verteilen Sie die gut mit dem Pesto angerichteten Sardellen darauf. Zur Begleitung eines Aperitifs oder für eine Vorspeise schneiden Sie die Crostoni in 3-4 Stücke, damit sie eine „passendere“ Größe zum Knabbern haben. Im Ganzen können die Crostoni als Hauptgericht zusammen mit einem Salat oder Rohkost zum Mittag- oder Abendessen serviert werden, oder als appetitliche, nahrhafte Zwischenmahlzeit (aber auch zum Frühstück!).

(1) <<Acciughe „sotto Pesto“>> für 4-5 Personen: 300 g eingesalzene Sardellen; 50 g Petersilie; 2 Knoblauchzehen; 2 scharfe Chilischoten (mehr oder weniger je nach Geschmack); $\frac{1}{2}$ Glas Olivenöl Extravergine
Die Sardellen sorgfältig von Salz und Gräten befreien. Die Petersilieblättchen zusammen mit den Knoblauchzehen und den Chilischoten fein hacken. Legen Sie die Sardellen in Schichten in eine Glas- oder Porzellan-
schüssel und geben Sie auf jede Schicht etwas von der Knoblauch-, Petersilie- und Chilimischung. Das Ganze mit dem Öl bedecken und mindestens 12 Stunden ruhen lassen.



<<Insalata di carolo cappuccio, arance e olive>>

(= Weißkohlsalat mit Orangen und Oliven)

Zutaten für 4 Personen: 1 kleiner Weißkohl, 4 Orangen, 1 Handvoll grüne Oliven, 8 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Entfernen Sie die die harten und beschädigten äußeren Blätter des Weißkohls, legen Sie ihn auf die Arbeitsfläche oder ein Küchent Brett und vierteln Sie ihn. Dann die Kohlviertel mit einem Messer mit langer Klinge in sehr feinen Streifen vom Strunk schneiden, unter fließendem Wasser abspülen und mit einem Geschirchandtuch aus Baumwolle trocken tupfen. Schölen Sie drei der Orangen, entfernen Sie die weiße Haut und schneiden Sie die einzelnen Spalten jeweils in kleine Stücke. Pressen Sie den Saft der übrigen Orange in ein Schüsselchen (Achtung wegen der Kerne!) und fügen Sie das Öl, Salz und Pfeffer hinzu; mit einer Gabel aufschlagen, bis eine Emulsion entsteht. Dann die Oliven entsteinen und in Stückchen schneiden. Geben Sie die Weißkohlstreifen zusammen mit den Orangen- und Olivenstücken in eine Salatschüssel, machen Sie das Ganze mit dem vorbereiteten Dressing an und mischen Sie alles gut - nun ist Ihr Salat bereit, serviert zu werden!



<<Calamari con Baccalà, Pomodorini, Uvetta e Pinoli>>

(= Calamari-Pasta mit Klippfisch,
Kirschtomaten, Rosinen und Pinienkernen)

Zutaten für 4-5 Personen: 400 g Calamari-Pasta,
300 g küchenfertiger, bereits gewässerter Klippfisch (1),
100 g Kirschtomaten, 1 Stange Sauch, 1 Glas Weiß-
wein, 1 Knoblauchzehe, 30 g Rosinen, 20 g Pinien-
kerne, 6 EL geriebener Pecorino, 8 EL Olivenöl Ex-
travergine, 4 Basilikumblätter, 1 Prise getrockneter
Oregano, Salz und Pfeffer

Weichen Sie zunächst die Rosinen in warmem Was-
ser ein. Spülen Sie dann den Klippfisch ab, tupfen Sie
ihn trocken, entfernen Sie die Haut mit einem scharfen
Messer und schneiden Sie ihn in kleine Stücke. Das
grüne Ende und die Wurzel der Sauchstange abschnei-
den, die äußere „Schale“ der Sänge nach einritzen und
entfernen. Den Sauch in feine Ringe schneiden und in
einer großen Pfanne mit schwerem Boden mit der
geschälten Knoblauchzehe im Öl andünsten. Sobald



der Knoblauch Farbe annimmt, aus der Pfanne nehmen und den Klippfisch hineingeben; von allen Seiten anbraten, dann die Hitze erhöhen und den Weißwein angießen. Wenn dieser verdampft ist, die gewaschenen und halbierten Kirschtomaten, den Oregano, die gut ausgedrückten Rosinen, die Pinienkerne sowie Salz und Pfeffer hinzufügen; sorgfältig umrühren, 2 bis 3 Minuten köcheln lassen und dann den Herd ausstellen. Garen Sie die Calamari-Pasta in reichlich kochendem Salzwasser, gießen Sie sie „al dente“ (= bissfest) ab und schwenken Sie sie mit der Soße und 3 Esslöffeln geriebenem Pecorino kurz bei starker Hitze in der Pfanne. Den Herd abschalten, die Pasta mit den mit den Fingern grob zerpfückten Basilikumblättern garnieren, mit dem restlichen Käse bestreuen... und ab auf den Tisch!

(1) Auch wenn Sie bereits entsalzenen Klippfisch verwenden, wässern Sie ihn mindestens einen Vormittag in kaltem Wasser, das Sie zwei Mal wechseln; sollte der Fisch noch eingesalzen sein, wässern Sie ihn zwei Tage lang und wechseln das Wasser vier Mal täglich.



<<Strozzapreti al Forno con Broccoli piccanti>>

(= Emmer-Strozzapreti mit scharfem Brokkoli)

Zutaten für 4 Personen: 350 g Emmer-Strozzapreti, 400 g Brokkoli, 1 Knoblauchzehe, 0,10 g Safranfäden, 2 EL geriebener, gealterter Pecorino (plus die für die fertige Pasta notwendige Menge), 160 g frischer Ricotta vom Schaf, 4 EL Olivenöl Extravergine, 1 Chilischote (oder mehr oder weniger, je nach Geschmack), Salz

Den Brokkoli putzen und waschen, die Röschen abschneiden und in reichlich siedendem Salzwasser – das auch zum Kochen der Pasta dienen wird – mit einem Esslöffel Öl garen. Bissfest abgießen und das Kochwasser beiseitestellen. Die Safranfäden in einer halben Tasse warmem Brokkoli-Kochwasser auflösen. Die geschälte Knoblauchzehe mit 3 Esslöffeln Öl und der gehackten Chilischote in einer großen Pfanne mit schwerem Boden andünsten; sobald der Knoblauch Farbe angenommen hat, herausnehmen, den Brokkoli hineingeben und 5 Minuten lang Geschmack annehmen lassen. Vermengen Sie nun in einer Schüssel den Ricotta mit dem geriebenen Pecorino und dem Safransud. Bringen Sie das beiseitegestellte Brokkoli-Wasser erneut zum Kochen und garen Sie die Strozzapreti darin. „Al dente“ abgießen und in die Pfanne mit dem bereits erwärmten Brokkoli geben. Fügen Sie die Safran-Ricotta-Creme hinzu, rühren Sie sorgfältig um, damit sich alles gut verbindet und nehmen Sie die Pfanne vom Herd; ein paar Tropfen rohes Öl und eine Prise geriebener Pecorino darüber geben und... schön heiß schnell auf den Tisch!



<<Stracotto alle Cipolle>> (= Zwiebel-Schmorbraten)

Zutaten für 4 Personen: 600 g Rindfleisch (Rumpsteak), 3 Zwiebeln, 8 EL Olivenöl Extravergine, 1/3 Glas Brandy, 1 EL Maisstärke, Salz und Pfeffer, 1 l Gemüsebrühe

Für die Gemüsebrühe: 1 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Rippe Staudensellerie, 1 Stängel Petersilie, Salz

Bereiten Sie zunächst die Gemüsebrühe zu: Einen Topf mit dem Wasser, dem geputzten und in große Stücke geschnittenem Gemüse und einer Prise Salz auf den Herd stellen, zum Kochen bringen und bis zur Verwendung köcheln lassen. Die Zwiebeln putzen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Kasserolle erhitzen und das mit Küchengarn verschnürte und mit Salz und Pfeffer gewürzte Fleisch hineinlegen. Mit Hilfe von zwei Holzlöffeln wenden (es darf nicht durchstoßen werden) und von allen Seiten anbraten. Wenn das Fleisch eine goldbraune Farbe angenommen hat, mit dem Brandy ablöschen; sobald dieser vollständig verdampft ist, die Zwiebeln hineingeben, reichlich Brühe angießen (sie sollte das Fleisch fast vollständig bedecken), mit Salz und Pfeffer würzen und gut mit den Zwiebeln vermischen. In diesem Punkt mit dem Deckel verschließen, die Hitze reduzieren und etwa 2-2 ½ Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Nach Ablauf dieser Zeit nehmen Sie es aus dem Topf und legen es zum „Ausruhen“ auf ein Holzbrett (es wird sich so besser schneiden lassen). Den Fond (nur die Flüssigkeit) in einem kleinen Schüsselchen sorgsam mit der Maisstärke verrühren und zurück in den Topf mit den Zwiebeln geben. Erhöhen Sie die Hitze und lassen Sie die Soße unter ständigem Rühren ein paar Minuten lang köcheln, bis sie eindickt. Nun das Fleisch in Scheiben schneiden, auf einem Servierteller anrichten, die sehr heiße Zwiebelsoße darüber verteilen und sofort zu Tisch bringen.



<<Polpo „briaco“>> (= „Beschwipster“ Tintenfisch)

Zutaten für 5 Personen: 1 Tintenfisch von ca. 1 kg (küchenfertig), $\frac{1}{2}$ l Rotwein, 3 Knoblauchzehen, 1 getrocknete Chilischote, 2 Sorbeerblätter, 4 EL Olivenöl Extravergine

Den Tintenfisch unter fließendem Wasser waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und auf ein Schneidebrett legen. Die Augen und den „Schnabel“ (die Zähne) entfernen und den Tintenfisch in nicht zu kleine Stücke schneiden, da er während des Kochens an Volumen verliert. Stellen Sie nun eine Kasserolle mit schwerem Boden auf den Herd und geben Sie das Olivenöl, die geschälten und gehackten Knoblauchzehen, die Sorbeerblätter, die zerbröselte Chilischote und die Tintenfischstückchen hinein. Fügen Sie kein Salz hinzu, da die Flüssigkeit, die während des Kochens austritt, bereits ausreichend davon enthält. Garen Sie alles bei mittlerer Hitze für etwa 20 Minuten bzw. so lange, bis das ausgetretene Wasser verdampft ist. Dann die Sorbeerblätter herausnehmen und den Wein angießen, der den Tintenfisch vollständig bedecken soll (verwenden Sie deshalb keine sehr breite Kasserolle). Mit dem Deckel verschließen und mindestens weitere 30 Minuten köcheln lassen. Versuchen Sie dann mit einer Gabel zu „fühlen“, ob der Tintenfisch gar ist: kann man leicht hineinstecken, ist er fertig. Mindestens 10 Minuten lang abkühlen lassen und mitsamt der Soße servieren, die in der Zwischenzeit eingekocht ist und sich in ein köstliches „intingolo“ (= Tunke) verwandelt hat... perfekt, um als abschließende „scarpetta“ mit Brot aufgesogen zu werden! Man kann den beschriebenen Tintenfisch auch mit gerösteten Brotscheiben begleiten, die von Soße und „Fisch“ bedeckt einfach köstlich sind!



<<Carolfiore in padella con Pangrattato e Acciughe>>

(= Blumenkohlpfanne mit Semmelbröseln
und Sardellen)

Zutaten für 4-5 Personen: 1 Blumenkohl (ca. 600 g),
4-6 in Öl eingelegte Sardellenfilets, 4 EL Semmelbrösel,
1 Knoblauchzehe, 10 EL Olivenöl Extravergine, 2-3 frische
Thymianzweiglein, 2 TL „Piccantissima“ (oder eine
getrocknete Chilischote), Salz und Pfeffer

Den Blumenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser etwa eine Viertelstunde garen, dann abgießen, abkühlen lassen und in Röschen teilen. Die Knoblauchzehe mit 8 Esslöffeln Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden (die auch den Blumenkohl fassen muss) andünsten; sobald sie Farbe angenommen hat, herausnehmen und die von ihrem Öl abgetropften Sardellen in die Pfanne geben. Bei niedriger Hitze und unter ständigem Umrühren zergehen lassen. Die Blumenkohlröschen, die „Piccantissima“ oder die Chilischote, Salz und Pfeffer hinzufügen und das Ganze ein paar Minuten lang Geschmack annehmen lassen. In einer kleinen Pfanne 2 Esslöffel Öl erhitzen, die Semmelbrösel darin rösten, zum Blumenkohl geben und umrühren. Mit dem zerpflückten Thymian garnieren.... und fertig!



<<La Torta della Nonna con doppia crema>> (= Großmutter's Kuchen mit zweierlei Cremes)

Zutaten für eine Kuchenform mit 24 cm Durchmesser

Für den Mürbeteig: 250 g Mehl, 2 Eigelb, 100 g Butter, 100 g Rohrzucker, 2 Teelöffel Backpulver, 1 unbehandelte Zitrone, die abgeriebene Schale, 1 Prise Salz

Für die Pinienkern-Creme: 500 ml Milch, 3 Eigelb, 40 g Mehl, 30 g Rohrzucker, 20 g Pinienkerne

Für die Viallella-Creme: 350 g frischer Ricotta aus Schafsmilch, 1 Glas Viallella, 2 Esslöffel Puderzucker, 30 g Pinienkerne, Puderzucker

Bereiten Sie zunächst den Mücheteig zu: Häufen Sie das Mehl auf der Arbeitsplatte an und drücken Sie eine Mulde hinein, in die Sie den Zucker, die Eigelbe, das Salz, die abgeriebene Zitronenschale und die gestückelte Butter (20 Minuten zuvor aus dem Kühlschrank nehmen) geben. Vermengen und verkneten Sie die Zutaten schnell und formen Sie eine Kugel, die Sie eine halbe Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Zur Zubereitung der Pinienkern-Creme die Milch zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Zucker mit den Eigelben in einem kleinen Topf mit schwerem Boden schaumig schlagen und nach und nach das Mehl untermengen. Dann auch die Milch ganz langsam und unter ständigem Rühren hinzufügen. Den Topf bei niedriger Hitze auf dem Herd stellen und weiterhin kontinuierlich rührend die Creme fast zum Kochen bringen und kurz zuvor vom Herd nehmen. Sollten sich Klümpchen gebildet haben, schlagen Sie die Creme etwas mit einem Schneebesen auf. Abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Vialllecreme zubereiten: Streichen Sie den Ricottakäse durch ein Sieb und vermengen ihn mit dem Puderzucker. Sobald Sie eine glatte und gleichmäßige Creme erhalten haben, fügen Sie die Viallella hinzu und vermengen die Zutaten gründlich.

Rollen Sie nun 2/3 des Mücheteigs auf einem Stück Backpapier aus: Versuchen Sie dabei, dem Teig eine runde Form zu geben, die einige Zentimeter größer als die Backform ist. Mit Hilfe des Backpapiers in die Form legen und dabei auch den Rand ausfüttern (der Teig kann auch direkt mit den Händen in der gehuterten und mit Mehl bestäubten Form ausgebreitet werden). Geben Sie nun die Viallella-Creme auf den Tortenboden und streichen Sie sie mit einem Teigschaber glatt. Fügen Sie die Pinienkerne zur anderen Creme hinzu und verteilen Sie diese auf der ersten Schicht. Dann den übrigen Teig ausrollen und die Oberfläche des Kuchens damit bedecken. Drücken Sie den Teigrand rundherum an, bestäuben Sie die Oberfläche mit Puderzucker und streuen Sie die restlichen Pinienkerne darauf. Den Kuchen für etwa 45 Minuten in dem auf 150 °C vorgeheizten Ofen backen. Sollte er nach 25-30 Minuten zu dunkel werden (er sollte am Ende eine schöne Keksfarbe haben), bedecken Sie ihn mit einem Stückchen Alufolie. Die „Torta della Nonna“ vollständig abkühlen lassen, nachdem Sie sie aus dem Ofen genommen haben, und dann mit Puderzucker bestäuben, den Sie durch ein Zeesieb streichen.