

Ricette vialline di Agosto



Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Vialla.....

Sommer, Sommer, Sommer, auch in den Gläsern und auf den Tellern! Den Anfang macht ein köstlicher Aperitif mit Pfirsichen, gefolgt von vielen, mit den „Früchten“ des Gemüsegartens zubereiteten Gerichten, wie der „Pasta alla Norma“ mit Auberginen und Tomaten...



<<Brumosa alle pesche>>

(= Pfirsich-Brumosa)

Zutaten für 6 Personen: 5 reife (aber feste) Pfirsiche, je nach Geschmack mit weißem oder gelbem Fruchtfleisch zur richtigen Saison, 1 Flasche La Brumosa, 50 g Rohrzucker der Saft einer halben unbehandelten Zitrone

Dieses leckere Rezept ist im Sommer „goldrichtig“ (... und natürlich noch besser!), wenn die Pfirsiche reif und aromatisch sind. Es ist ein wunderbarer Aperitif (Zucker und Zitrone sind fakultativ - mehr oder weniger, ganz nach Geschmack) oder mit 2, 3 Pfirsichen mehr ein ganz besonderes Dessert, das am Ende der Mahlzeit gereicht werden kann.

Schälen Sie 4 Pfirsiche - oder auch nicht? ① - und schneiden Sie diese in nicht zu kleine Stücke. Zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft in eine Karaffe geben und circa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen; dann langsam und vorsichtig, um die Perlen zu „retten“, 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, mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden, und die Gläser damit dekorieren (falls Sie genug Platz im Kühlschrank haben, stellen Sie diese eine halbe Stunde vor dem Servieren hinein); verteilen Sie nun den Inhalt der Karaffe und den Rest des Sektes auf die Gläser. Wer möchte, kann auch einige Minzeblättchen oder ein Rosmarinzwieglein in die Karaffe geben...

... Cin Cin!

① <<Schölen oder nicht schölen?...>>, das ist hier die Frage. Bei uns auf La Vielle lassen wir die Schale an der Frucht (natürlich müssen es dazu Pfirsiche aus biologischem Anbau sein), aber es ist auch hier - wie immer - eine Frage des Geschmacks.



<< Melanzane in Carrozza con Pecorino e „Salsa Etrusca“ >>

(= Brittierte Auberginen mit Pecorino und „Salsa Etrusca“)

Zutaten für 4 Personen: 2 runde Auberginen, 4 Scheiben frischer Pecorino, 4 EL „Salsa Etrusca“, 250 g Paniermehl, 4 Eier, 200 g Mehl, Salz

Die Auberginen putzen, waschen, abtrocknen und in 8 circa 5 mm dicke Scheiben schneiden; in ein Nudelsieb geben, großzügig salzen und etwa eine halbe Stunde lang das bittere Vegetationswasser austreten lassen. Dann mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen; vier der Auberginenscheiben mit je einem Esslöffel „Salsa Etrusca“ bestreichen, eine Scheibe Pecorino darauflegen und mit den übrigen Auberginenscheiben bedecken. Für die Panade in eine erste Schüssel das Paniermehl, in eine weitere das Mehl und in eine dritte die mit einer Prise Salz aufgeschlagenen Eier geben. Die „Auberginen-Sandwichs“ erst im Mehl, dann im Ei und schließlich im Paniermehl wenden. Wiederholen Sie diesen Arbeitsschritt und lassen Sie sie dann etwa eine halbe Stunde lang ruhen. Reichlich Öl in einer Pfanne mit hohem Rand (oder einem Topf) erhitzen und die panierten „Stücke“ eines nach dem anderen – damit das Öl nicht abkühlt – darin frittieren. Sobald sie Farbe angenommen haben, wenden, damit sie von allen Seiten schön goldbraun werden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, das Öl abtropfen lassen und dann auf Küchenpapier legen, damit überschüssiges Fett aufgesogen wird. Heiß servieren: Guten Appetit!!



<<Pasta alla Norma>>

Zutaten für 4-5 Personen: 400 g Penne Rigate, 500 g Auberginen, 2 EL Mehl, 3 EL Olivenöl Extravergine und weitere 500 ml zum Bratieren, 50 g Ricotta Salata (getrockneter, gesalzener Ricottakäse), 500 g geschälte Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 8 Basilikumblätter, Salz

Die Auberginen waschen, beide Enden entfernen, würfeln, in ein Nudelsieb geben und mit einer Handvoll grobem Salz bestreuen. Setzen Sie einen Teller darauf und lassen Sie eine halbe Stunde lang das bittere Vegetationswasser austreten. Dünsten Sie in der Zwischenzeit in einer Pfanne mit schwerem Boden die Knoblauchzehen im Olivenöl an. Sobald sie goldgelb sind, herausnehmen und die zuvor mit einer Passiermühle pürierten geschälten Tomaten hineingeben. Umrühren, salzen und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten lang köcheln lassen. Gegen Ende der Kochzeit fügen Sie die gewaschenen, trocken getupften und grob mit den Fingern zerpfückten Basilikumblätter hinzu. Die Auberginenwürfel gründlich abspülen, um das Salz zu entfernen, mit einem Geschirrtuch (oder Küchenpapier) „abtrocknen“ und in einer Schale in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl leicht abklopfen und die Würfel in einer Pfanne in einem Zingerbreit heißem Olivenöl (ca. 170 °C) frittieren. Wenn sie von allen Seiten eine schöne goldgelbe Farbe angenommen haben, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen und auf Küchenpapier legen, damit das überschüssige Öl aufgesogen wird. Nun die Penne in reichlich kochendem Salzwasser garen, „al dente“ abgießen und in die Pfanne mit der heißen Tomatensoße geben. Alles vermengen, die frittierten Auberginen und den geriebenen Ricotta hinzufügen... Servieren Sie Ihren Gästen die Pasta schön heiß.



<<Spiedini di Pollo com verdure>>

(= Hähnchenspieße mit Gemüse)

Zutaten für 4 Personen: 2 Hähnchenbrüste, 1 Aubergine, 1 große Zucchini, 4 Frühlingzwiebeln (oder junge weiße Zwiebelchen), 60 g in Scheiben geschnittener durchwachsender Speck, 4-5 Salbeiblätter, 2 Rosmarinzweiglein, 6 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Die Aubergine und die Zucchini waschen und putzen, den grünen Teil der Frühlingzwiebeln und den Wurzelansatz entfernen. Die Speckscheiben in 5-6 cm große Stücke, das Gemüse und die Hähnchenbrüste, nachdem Sie eventuelle Knorpel entfernt haben, in 3-4 cm große „Würfel“ schneiden. Die Salbeiblätter und Rosmarinadeln waschen und trocken tupfen, zusammen fein hacken und in einer Schüssel mit dem Öl, Salz und Pfeffer anmachen. Die Hähnchenstücke mit dem Speck umwickeln und die Spieße „zusammenstellen“: das Gemüse, die Frühlingzwiebeln und das Fleisch miteinander abwechseln und die Spieße nach und nach auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech anordnen. Die Ober- und Unterseiten mit dem mit der gehackten Kräutermischung aromatisierten Öl bestreichen und den Rest darüber träufeln. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten garen, aus dem Ofen nehmen und die Spieße sofort servieren.



<< Verdure estive dell'orto al forno all'arrabbiata >>

(= Im Ofen gebackenes, sommerliches
Gartengemüse mit „Sugo all'arrabbiata“)

Zutaten für 4 Personen: 2 Paprikaschoten, 1 Aubergine,
4 Zucchini, 4 Karotten, 2 Zwiebeln, 1 EL in Essig ein-
gelegte Kapern, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Oregano, 6 Ba-
silikumblätter, 8 EL Olivenöl Extravergine, 2 EL „Sugo
all'arrabbiata“, Salz und Pfeffer

Sugo all'arrabbiata (= Scharfe Tomatensoße)

Zutaten für 5-6 Personen: 500 g geschälte Tomaten,
1 mittelgroße, rote oder gelbe Paprikaschote, 2-3 EL Oli-
venöl Extravergine, $\frac{1}{2}$ gelbe Zwiebel, 2 getrocknete (oder
frische) Chilischoten, oder 3 für eine sehr scharfe Soße,
1 Sträußchen Petersilie, 1 Prise Salz

Das Gemüse waschen, trocken reiben und putzen; in re-
lativ große Stücke schneiden und in eine mit 2 Esslöff-
eln Öl eingefettete Auflaufform geben. Die kurz unter
fließendem Wasser abgespülten Kapern, die Knoblauch-
zehen und den Oregano hinzugeben und mit dem rest-
lichen Öl und Salz und Pfeffer anmachen; alles gut

vermengen und im auf 190 C° vorgeheizten Backofen ohne umzurühren etwa 40 Minuten garen. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Soße zu: Die Zwiebel und die Paprikaschote putzen, waschen und die Kerne sowie die inneren Trennwände der Paprika entfernen; beides zusammen mit der Petersilie grob hacken (nur die Blättchen, gewaschen und trocken getupft) und dünsten Sie das Ganze in einer Pfanne mit schwerem Boden an, in der Sie zuvor das Öl mit den fein gehackten Chilischoten leicht erhitzt haben. Wenn alles Farbe angenommen hat, die geschälten Tomaten und eine Prise Salz hinzufügen. Umrühren, 5 Minuten kochen lassen und dann die Tomaten mit der Spitze eines Kochlöffels oder einer Gabel sorgfältig zerdrücken; 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis eine cremige Soße entstanden ist.

Das Gemüse nach 40 Minuten aus dem Ofen nehmen, zwei Esslöffel „Sugo all'arrabbiata“ hinzufügen, gut umrühren und weitere 20 Minuten backen; die Form nach Ablauf dieser Zeit aus dem Backrohr ziehen, etwa 10 Minuten ruhen lassen, die Knoblauchzehen entfernen und das Gemüse auf einem Servierteller anrichten. Mit den Basilikumblättern garnieren und zu Tisch bringen. Dazu kann man geröstetes toskanisches Weißbrot reichen, auch mit der restlichen Soße bestrichen.

Eine fröhlich anzusehende, farbenfrohe und vor allem aber sehr schmackhafte Beilage aus Sommergemüse, die gut zu vorzugsweise auf einfache Art zubereitetem (z.B. gegrilltem) Fleisch oder Fisch passt. Man kann das Rezept das ganze Jahr über zubereiten und dabei das Gemüse verwenden, das der Garten zur jeweiligen Jahreszeit anbietet aus Salz, Pfeffer, Essig (je nach Geschmack, auch Balsamico Bianco passt wunderbar) und natürlich Olivenöl Extravergine an!



<<Tortini alle Pesche con lo Zabaione>> (= Pfirsichtörtchen mit Zabaione)

Zutaten für 6 Törtchen: Für den Mürbeteig: 250 g Mehl, 80 g Rohrzucker, 125 g Butter, 2 Eier, 1 unbehandelte Zitrone, nur die abgeriebene Schale, 1 Prise Salz, 6 runde Backförmchen (mit einem Durchmesser von 10 cm)

Für die Pfirsichmousse: 1 kg kleine, reife Pfirsiche (mit gelbem Fruchtfleisch und geschmacksintensiv), 100 g Zucker, 5 g Blattgelatine, 200 ml frische Schlagsahne

Für die Zabaione: 5 Eigelb, 8 EL Rohrzucker, 5 EL Vin Santo

Für die Dekoration: 6 TL Butter, 6 TL Rohrzucker, Puderzucker

Zubereitung des Mücheteigs: Das Mehl in eine Schüssel sieben und den Zucker, die Eier, die weiche, in kleine Stückchen geschnittene Butter (die Sie mindestens 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen haben), die abgeriebene Zitronenschale und eine Prise Salz hinzufügen. Vermengen Sie das Ganze erst mit einer Gabel und kneten Sie dann mit den Händen weiter, bis ein glatter und elastischer Teig entstanden ist. Formen Sie eine Kugel daraus, die Sie in ein Geschirrtuch gewickelt etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung der Pfirsichmousse: Zunächst drei Pfirsiche für die Dekoration beiseitelegen, die übrigen waschen, putzen, in Würfel schneiden und zusammen mit dem Zucker in einen Topf mit schwerem Boden geben. Bei mittlerer Hitze 7-8 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis sie weich sind, dann den Herd ausschalten. Weichen Sie in der Zwischenzeit die Blattgelatine mindestens 10 Minuten in sehr kaltem Wasser ein. Nun die gekochten Pfirsiche in eine Schüssel mit hohem Rand geben und mit einem Stabmixer pürieren. Drücken Sie die Gelatine mit den Händen aus, geben Sie sie zu dem Pfirsichpüree (das noch recht warm sein sollte) und rühren Sie gut um. In einer weiteren Schüssel die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, zur Pfirsichcreme hinzufügen und vorsichtig unterheben. Stellen Sie die Mousse mindestens eine Stunde lang in den Kühlschrank, damit sie fest wird. Nehmen Sie nun den Mücheteig aus dem Kühlschrank, teilen Sie ihn in sechs Stücke und füttern Sie den Boden und den Rand der Börmchen damit aus, die Sie vorher gut eingefettet und mit Mehl bestäubt haben. Stechen Sie dann den Teig mit den Zinken einer Gabel ein, damit er sich beim Backen nicht aufläuft. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 15 Minuten lang backen. Nehmen Sie die Törtchen nach Ablauf dieser Zeit heraus und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

Zubereitung der Zabaiome: Füllen Sie einen Topf mit hohem Rand nicht ganz bis zur Hälfte mit Wasser und erhitzen Sie es auf dem Herd. Schlagen Sie die Eier auf und lassen Sie die Eigelbe in ein kleines, hohes Töpfchen mit langem Griff „fallen“, wobei zu berücksichtigen ist, dass es in den größeren Topf mit dem heißen Wasser „eingetaucht“ wird (Wasserbad). Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker auf, bis eine glatte, schaumige und fast weiße Creme entstanden ist. Gießen Sie nach und nach den Vin Santo an, rühren Sie um und vermengen Sie alles gut. Stellen Sie das Töpfchen nun ins Wasserbad und lassen Sie die Zabaiome unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen bei niedriger Hitze leise köcheln. Sobald sie beginnt, eine glatte, schaumige und sehr cremige Konsistenz anzunehmen, ist sie fertig.

Die Dekoration des Desserts: Die drei beiseitegelegten Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen und jeweils ein Stückchen Butter und einen Teelöffel Rohrzucker in die Vertiefungen geben; dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech anordnen und 10-15 Minuten in den auf 170 °C vorgeheizten Backofen schieben. Die Früchte nach Ablauf dieser Zeit aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die kleinen, gut abgekühlten Mücheteigböden aus dem Börmchen nehmen, mit der Pfirsichmousse füllen, jedes Törtchen mit zwei Esslöffeln Zabaiome und einem halben im Ofen gegarten Pfirsich garnieren und das Ganze zum Abschluss mit reichlich Puderzucker bestäuben. Es handelt sich um eine etwas aufwendige Zubereitung, doch ist dieses Dessert so schön anzusehen und so köstlich, dass sich die Mühe lohnt...