

Ricette vialline di Ottobre



Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Vialla....

... ein herbstlicher Aperitif mit Waldbeeren eröffnet den Weg zu rustikalem Crostoni mit Pecorino, Paprikaschotenkonfitüre und Capocollo, einem traditionellen toskanischen Schweinebraten und vielem mehr...

<<Bollicine e frutti di bosco>>

(= Perlen und Waldbeeren)

Variante Nr. 1

Zutaten für 4 Personen: 200 g frische gemischte Waldbeeren, 1 Flasche Mussantino Selvatico

Die Beeren unter fließendem Wasser waschen und mit einem Tuch vorsichtig trocken tupfen, wobei Sie darauf achten sollten, sie nicht zu zerdrücken. Auf Gläser oder Sektgläser verteilen und sie mit dem Mussantino Selvatico auffüllen: Die Früchte werden im Rhythmus der spritzigen Bläschen „tanzen“ und ihnen eine leicht süßliche und sehr leckere Note verleihen.



Variante Nr. 2

Zutaten für 4 Personen: 200 g frische gemischte Waldbeeren, $\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone, 2 EL Rohrzucker, 1 Flasche Mussantino Selvatico

Die Beeren unter fließendem Wasser waschen und mit einem Tuch vorsichtig trocken tupfen; einige Beeren beiseitelegen, den Rest zusammen mit dem Zucker und dem Saft der halben Zitrone mit dem Stabmixer pürieren. Einen großzügigen Esslöffel von dem Gemisch in jedes Glas geben, mit dem kalten Mussantino Selvatico auffüllen, mit einem Teelöffel umrühren und den köstlichen Aperitif sofort servieren, der mit seinen warmen Farben auch sehr schön anzusehen ist... den Farben des Herbstes. Servieren Sie Ihren Aperitif mit einem Spießchen aus den beiseitegelegten Waldbeeren dekoriert.



<<Crostoni con Pecorino, "Peperonata dolce" e Capocollo>>

(= Crostoni mit Pecorino, Paprikaschotenkonfitüre und Capocollo)

Zutaten für 4 Personen: 8 Scheiben Mehr- oder Vollkornbrot (dünn geschnitten), 8 Scheiben Capocollo (oder roher toskanischer Schinken), 200 g frischer Pecorino (oder „Abbruciato“, 3-4 Monate gereift), 8 TL „Peperonata Dolce“ (oder Paprikaschotenkonfitüre), 4-5 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Ordnen Sie die Brotscheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech an und geben Sie den in dünne Scheiben geschnittenen Schafskäse und einen Teelöffel Paprikaschotenkonfitüre darauf. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen bei Grillfunktion 5 Minuten backen, bis die Crostoni knusprig sind. Aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, jedem Crostone mit 1-2 Scheiben Capocollo garnieren, mit etwas rohem Olivenöl beträufeln und sofort schön heiß servieren.



<<Peperomata dolce">>

(= Süße Konfitüre aus Paprikaschoten)

Zutaten für ca 3 Gläser zu 250 g: 1 kg rote und gelbe Paprikaschoten, 400 g Rohrzucker, 1 Chilischote

Waschen Sie die Paprikaschoten, entfernen Sie alle Kerne und die inneren weißen Fasern. Schneiden Sie die Schoten in Stücke und dünsten Sie sie bei schwacher Hitze in einer geschlossenen antihafbeschichteten Pfanne oder in einem Topf mit einer kleinen Prise Salz, der Chilischote und 6 Esslöffeln Wasser an. Sobald die Schoten schön weich sind, vom Herd nehmen, durch die Flotte Lote passieren und zurück in den Topf geben. Dann die Masse sorgfältig mit dem Zucker verrühren und unter häufigem Rühren zum Kochen bringen, bis sie eingedickt ist. In sterile und heiß ausgespülte Gläser geben, mit dem Deckel verschließen und für 10 Minuten mit dem Deckel nach unten stellen. Dann umdrehen und vollständig abkühlen lassen.

Diese Konfitüre begleitet und rühmt in perfekter Weise gealterten Käse (Pecorino, Parmigiano Reggiano, reifen Caciocavallo) oder die Frischeren, aber jene mit entschiedenem Geschmack wie Mozzarella aus Büffelmilch oder Scamorza, ein birnenförmiger fester Frischkäse. Sie ist auch ausgezeichnet auf getoastetem und mit gesalzener Butter bestrichenem Brot.



<<Tubettini al forno con Mozzarella, Pecorino e Pomodori secchi>>

(= Überbackene Tubettini mit Mozzarella und getrockneten Tomaten)

Zutaten für 4 Personen: 360 g Tubettini, 250 g Mozzarella, 100 ml Milch, 80 g in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten, 7-8 EL Olivenöl Extravergine + 2-3 EL, um das fertige Gericht damit zu „würzen“, 1 EL Pesto Rosso, 3 Knoblauchzehen, 1 fein gehackte kleine getrocknete Chilischote, Oregano, geriebener Pecorino, Salz

Die getrockneten Tomaten in 1-2 cm große Stückchen schneiden und in einer großen Pfanne mit schwerem Boden mit dem Öl, dem Knoblauch und der Chilischote

andünsten. Den Knoblauch herausnehmen, sobald er Farbe angenommen hat, und die Milch angießen: Einige Minuten eindicken lassen und dann den Herd abstellen. Die Tubettini in reichlich kochendem Salzwasser garen, sehr bissfest abgießen (dabei eine Tasse Kochwasser beiseitestellen) und mit den Tomaten in der Pfanne schwenken; falls Ihnen die Pasta zu trocken erscheint, fügen Sie etwas von dem Nudelkochwasser hinzu. Geben Sie nun auch den in große Stücke geschnittenen Mozzarella in die Pfanne, rühren Sie sorgfältig um und füllen Sie das Ganze in eine Back- oder Auflaufform. Mit dem Oregano, dem Pesto Rosso, dem geriebenen Pecorino und 2-3 Esslöffeln Olivenöl würzen; gut umrühren und die Nudeln gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 10 Minuten gratinieren - oder so lange, bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe angenommen hat. Schön heiß servieren....



<<S'Orista in Salsa di Mele e urvetta>>

(= Schweinebraten mit Apfelsauce)

Zutaten für 8-10 Personen: 1 kg Schweinerücken, 2 Renette-Äpfel (oder eine andere mehligke, süß-säuerliche, je nach Jahreszeit verfügbare Sorte), 2 Knoblauchzehen, 2 Karotten, 2 Stangen Staudensellerie, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 Rosmarinzweiglein, 2 EL Rosinen, 1 Glas relativ junger Chianti, 12 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Weichen Sie zuallererst die Rosinen für 10 Minuten in lauwarmem Wasser ein. Binden Sie den Schweinerücken mit Küchengarn zusammen und würzen Sie ihn von allen Seiten mit Salz und Pfeffer. Das „Suppengrün“ putzen und in grobe Stückchen schneiden, die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Schmoren Sie nun die geschälten Knoblauchzehen in einem hohen Topf in 10 Esslöffeln Olivenöl an. Sobald sie goldgelb sind, herausnehmen und das Schweinefleisch hineingeben, auf das Sie die Rosmarinzweiglein legen. Auch das Gemüse, die Apfelschnitze und die gut mit den Händen ausgedrückten Rosinen hinzufügen. Salzen und etwa 10 Minuten bei recht hoher Hitze anbraten. Den Braten dann mit Hilfe von zwei Kochlöffeln wenden, um ihn von allen Seiten anzuschmoren. Wenn er eine schöne goldgelbe Farbe angenommen hat, löschen Sie ihn mit dem Wein ab und lassen diesen verdampfen. Dann die Hitze reduzieren, mit dem Deckel verschließen und ungefähr 40 Minuten lang köcheln lassen, dabei ab und zu wenden. Ist das Fleisch schließlich gar, nehmen Sie es aus dem Topf und lassen es für 15-20 Minuten auf einem Schneidebrett abkühlen. Pürieren Sie in der Zwischenzeit das Gemüse (die „odori“) und die Äpfel (stellen Sie aber einige Stückchen sowie einige Rosinen aus dem Fond beiseite) zusammen mit 2 Esslöffeln Olivenöl, bis Sie eine Art Soße erhalten haben. Entfernen Sie das Garn vom Schweinerücken und schneiden Sie das Fleisch in relativ dünne Scheiben, die Sie auf einer Servierplatte anrichten. Mit der Soße und dem beiseitegelegten Apfelstückchen garnieren und schön heiß servieren. Buon appetito!



<<L'insalata autunnale>> (= Herbstlicher Kartoffel-Spinatsalat)

Zutaten für 4 Personen: 300 g Kartoffeln, 200 g junger Spinat,
180 g Capocollo (oder roher Schinken), 1 EL Rosinen, 1 EL Pinienkerne,
1 EL Balsamessig, 8 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Weichen Sie zunächst die Rosinen für etwa zehn Minuten in warmem Wasser ein. Waschen und schälen Sie unterdessen die Kartoffeln, würfeln Sie sie und braten Sie sie in einer Pfanne mit schwerem Boden mit 5 Esslöffeln Öl und dem ebenfalls gewürfelten Capocollo an. Sobald sie gar und schön durchgebraten sind, salzen und pfeffern. Die mit den Händen gut ausgedrückten Rosinen und die Pinienkerne hinzugeben, umrühren und noch ein paar Minuten auf dem Feuer lassen. Das überschüssige Öl abgießen (dazu beispielsweise das Ganze in ein Nudelsieb geben und darin so lange abtropfen lassen, bis es lauwarm ist). Waschen Sie nun den Spinat, tupfen Sie ihn trocken und vermengen Sie ihn in einer großen Schüssel mit dem Salz, dem restlichen Öl und dem Balsamico. Die Kartoffeln mit dem Capocollo, den Rosinen und den Pinienkernen dazugeben, gut umrühren und... ab auf den Tisch!

<<Sa Torta Caprese alle Mandorle>>

(= Schokoladenkuchen mit Mandeln)

Zutaten für eine Backform mit 24 cm Durchmesser: 200 g Zartbitterschokolade, 200 g geschälte Mandeln, 200 g Zucker, 200 g Butter, 5 Eier, Puderzucker

Die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, ohne dass sie übereinander liegen, und 10 Minuten lang im auf 200 °C vorgeheizten Backofen rösten. Gut abkühlen lassen und mit dem Mixer zerkleinern. Die Schokolade zusammen mit der Butter – beide in Stücken – im Wasserbad schmelzen lassen und sorgfältig verrühren; sobald



eine glatte und gleichmäßige Creme entstanden ist, vom Herd nehmen und gut abkühlen lassen. Fügen Sie dann die gehackten Mandeln hinzu, wobei Sie einige Esslöffel davon beiseitesstellen, um den Kuchen am Ende damit zu dekorieren. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen; fügen Sie dann die Schokoladen-Mandel-Mischung hinzu und vermengen Sie alles sorgfältig. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Sobald die Masse glatt und homogen ist, in die gebutterte und bemehlte Kuchenform geben und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 35 Minuten lang backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen und aus der Form lösen; mit Puderzucker bestäuben und mit den beiseitegestellten gehackten Mandeln bestreuen.

Ein Tipp: Servieren Sie die „Torta Caprese“ mit ein paar Klecksen Schlagsahne, das ist „la morte sua“ (= ihre Krönung)!