

Ricette vialline di Novembre



Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla....

... Nach dem fruchtigen Aperitiv „Fragura“ wärmt zunächst das deftige „Acqua Cotta“ Leib und Seele, dann zaubern eine herbstliche Sasagne und weitere Köstlichkeiten eine toskanische Atmosphäre auf den Tisch...



<<Il "Fragura" de Sa Vialla>>

(= Cocktail aus Traubensaft und Erdbeeren vom Sa Vialla)

Zutaten für 8-9 Personen: 750 ml Sekt, 600 ml frisch gepresster Traubensaft, 150 g Fragolina, 2 TL Zitronensaft, 2 TL biologischer Rohrzucker

Der frisch gepresste Traubensaft und die Fragolina mit dem Sekt Se Chiassaie sind die Zutaten für einen außerordentlichen „Bio-Cocktail“ der Fattoria. Einen Tag zuvor den Sekt, den Traubensaft, die Fragolina und eine halbe Zitrone in den Kühlschrank stellen. Den Traubensaft gemeinsam mit dem Zucker und den beiden Teelöffeln Zitronensaft in eine große (möglichst gekühlte) Glaskaraffe geben. Gut vermischen und dabei versuchen, den Zucker vollkommen aufzulösen. Auch die Fragolina hinzufügen und unter ständigem Rühren alle Zutaten vermischen. Den Sekt dazugeben, indem Sie die Karaffe etwas schräg halten und den Sekt langsam auf einer Seite hineingießen (andernfalls bildet sich zu viel Schaum). Einmal vorsichtig Umrühren und warten, bis sich der Schaum aufgelöst hat. Sofort in gut gekühlte Sektflöten gießen.



<<S'Acqua Cotta all'Oretina>>

(= „gekochtes Wasser“ nach oretinischer Art)

Zutaten für 6 Personen: 500 g frische Steinpilze, 150 g reife (oder geschälte) Tomaten, 150 g Pecorino (oder Parmesan), 6 Scheiben toskanisches Weißbrot, 6 Eier, 8 EL Olivenöl Extravergine, 2 Knoblauchzehen, 1 Prise frischer (oder getrockneter) Thymian, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Die sorgfältig gesäuberten (nicht unter fließendem Wasser waschen, sondern mit einem feuchten Geschirrtuch abreiben) und in feine Scheiben geschnittenen Steinpilze zusammen mit dem Knoblauch und dem Thymian im Öl anschmoren. Nach circa 10 Minuten die Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere zehn

Minuten dünsten und dann eineinhalb Liter warmes Wasser (oder Brühe) angießen. Das Ganze eine weitere gute halbe Stunde köcheln lassen. Die Eier mit einer Prise Salz und vier gehäuften Esslöffeln Käse in einer Schüssel aufschlagen, die heiße Suppe dazugeben und sofort sorgfältig umrühren, damit die Eier nicht stocken. Legen Sie je eine Scheibe geröstetes Brot in die Suppenteller, bestreuen Sie es mit dem übrigen Käse und geben Sie dann die Suppe darüber, die Sie zuvor einige Minuten ruhen gelassen haben.

Das Acquacotta, geboren als Arme-Seute-Gericht, ist trotz des Namens keine leichte, nur aus Wasser und wenigen Gewürzkräutern zubereitete Suppe. Im Gegenteil, das Wasser nimmt gegenüber den vielen anderen darin enthaltenen Zutaten eine zweitrangige Rolle ein. Es gibt in der Toskana viele Varianten dieses Rezepts, die je nach Gegend (Arezzo, Siena, Maremma) unterschiedlich sind.



<<Le Lasagne ai Funghi e pomodorini secchi>>

(= Lasagne mit gemischten Pilzen und getrockneten Tomaten)

Zutaten für 6-8 Personen (und eine rechteckige Backform von 28 x 35 cm): 1 Karotte, 1 Zwiebel, 1 Rippe Staudensellerie, 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischoote (frisch oder getrocknet), 500 g gemischte Pilze (Champignons und andere der Saison), 30 g getrocknete Steinpilze, 1 Sträußchen Petersilie, 3 Sal-sicce (oder frische Bratwürste), 1 Gläschen in Öl eingelegte getrocknete Tomaten (circa 190 g), $\frac{1}{2}$ Glas trockener Weißwein, 80 g geriebener Pecorino

Für die Lasagne: $1\frac{1}{2}$ Säckchen Lasagne zu 250 g (vorgekocht)

Für die Béchamelsoße: 100 g Butter, 1 l Milch, 100 g Mehl, 1 TL geriebene Muskatnuss, Salz

Bereiten Sie zunächst die Béchamelsoße zu: In einem Töpfchen mit schwerem Boden die Butter auf sehr kleiner Flamme schmelzen; sobald sie geschmolzen

ist, das Mehl hinzufügen und mit einem Holzlöffel 2 bis 3 Minuten lang mit der Butter vermischen, ohne das Ganze Farbe annehmen zu lassen. In der Zwischenzeit die Milch zum Kochen bringen und etwas davon in den Topf mit der Mehlschwitze gießen; sorgfältig umrühren und nach und nach die ganze Milch unter ständigem Rühren hinzufügen. Etwa 10 Minuten bei sehr geringer Hitze köcheln lassen, damit die Soße nicht am Topfboden ansetzt. Dann vom Herd nehmen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Béchamel beiseitestellen und mit Frischhaltefolie - in Kontakt mit der Oberfläche - abdecken, damit sich keine „Haut“ bildet. Nun die getrockneten Steinpilze etwa 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen; in der Zwischenzeit das in Würfelchen geschnittene Gemüse zusammen mit den fein gehackten Petersilienblättchen auf kleiner Flamme andünsten. Nach ein paar Minuten die „geschälten“ und mit einer Gabel zerstückelten Würste hinzufügen, umrühren und weiter garen; dann die geputzten und grob zerkleinerten Pilze dazugeben (dabei einige kleinere Pilze ganz belassen: So wird der Geschmack noch intensiver sein). Nicht mit Salz abschmecken, da die getrockneten Tomaten bereits sehr würzig sind. Die Flamme höherstellen, mit dem halben Glas Weißwein ablöschen und die abgetropften, gut ausgedrückten und in Stückchen geschnittenen Steinpilze hinzufügen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist, dann die Temperatur reduzieren, unter Rühren weitergaren und nun auch die von ihrem Öl abgetropften und kleingeschnittenen getrockneten Tomaten dazugeben. Weitere 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, dann den Herd ausschalten und noch etwas fein gehackte Petersilie untermischen - die Soße ist fertig! Mit einem Schöpflöffel ein wenig davon auf den Boden einer mit etwas Öl eingefetteten Auflaufform streichen, eine Kelle Béchamelsoße darüber geben, mit geriebenem Pecorino bestreuen und eine Schicht Lasagneblätter darauf verteilen; so fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind und mit Soße und Käse abschließen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten lang backen.



<<Se Quaglie al forno>> (= Im Ofen garte Wachteln)

Zutaten für 2 Personen: 2 mittelgroße Wachteln (ausgenommen, gewaschen und trocken getupft), 4 Scheiben Pancetta oder Bauchspeck, 2 Knoblauchzehen, 4 Salbeiblätter, Salz und Pfeffer

Das Innere der Wachteln mit Salz und Pfeffer einreiben. Jeweils zwei Scheiben Speck um die Wachteln wickeln und mit einem Zahnstocher feststecken. Geben Sie das Geflügel dann zusammen mit den Knoblauchzehen „in camicia“ (mit Schale und leicht mit dem Handballen zerdrückt) und dem Salbei in eine Ofenform. Mit Salz, Pfeffer und 4 Esslöffeln Öl würzen und im auf 220 °C vorgeheizten Backofen circa 35 Minuten garen (dabei 1-2 Mal wenden und mit dem Bratenfond beträufeln). Nach Ablauf dieser Zeit die Wachteln aus dem Ofen nehmen, auf einen Servierteller geben und die Zahnstocher entfernen.



<<Bastoncini di Zucca fritti>> (= Ausgebackene Kürbiststäbchen)

Zutaten für 6 Personen: 400 g Kürbisfruchtfleisch, 180 g Mehl, 250 ml sehr kaltes Bier, Olivenöl Extravergine zum Ausbacken, Salz

Entfernen Sie, falls erforderlich, die Schale des Kürbisses sowie eventuell vorhandene Kerne und Fasern und schneiden Sie das Fruchtfleisch in Stäbchen. Dann den Teig zubereiten: Das Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben, nach und nach das Bier angießen und alles mit einem Schneebesen verrühren, bis ein glatter und nicht zu dickflüssiger Teig entstanden ist. Nun das Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden und hohem Rand erhitzen: Sobald es schön heiß ist, wenige Stäbchen auf einmal nacheinander in den Teig „tauchen“, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und frittieren. Lassen Sie die Kürbiststäbchen von allen Seiten Farbe annehmen; wenn sie fertig sind, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf saugfähiges Küchenpapier legen, um das überschüssige Öl „abzutrocknen“. Auf diese Weise fortfahren, bis alle Stäbchen ausgebacken sind. Mit Salz abschmecken und heiß servieren.



<<La Torta di Cachi>> (= kaki-Kuchen)

Zutaten für 8 Personen: 140 g Mehl, 100 g Speisestärke, 5 reife Kakis oder Vanille-Kakis (1), 50 ml Olivenöl Extravergine, 110 g Rohrzucker, 1 Teutchen Backpulver, 2 EL Wasser, 3 EL gehobelte Bitterschokolade, Puderzucker

Die Kakis waschen, trocken tupfen, den oberen, harten Fruchtansatz entfernen und in vier Schnitze teilen. Schälen, das Fruchtfleisch auf einen Teller geben und mit einer Gabel zerdrücken. Sieben Sie das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver in eine Schüssel; fügen Sie den Zucker hinzu und vermischen Sie das Ganze mit dem Kaki-Fruchtfleisch, dem Olivenöl und dem Wasser. Den Teig sorgfältig mit dem Schneebesen rühren, damit er glatt und homogen wird. 2 Esslöffel gehobelte Bitterschokolade dazu geben unditerrühren. Eine Kuchenform von 26 cm Durchmesser einfetten und mit Mehl bestäuben, den Teig hineingeben, glattstreichen und den Rest der Schokolade darüber verteilen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten backen. Lassen Sie den Kuchen abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen und bestäuben Sie ihn erst dann mit Puderzucker, wenn er ganz ausgekühlt ist. Es handelt sich um einen Kuchen mit einem außergewöhnlichen Geschmack, dank seiner besonderen Zutaten: Kaki-Fruchtfleisch und Olivenöl.

(1) Falls Sie keine ganz reifen bekommen, geben Sie die Kakis mit ein oder zwei Äpfeln (je nach Anzahl der Kakis) in einen Topf und schließen Sie den Deckel. In ein, zwei Tagen werden sie weich, intensiv orangefarben... und reif.