

Ricette vialline di Settembre



Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Viella....

... ein köstlicher Nudelauflauf mit Paprikaschoten und „Peperotta“, delikater, mit Weintrauben gefüllter Truthahn und eine süße „Schiacciata“ mit Trauben...



<<Spremuta di uva e bollicine>>

(= Traubensaft und Perlen)

Zutaten für 1 Person: 2/3 Sekt, 1/3 Traubensaft

Dieser Aperitif, der einen großen Erfolg auf der Zattoria während und nach der Weinlese hat, besteht aus Traubensaft, möglichst frisch gepresster (1), welcher dem verschiedenen „Perlen“ beigemischt wird:

2/3 Sekt, 1/3 Traubensaft, alles gut eiskühlt und in „flûtes“ serviert, die mit einer einzelnen Weinbeere oder einer kleinen Weintraube dekoriert wurden.

(1) Sie können ihn auch zu Hause mit gut reifen und biologischen roten Trauben zubereiten, die mit einer handbetriebenen Passiermühle gemahlen werden.



<<Barchette "all'Ortolana">> (= Schiffchen auf Gärtnerinnen-Art)

Zutaten für 8 Personen: 4 längliche Auberginen, 350 g Friggitelli (kleine, süße, grüne Paprikaschoten), 350 g Kirschtomaten, 200 g grob geriebener Pecorino, 1 unbehandelte Zitrone, 10 EL Olivenöl Extravergine, 1 Sträußchen Wildfenchel, 1 EL Fenchelsamen, 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

Die Auberginen waschen und putzen, der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch mit der Messerspitze herausschneiden. Die ausgehöhlten Auberginen und das Innere in mit Zitronensaft gesäuertes Wasser geben, damit sie nicht dunkel werden. Dann das Fruchtfleisch mit Küchenpapier trocknen und in Würfel schneiden. Die Tomaten und die „Friggitelletti“ waschen (entfernen Sie bei Setztern die Kerne und weißen Fasern) und beide in Stückchen schneiden. Die Knoblauchzehen „im Hemd“ (also ungeschält und nur leicht mit dem Handballen zerdrückt) in 6 EL Olivenöl andünsten, dann herausnehmen und die Gemüsewürfel hineingeben. Bei starker Hitze einige Minuten schmoren. Salzen, pfeffern, die Fenchelsamen hinzufügen und bei mittlerer Hitze 7-8 Minuten weitergaren, dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Den Herd ausstellen und den mit den Fingern zerpfückten Wildfenchel über das Gemüse streuen. Die Auberginenhälften aus dem Zitronenwasser nehmen, abtropfen lassen, abtrocknen, innen salzen und mit dem Gemüse füllen. Eine Ofenform mit 2 Esslöffeln Olivenöl einfetten, die gefüllten Auberginen hineingeben und das restliche Olivenöl darüber träufeln. Mit Alufolie abdecken und 30 Minuten bei 180 °C im Ofen garen. Dann die Alufolie abheben, die Auberginen mit dem geriebenen Pecorino bestreuen und bei 250 °C etwa weitere 5 Minuten überbacken. Die „Schiffchen“ aus dem Ofen nehmen, sobald sich eine appetitliche Kruste gebildet hat. 10-15 Minuten abkühlen lassen und servieren.



<<Zimballo di Peperoni con Penne alla "Peperotta">>

(= Nudelauflauf mit Paprikaschoten und Peperotta)

Zutaten für 6 Personen: 350 g Penne rigate, 8 Paprikaschoten, 1 Glas „Peperotta“ zu 280 g (oder selbstgemachte Peperotta), 150 g Semmelbrösel, 150 g frischer Pecorino, 100 g geriebener, reifer Pecorino, 50 g Pinienkerne, 50 g in Essig eingelegte Kapern, 2 EL Olivenöl Extravergine zum Einfetten der Form (sowie die ausreichende Menge, um auch die Paprikaschoten „einzufetten“), Salz, Pfeffer

Die Paprikaschoten waschen, trocken reiben und die Oberfläche mit Olivenöl bestreichen (Sie können es, wie unsere Köchin Stefania, mit den Händen „einmassieren“ oder ein Stück Küchenpapier oder einen Pinsel verwenden). Legen Sie die Schoten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech

und schieben Sie sie 30 Minuten lang in den auf 220 °C vorgeheizten Backofen. Herausnehmen, mit einem Stück Alufolie abdecken und das Gemüse etwa 15 Minuten ruhen lassen. Dann die Paprikaschoten häuten, der Länge nach vierteln und nach dem Entfernen der Samen und weißen Trennwände beiseitestellen. Die Penne Rigate in reichlich kochendem Salzwasser garen, bissfest abgießen und in einer Schüssel sorgfältig mit der „Peperotta“ vermengen. Fügen Sie die Pinienkerne, die gut abgetropften Kapern, den gewürfelten frischen Pecorino, Salz und Pfeffer hinzu und rühren Sie nochmals gründlich um, damit sich die Zutaten gut miteinander vermischen.

Nun eine Ofenform mit hohem Rand einfetten, den geriebenen Pecorino mit den Semmelbröseln vermischen und etwas davon auf dem Boden verteilen. Füttern Sie die Form mit den beiseitegestellten Paprikaschoten aus (lassen Sie einige davon für die abschließende „Bedeckung“ übrig), auch den Rand, wobei die Hälfte der Schoten überlappen sollte, und salzen Sie. Geben Sie die Pasta hinein, verteilen Sie sie gleichmäßig, klappen Sie die überlappenden Paprikaschoten über die Füllung und bedecken Sie die Oberfläche mit dem restlichen Gemüse.

Streuen Sie die übrige Mischung aus Semmelbröseln und Pecorino auf die Oberfläche, beträufeln Sie alles mit einem Schuss Olivenöl, würzen Sie mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer und stellen Sie die Form für 15 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen. Nach Ablauf dieser Zeit herausnehmen, mindestens 15 Minuten abkühlen lassen, den Auflauf auf einen Servierteller stürzen und zu Tisch bringen. Buon appetito!



<<Zucchino "uvato">> (= Mit Weintrauben gefüllter Truthahn)

Zutaten für 10 bis 12 Personen: 1 Truthahn von ca. 3 kg, 300 g Rigatino oder Pancetta (Bauchspeck), in dünne Scheiben geschnitten, 6 EL Olivenöl Extravergine, Salz, Pfeffer

Für die Füllung: 250 g Hackfleisch vom Schwein, 250 g Hackfleisch vom Kalb, 200 g Brotkrume, 100 g geriebener Parmesan, 1 Tasse Vollmilch, 2 Eier, 1 Apfel, 5 Walnüsse, 50 g Rosinen, 20 weiße Weinbeeren, 1/2 TL geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die Gemüsebrühe (oder einen BioBrühwürfel verwenden): 2 Karotten, 1/2 Zwiebel, 1 Stange Sellerie, 2 Knoblauchzehen, 3 reife Tomaten, 3 Petersilienzweige, 250 ml Traubensaft (mit der fertigen Brühe mischen), Salz

Für die Soße: 50 g Butter, 2 EL Mehl, 20 Weinbeeren, Salz

Für die Zubereitung der Brühe in einem Kochtopf 1,5 l Wasser mit dem gut geputzten und gewaschenen Gemüse und einer Prise Salz 30 bis 40 Minuten kochen lassen, um etwa einen Liter Flüssigkeit zu erhalten, die Sie mit dem Traubensaft mischen. Den Truthahn gründlich waschen und trocken tupfen. In einer Schüssel die beiden Sorten Hackfleisch zusammen mit dem Apfel (geschält und in kleine Stücke geschnitten), den zerkleinerten Walnusskernen, den Rosinen (die zuvor 10 Minuten in lauwarmem Wasser eingeweicht und dann trocken getupft wurden), den geschälten Weinbeeren (ohne Kerne und zerdrückt), der in der Milch eingeweichten und danach gut ausgepressten Brotkrume, den Eiern, dem Parmesan, der Muskatnuss und Salz und Pfeffer nach Belieben (besser nicht zu reichlich und zum Schluss abschmecken) sorgfältig vermengen (zu Beginn mit dem Kochlöffel oder einer Gabel, dann mit den Händen). Sobald alles gut vermischt ist, in den zuvor mit Salz gewürzten Truthahn füllen, dabei

darauf achten, die Masse gleichmäßig im Innern zu verteilen. Die Öffnung des Truthahns am besten mit Nadel und Faden oder mit Zahnstochern verschließen. Den Truthahn rundherum salzen und pfeffern, mit Panetta umwickeln und mit einer Küchenschnur fest zusammenbinden. In einer feuerfesten Form mit 5 oder 6 Esslöffeln Olivenöl beträufeln und in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Von allen Seiten Farbe annehmen lassen und dann ein Drittel der heißen Brühe angießen; nach einer knappen Stunde mit Aluminiumfolie abdecken und weitere anderthalb bis zwei Stunden garen, dabei ab und zu mit dem Bratensaft beträufeln (falls der Boden zu trocken ist, noch kochende Brühe dazugeben). Mit einer Gabel die Garprobe machen: Wenn beim Einstecken ins Fleisch kein rosafarbener Saft austritt, ist der Truthahn gar. Sodann die Alufolie abnehmen und den Truthahn weitere 15 bis 20 Minuten Farbe annehmen lassen. Am Ende der Garzeit soll er goldbraun und knusprig sein. Den Truthahn aus der Form nehmen und die verbleibende Soße durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Die Butter in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen und das Mehl darunter rühren, dann bei sehr geringer Hitze die Soße dazugeben. Auch die übrige Brühe hinzufügen und langsam köcheln lassen, bis das Ganze eindickt. Nun die zerdrückten Weinbeeren ohne Kerne darunter mengen und mit Salz abschmecken. Den Truthahn in dicke Scheiben und größere Stücke zerteilen und zusammen mit der heißen Soße servieren ... Guten Appetit!



<<Patate arrosto>> (= Ofenkartoffeln)

Zutaten für 6 Personen: 3 große Kartoffeln (ca. 1 kg), 3 Knoblauchzehen, 1 Rosmarinzweig, 5-6 Salbeiblätter, Salz und Pfeffer, 8 EL Olivenöl Extravergine

Die Kartoffeln schälen, waschen und in große Würfel schneiden. Mit einem Geschirrtuch trocken tupfen und in eine große, mit 3-4 Esslöffeln Olivenöl eingefettete Ofenform geben: Wenn die Kartoffeln nicht übereinander liegen, werden sie knuspriger. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch „im Hemd“ (ungeschält und leicht zerdrückt), die Salbeiblätter, den in 2-3 Stücke zerteilten Rosmarinzweig hinzufügen und mit dem übrig gebliebenen Öl beträufeln. Backen Sie die Kartoffeln im auf 200 °C vorgeheizten Ofen für 40 Minuten, wenn Sie sie knuspriger mögen auch 50 Minuten. Die Form etwa alle 10 Minuten herausnehmen und die Kartoffeln vorsichtig, um sie nicht zu zerdrücken, mit einem Holzlöffel wenden. Die Knoblauchzehen herausnehmen, sobald sie goldbraun sind. Sie dürfen nicht verbrennen, um den Geschmack der Kartoffeln nicht zu beeinträchtigen. Heiß als Beilage servieren oder als Zwischengericht mit Gemüse: Sie sind lecker in jeder Form!



<<Schiacciata con l'Uva>>

(= Süßes Fladenbrot mit Weintrauben)

Zutaten für 6-8 Personen: 1 kg frische blaue Weintrauben mit großen, festem Beeren, 500 g Mehl, 20 g Bierhefe (1 Würfel), 9 EL Olivenöl Extravergine, 8 EL Zucker, 1 TL Salz

Die Bierhefe in einer Schüssel in circa 1/2 Glas lauwarmem Wasser auflösen und unter ständigem Rühren nach und nach das gesiebte Mehl, ein weiteres Glas lauwarmes Wasser, je 4 Esslöffel Öl und Zucker sowie einen Teelöffel Salz hinzufügen. Den Teig gut durchkneten, nachdem Sie ihn auf den bemehlten Tisch gelegt haben: Er sollte weich und elastisch sein. Mit einem

Geschirrtuch bedecken und eine Stunde lang an einem warmen und windgeschützten Ort gehen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit den Teig nochmals kurz auf dem leicht bemehlten Tisch durchkneten und mit dem Nudelholz relativ dünn und in einer mehr oder weniger rechteckigen Form ausrollen, fast doppelt so groß wie die Backform (von circa 25×35 cm), die Sie benutzen werden. Diese mit einem Esslöffel Öl einfetten und mit dem Teig auslegen, wobei Sie den überschüssigen über den äußeren Rand stehen lassen. Die Weintrauben waschen, trocken tupfen und die Beeren von den Stielen zupfen. Dreiviertel davon auf dem Teig verteilen und je 2 Esslöffel Zucker und Öl darüber geben. Die überstehenden Teigränder über die Trauben klappen, um diese vollkommen - oder beinahe - zu bedecken. Geben Sie die verbliebenen Weinbeeren auf die Oberfläche, drücken Sie sie mit den Fingern ein wenig auf dem Teig an und „würzen“ Sie mit jeweils 2 weiteren Esslöffeln Zucker und Öl. Die Schiacciata für 20-25 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Ofen schieben, dann die Temperatur auf 150°C reduzieren und mindestens weitere 15 Minuten backen. Sollte sie zu schnell dunkel werden, bis zum Ende der Backzeit mit einem Stück Aluminiumfolie abdecken. Servieren Sie die Schiacciata lauwarm oder kalt in kleine viereckige Stückchen geschnitten.