

Ricette vialline di Aprile



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla.....

... ein appetitanregender Aperitif bereitet zwei köstlichen Vorspeisen, den Tortelli aus der südtoσκanischen Maremma, im Ofen gegartem Lamm und vielem mehr den Weg..



<<Champagner Sizz>>

Zutaten für 4 Personen: 1 Flasche
Mussantino (oder ein anderer Perlwein),
4 Kugeln Zitronensorbet

Die Sorbetkugeln auf vier Sektgläser vertei-
len, welche Sie vorher im Eisfach „gefrieren“
lassen, mit dem „Champagner“ auffüllen
und sofort servieren! Cin Cin!!

Anmerkung: Dies ist ein ungewöhnlicher
Apéritif, ein „mangia e bevi“ (= „iss und
trink“), zu servieren mit salzigen Knabberrei-
en sowie mit in Würfel und Stäbchen geschnit-
tem buntem Obst und Gemüse.



<<Pecorino all'Etrusca>>

(= Pecorino auf etruskische Art)

Zutaten für 4 Personen: 200 g Pecorino Abbucciato oder 12 Monate gereifter Pecorino (oder beide Sorten), 2 EL Balsamessig, 1 EL Honig, 10 g Pinienkerne, 4 EL Olivenöl Extravergine, Salz

Die Pinienkerne fein hacken und mit dem Balsamessig, dem Öl, dem Honig und einer Prise Salz in ein Schüsselchen geben. Sorgfältig umrühren, damit sich die Zutaten gut vermischen. Den Pecorino in Scheiben schneiden, auf einem Servierteller anordnen und mit der vorbereiteten Mischung garnieren.... Ein köstliches, süß-salziges „Gericht“, das als leckere Vorspeise oder ungewöhnliches Dessert gereicht werden kann.



<<Grissini al Pecorino>> (= Pecorino-Grissini)

Zutaten für 16 Grissini: 2 rechteckige Blätterteigrollen, 100 g gereifter Pecorino, 50 g frischer Pecorino, 2 EL Milch

Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche entrollen, mit der Milch bepinseln und den geriebenen reifen und den grob geriebenen frischen Pecorino (mit einer Reibe mit großen Löchern) auf der gesamten Oberfläche verteilen. Mit der zweiten Teigplatte bedecken und mit den Handflächen gut andrücken. Mit einem Teigrädchen oder einem scharfen Messer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Jeden Teigstreifen um sich selbst drehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 15 Minuten lang backen. Dieser duftende „Snack“ kann jederzeit geknabbert werden, so wie er ist, oder mit einem Dip nach Geschmack.



<<Tortelli Maremmani burro e salvia>> (= Maremmanische Tortelli mit Butter und Salbei)

Zutaten für 4-5 Personen: Für den Teig: 400 g Mehl, 4 Eier, 1 EL Olivenöl Extravergine, 1 Prise Salz

Für die Füllung: 500 g frischer Spinat, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl Extravergine, 120 g geriebener gereifter Pecorino (+ 2 TL pro Person, um die Tortelli anzurichten), 350 g frischer Ricotta vom Schaf, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zum Anrichten: 140 g Butter, 16 Salbeiblätter

Pastateig: Der Teig sollte in einer kühlen Umgebung ohne Luftzug zubereitet werden. Häufen Sie das Mehl auf der Arbeitsfläche an und drücken Sie eine Mulde hinein, in die Sie die Eier, das Öl und eine Prise Salz geben. Mit einer Gabel vorsichtig die Eier mit dem Öl aufschlagen und nach und nach ein wenig Mehl vom Rand aufnehmen und einarbeiten. Sobald der Teig fest genug ist, beginnen Sie mit den Händen zu arbeiten, bis das gesamte Mehl aufgenommen wurde. Setzen Sie dabei Ihr ganzes Körpergewicht ein und streuen Sie ab und zu etwas Mehl (wenig) auf die Arbeitsfläche, damit der Teig nicht daran festklebt. Waschen Sie sich zur Hälfte der Arbeitszeit gründlich die Hände und trocknen Sie sie sorgfältig ab: Die kleinen Teigstückchen, die an ihnen kleben bleiben, könnten den restlichen Teig während des Ausrollens „verderben“. 10-15 Minuten weiterkneten, bis Sie eine glatte und elastische Kugel erhalten, die Sie mit einem Geschirrtuch bedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.

Füllung der Tortelli: Den Spinat putzen und waschen, noch tropfnass in einen großen Topf geben und garen. Hin und wieder mit einem Kochlöffel umrühren, damit er gut „verwelkt“. Vom Herd nehmen und sobald er abgekühlt ist, mit den Händen ausdrücken, zu Kugeln formen und auf einem Schneidebrett fein hacken. Die geschälte Knoblauchzehe in einer Pfanne mit schwerem Boden in dem Öl erhitzen und den Spinat mit einer Prise Salz bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten darin andünsten. Dann den Knoblauch entfernen und den Spinat abkühlen lassen. Nun zusammen mit dem mit einer Gabel zerdrückten Ricotta, dem geriebenen Pecorino, einer Prise Muskatnuss (nach Geschmack) und etwas Salz und Pfeffer (ebenfalls nach Geschmack) in eine Schüssel geben. Alles gut umrühren und vermengen. Den Teig – halbieren Sie ihn, um sich die Arbeit zu vereinfachen – mit einem Nudelholz oder der Nudelmaschine unter Zuhilfenahme von etwas Mehl, damit er nicht anklebt, etwa 2 mm hoch ausrollen (hierzulande verwendet man das Verb „tirare“ = ziehen); versuchen Sie dabei, dem Teig eine möglichst rechteckige Form zu geben. Dann in ca. 16 cm breite Streifen schneiden und mit Hilfe von zwei Löffeln in einem Abstand von etwa 10 cm kleine Häufchen der Füllung auf eine Seite des Teigs geben. Sobald ein Teigstreifen „gefüllt“ ist, den freien Teil darüber klappen, sodass alle Häufchen perfekt abgedeckt sind. Den Teig mit den Fingern um die Füllung herum andrücken und dann mit einem scharfen Messer oder einem Teigrädchen einen Tortello vom anderen trennen. Mit den Zinken einer Gabel den Rand einer jeden Teigtasche rundherum festdrücken, damit die Füllung während des Kochens nicht austritt.

Die Butter in einer Pfanne mit schwerem Boden bei geringer Hitze schmelzen lassen, die gewaschenen, trocken getupften und grob zerpfückten (oder nach Geschmack ganz belassenen) Salbeiblätter hineingeben, umrühren, etwas ziehen lassen und dann den Herd ausschalten (die Butter sollte nicht brutzeln). In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen (es sollte wirklich reichlich sein: Die Tortelli haben es beim Garen gerne „bequem“). Sobald es siedet, eine Prise grobes Salz hinzufügen und die Teigtaschen nach und nach vorsichtig hineingleiten lassen. „Ertränken“ Sie sie hin und wieder mit dem Schaumlöffel, da sie dazu neigen, an die Oberfläche zu steigen. Etwa 8 bis 10 Minuten kochen lassen, doch nach 4 bis 5 Minuten einen Tortello herausnehmen und kosten, ob er gar ist (frischer Nudelteig kann zu weilen löse Streiche spielen); gegebenenfalls das Wasser nachsalzen. Wenn sie fertig sind, gut abtropfen lassen (indem Sie sie mit dem Schaumlöffel herausnehmen), auf einen (vorgewärmten) Servierteller geben und mit der heißen Salbeibutter anrichten. Mit geriebenem Pecorino bestreuen und servieren.



<<Agnello al forno>> (= Lamm aus dem Ofen)

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Lammfleisch, 2 Knoblauchzehen, 1 Rosmarinzweig, 2 EL Essig, 8 EL Olivenöl Extravergine, 1 EL feines Salz, 1 TL gemahlener Pfeffer

Der am besten geeignete Teil des Lammes für diese klassische Zubereitung ist die Keule, mit Lende und Nieren.

Hacken Sie den Knoblauch und die Rosmarinnadeln fein und vermischen Sie alles mit einem gehäuften Esslöffel Salz und einem Teelöffel Pfeffer. Reiben Sie das Fleisch gut mit dieser Gewürzmischung ein. Binden Sie es dann so zusammen, dass die Keule mit der Lende verbunden ist, und legen Sie es in eine Ofenform. Mit dem Olivenöl benetzen und in den nicht zu heißen Ofen (ca. 150 °C) schieben. Während des Schmorens häufig mit dem Bratensaft beträufeln, gegen Ende der Garzeit zwei Esslöffel Essig darüber träufeln und die Temperatur auf 180 °C erhöhen, damit der Braten eine schöne nussbraune Farbe annimmt. Insgesamt beläuft sich die Garzeit auf eine gute Stunde. Geben Sie eine halbe Stunde, bevor Sie den Braten aus dem Ofen nehmen, grob geschnittene Kartoffeln zum Lamm hinzu: Sie schmecken hervorragend, wenn sie im Bratensaft garen!

Das „Agnello al Forno“ ist ein sehr geschätztes Gericht in Florenz, Siena, Arezzo und Umgebung (und war es bereits im Mittelalter!).



<<Insalatina colorata di primavera>>

(= Bunter Frühlingssalat)

Zutaten für 4 Personen: 150-200 g gemischter Wildkräutersalat (oder gemischter Salat mit Feldsalat, Rucola und Radicchio), 2 große Karotten, 1 roter Apfel, 40 g Pinienkerne, 8 Radieschen, 4-5 EL Olivenöl Extravergine, 1 EL Balsam- oder Weinessig (je nach Geschmack), Salz nach Geschmack

Je bunter desto besser: Die lebhaften Farben dieses Salats überzeugen auch die Kleinsten, etwas davon zu essen!

Den Salat gründlich waschen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Den Apfel sorgfältig waschen, das Kerngehäuse herausschneiden und würfeln. Lassen Sie die Schale daran, um dem Salat Farbe zu geben. Die beiden Enden der Karotten entfernen, abschaben und in feine Scheibchen schneiden. Die Radieschen waschen, den grünen „Bart“ und die Wurzel entfernen, dann in Scheiben schneiden. Rösten Sie nun die Pinienkerne in einer Pfanne mit einem kleinen Schuss Olivenöl an und geben Sie dabei acht, dass sie nicht anbrennen. Alle Zutaten in die Salatschüssel geben, gut mischen (auch mit den Händen!), mit Salz, Essig und Öl abschmecken (genau in dieser Reihenfolge), noch einmal umrühren (dieses Mal mit dem Salatbesteck) und servieren.



<<Palline di Ricotta in Crosta di Cantucci e Salsa alla Viallella>>

(= Ricotta-Bällchen in Cantucci-Kruste mit Viallella-Creme)

Zutaten für 10-12 Bällchen: 500 g frischer Ricotta-käse vom Schaf, 55 g Puderzucker, 40 g Schokoladen-tropfen, 200 g Cantucci, $\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone

Für die Creme: 200 g Viallella, 180-200 ml Sahne (je nach gewünschter Konsistenz der Soße)

Verarbeiten Sie in einer Schüssel den Ricotta zusammen mit dem Puderzucker, den Schokotropfen und der angeriebenen Zitronenschale zu einem homogenen Teig. Die Cantucci mit dem Mixergerät feinhacken und auf einen Teller geben. Kleine Kugeln von 4-5 cm Durchmesser aus dem Teig formen und in den zerstoßenen Cantucci wälzen. Die Bällchen auf einen Servierteller legen, mit Frischhaltefolie abdecken und 20 Minuten in der Kühltruhe ruhen lassen. Verrihren Sie in der Zwischenzeit in einem Schüsselchen die Viallella sorgfältig mit der Sahne. Dann die Ricotta-Bällchen mit dieser Creme auf einem Servierteller anrichten und zu Tisch bringen.