

Ricette vialline di dicembre



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla.....

Köstlichkeiten für die Advents- und Weihnachtszeit, um Leib, Seele und Geist zu wärmen und zu verwöhnen: ein spritziger Aperitif begleitet von Pecorino-Grissini, typisch toskanische Pici mit Brokkoli-Pesto, ein ausgefallener Hackbraten in Kruste, der traditionelle Kuchen Torta co' bischeri und vieles mehr....



<<Apertivo con Mandarino e Zenzero>>

(= Aperitif mit Mandarinen und Ingwer)

Zutaten für 4 Personen: 8 unbehandelte Mandarinen,
 $\frac{1}{2}$ Flasche trockener Sekt, frisch geriebener Ingwer,
400 g Eiswürfel

Die Mandarinen schälen, in Spalten teilen oder in Stücke schneiden, pürieren und den erhaltenen Saft durch ein Sieb filtern. Zusammen mit den Eiswürfeln in den Mixer geben und erneut pürieren. Die Flüssigkeit in eine Karaffe gießen und nach und nach den Sekt hinzufügen. Mit etwas geriebenem Ingwer „vollenden“ und vor dem Servieren vorsichtig mit einem Holz- oder Glasstäbchen umrühren.



<<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, die erste Teigplatte mit der Milch bepinseln und den geriebenen reifen und dem 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 Teiggrädchen oder einem scharfen Messer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden und die Ränder ein wenig zusammendrücken, damit die Füllung nicht austritt. Jeden Teigstreifen um sich selbst drehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 15 Minuten lang backen. Diese duftenden „Snacks“ sind perfekt, um zur Aperitifzeit geknabbert zu werden... oder rund um die Uhr! Man kann sie so genießen, wie sie sind, oder in Begleitung eines oder mehrerer „Sößchen“.



<<Frittelle di Pecorino e Patate>>

(= Pecorino-Kartoffelpuffer)

Zutaten für etwa 24 Puffer: 3 große Kartoffeln (ca. 600 g), 150 g geriebener reifer Pecorino, 100 g Mehl Type 405, 1 Ei, 70 ml Bier, 1 TL Backpulver, 2-3 Zweiglein Rosmarin, 5-6 Salbeiblätter, 3 TL „Piccantissima“ oder eine andere scharfe Soße, Olivenöl Extravergine zum Frittieren, Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, waschen und garkochen, dann mit der Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Ei, den geriebenen Pecorino, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermischen. Die Salbeiblätter und Rosmarinnadeln mit einem Wiegemesser fein hacken und beiseitestellen. Das kühlschrantkalte Bier und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl in die Schüssel mit dem Kartoffelgemisch geben; das Ganze zunächst mit einer Gabel, dann mit den Händen sorgfältig vermengen, bis ein weicher Teig entstanden ist. In zwei Hälften teilen und eine davon in eine weitere Schüssel geben; zu einem Teil die „Piccantissima“ und zu dem anderen die gehackten Kräuter hinzufügen. Beide Variationen zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Dann reichlich Öl in einem Topf erhitzen und den Teig löffelweise in das heiße Öl geben. Wenige Puffer auf einmal frittieren, wenden, und wenn sie von allen Seiten eine goldbraune Farbe angenommen haben, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und zum Aufsaugen des überschüssigen Öls auf Küchenpapier legen. Schön heiß und mit einer Prise Salz gewürzt servieren...

Es handelt sich um eine rustikale, einfache und sehr leckere Vorspeise. Man kann den Teig auch im Voraus zubereiten, im Kühlschrank aufbewahren und dann im „richtigen“ Moment ausbacken: Der Erfolg ist garantiert! Der „Basis-Teig“ (Kartoffeln und Pecorino) kann auch mit Gemüse, Klippfischstücken, Oliven und Kapern, klein geschnittenen Tomaten usw. ... angereichert werden.



<<Pici al Pesto di Broccoli>>

(= Pici mit Brokkolipesto)

Zutaten für 4 Personen: 350 g Pici, 350 g Brokkoli, 30 g geriebenen reifer Pecorino, 70 ml Olivenöl Extravergine (sowie 2 Esslöffel zum Andünsten des Brokkolis), 40 g Pistazienkerne, 10 g frische Basilikumblätter, 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, Salz und Pfeffer

Den Brokkoli putzen und waschen, in Röschen teilen und in siedendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Schüssel mit Wasser und Eiskwürfeln geben, damit er seine schöne Farbe beibehält. Sobald er erkaltet ist, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und mit einem Geschirrtuch oder Küchenpapier trocken tupfen. 2 Esslöffel Öl, die halbierte Chilischote und den Knoblauch in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen; die Brokkoliröschen hinzufügen und einige Minuten lang andünsten. Den Herd ausstellen, das Gemüse abkühlen lassen und dann zusammen mit den Pistazien, den gewaschenen und trocken getupften Basilikumblättern, Salz, Pfeffer und dem Öl in einen Mixer geben. Pürieren, bis eine cremige Mischung entsteht (wenn sie Ihnen zu trocken erscheint, noch etwas Öl hinzufügen). Die Pici in reichlich kochendem Salzwasser garen, „al dente“ abgießen (das Kochwasser beiseitestellen), zusammen mit dem Pesto und dem geriebenen Pecorino in eine Schüssel geben, gut umrühren und 1-2 Esslöffel Nudelkochwasser hinzufügen, um alles besser zu vermengen. Heiß mit frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Olivenöl servieren („neues Öl“ in der Saison ist genau richtig dafür!).



<<Polpettone „in crosta” di Pasta>> (= Hackbraten „im Teigmantel”)

Zutaten für 5-6 Personen: 1 große Scheibe Putenbrust (circa 400 g), 200 g gehacktes Kalbfleisch, 150 g Sal-
siccia (frische toskanische Bratwurst), 1 unbehandelte Zitrone, nur die Schale, $\frac{1}{2}$ TL Muskatnuss, $\frac{1}{2}$ Glas
Rotwein, 50 g geriebener reifer Pecorino, 2 Stängel Petersilie (nur die Blättchen), 1 Zweiglein Thymian (nur
die Blättchen), 1 Rolle fertiger Pizzateig (circa 385 g), 1 Zweiglein Rosmarin (ganz belassen), 2 Lorbeerblätter,
3-4 Salbeiblätter, 7-8 EL Olivenöl Extravergine (sowie die notwendige Menge, um den Teig zu bepinseln),
Salz und Pfeffer

Die Haut der Salsiccia entfernen, das Brät mit den Fingern zerkleinern und in einer Schüssel mit dem Hackfleisch, Salz und Pfeffer, der Muskatnuss und der abgeriebenen Zitronenschale vermengen. Die zusammen mit dem Thymian nicht zu fein gehackte Petersilie hinzufügen und alle Zutaten zunächst mit einem Holzlöffel, dann mit den Händen gut vermengen. Die Putenbrust auf die Arbeitsfläche legen, flachklopfen und die Fleischmasse in die Mitte geben; mit den Händen zusammendrücken, dem Ganzen eine längliche Form geben, dann die Putenbrust um den Fleischteig wickeln und mit Küchengarn binden. Den Hackbraten in einer Pfanne mit hohem Rand mit den Lorbeerblättern, dem Salbei und dem Rosmarin im Öl anbraten; salzen und pfeffern, wenden und, wenn er von allen Seiten Farbe angenommen hat, den Herd höherstellen. Mit dem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen, dann die Hitze wieder reduzieren und 40 Minuten weitergaren. Nun den Herd ausschalten, das Ganze abkühlen lassen, das Küchengarn entfernen und den Fond beiseitestellen. Den Pizzateig ausrollen, die Oberfläche mit ein wenig Öl bestreichen, den Braten darauflegen und mit dem Teig umwickeln; die „Rolle“ auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit weiterem Öl benetzen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Wenn Sie das Gefühl haben, dass der Teig zu dunkel wird, decken Sie ihn mit Alufolie ab. Nach Ablauf der Backzeit aus dem Ofen nehmen und 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Den „Polpettone“ in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem schön heißen, mit 1 bis 2 Esslöffeln Brühe oder Wasser verlängerten Bratenfond aus der Pfanne servieren.



<<Carolfiore alla Pizzaiola>>

(= Blumenkohl alla Pizzaiola)

Zutaten für 4 Personen: 1 Blumenkohl (ca. 800 g), 1 Glas „Pizzaiola“-Soße (oder 280 g passierte, mit Oregano und Salz angemachte Tomaten), 3 EL Olivenöl Extravergine (plus 2 EL, um das fertige Gericht damit zu beträufeln), 40 g geriebener reifer Pecorino, 80 g junger Pecorino, 2-3 in Essig eingelegte Kapern pro Portion, 1 EL Oregano für den „Feinschliff“ zum Schluss, 1-2 Sardellenfilets (fakultativ), Salz und Pfeffer

Den Blumenkohl waschen und die äußeren Blätter entfernen, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden (wenn sie zu groß sind, halbieren Sie sie) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Öl, Salz und Pfeffer würzen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen (den Gargrad mit einer Gabel prüfen, der Kohl sollte weich sein). Nach Ablauf dieser Zeit das Blech aus dem Ofen nehmen und auf jede Blumenkohlscheibe ein bis zwei Esslöffel „Pizzaiola“ (oder eine andere Tomatensoße nach Geschmack), den in kleine Stücke geschnittenen jungen und den geriebenen reifen Pecorino sowie 2 oder 3 gut abgetropfte Kapern geben (nach Geschmack auch ein Stückchen Sardellenfilet). Erneut etwa 5 Minuten - so lange, bis der Käse geschmolzen ist - in den Ofen schieben. Den Blumenkohl mit etwas Pfeffer und Oregano bestäuben, einen Schuss Öl darüber geben und schön heiß servieren.



<<Fenocchi, Carote e Acciughe in padella>>

(= Fenchel-Karottenpfanne mit Sardellen)

Zutaten für 6 Personen: 3-4 Karotten (je nach Größe), 2 Fenchelknollen, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, $\frac{1}{2}$ Chilischote (oder nach Geschmack), 8 Kirschtomaten, 8 EL Olivenöl Extravergine, 2 EL Rosinen, 1 EL leicht zerdrückte Fenchelsamen (oder Fenchelsamen in Pulver), 1 EL in Essig eingelegte Kapern, 2-3 in Öl eingelegte Sardellen, 1 EL Balsamessig, Salz

Die Rosinen 10-15 Minuten lang in lauwarmem Wasser einweichen. Die Zwiebel putzen, in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit schwerem Boden mit dem Öl, der Knoblauchzehe und der Chilischote andünsten. Sobald das Ganze beginnt, Farbe anzunehmen, die halbierten Kirschtomaten, den von den äußeren, härteren Blättern befreiten, zuerst in Spalten und dann in Scheiben geschnittenen Fenchel und die geputzten, gewaschenen und in Stifte geschnittenen Karotten dazugeben. Umrühren und die ausgedrückten und trocken getupften Rosinen, die Fenchelsamen, die gut abgetropften Kapern, die Sardellenfilets (die Sie mit der Spitze des Kochlöffels zerstoßen) und den Balsamessig hinzufügen. Mit - wenig - Salz würzen und etwa 15 Minuten mit einem Deckel verschlossen weitergaren (kosten Sie, um die Konsistenz des Gemüses zu prüfen; es sollte nicht zu lange kochen, damit es knackig bleibt). Es ist eine einfach zuzubereitende, schmackhafte, farbenfrohe und duftende Beilage... kurzum: Sie ist superlecker!



<<Torta "co' Bischeri"①>>

Zutaten für 6-8 Personen: Für den Mürbeteig:
300 g Mehl (plus eine Handvoll zum Bestäuben der Form), 125 g Butter (plus ein walnussgroßes Stück zum Einfetten der Form), 125 g Zucker, 1 ganzes Ei und 2 Eigelb, 1 Prise Salz

Für die Füllung: 100 g Reis, 150 g Zartbitterschokolade, 50 g Kakaoapulver ohne Zucker, 100 g Zucker, 2 zerkrümelte Amaretti, $\frac{1}{2}$ Glas Milch, 1 ganzes Ei und 2 Eigelb, 50 g Pinienkerne, 50 g Rosinen, 1 Gläschen Vin Santo

Für den Mürbeteig das Mehl in eine Schüssel sieben und den Zucker, das ganze Ei, die Eigelbe, die weiche, in kleine Stücke geschnittene Butter (mindestens 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen) und das Salz hinzufügen. Zunächst mit einer Gabel vermengen, dann mit möglichst kalten Händen schnell verkneten, bis eine Kugel entsteht. Eine Stunde lang zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Die Rosinen 15 Minuten lang in wenig lauwarmem Wasser einweichen. Den Reis kochen,

abgießen und in einer Schüssel etwas erkalten lassen; die in einem kleinen Topf im Wasserbad geschmolzene und abgekühlte Zartbitterschokolade hinzufügen. Dann auch das ganze Ei, die beiden Eigelbe, den Zucker, den Vin Santo, die Milch, die mit den Händen gut ausgedrückten Rosinen, den durch ein Sieb gestrichenen Kakao, die Pinienkerne und die zerkrümelten Amaretti dazugeben. Sorgfältig umrühren, damit sich alle Zutaten gut vermischen. Eine Springform mit einem Durchmesser von ca. 26 cm einfetten und mit Mehl bestäuben, mit $\frac{2}{3}$ des Mürbeteigs auslegen - auch einen Teil des Rands -, mit einer Gabel hier und da einstechen, die Füllung darauf verteilen und glatt streichen. Den übrigen Teig ausrollen, einen Teil davon in Streifen schneiden, um den Kuchen damit gitterförmig zu dekorieren, den Rest in kleine Dreiecke, die Sie um den gesamten Rand herum eines neben dem anderen anordnen: Dies sind die „bischeri“. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen; gut auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einen Servierteller geben.

① Bei der „Torta co' bischeri“ handelt es sich um ein altes toskanisches Rezept, das typisch für die Gegend um Pisa ist. Der Kuchen wird auch heute noch an Festtagen zubereitet und üblicherweise mit Vin Santo serviert. „Bischeri“ werden die Spitzen aus Teig genannt, mit denen der Rand verziert wird. Im toskanischen Dialekt ist „bischeri“ die Bezeichnung für eine Person, die nicht sehr „aufgeweckt“ ist; sie wird hauptsächlich scherzhaft verwendet, auch um jemanden mit dem Ausdruck „'un fa' i' bischeri“ (= Spiel nicht den Dummen) zu tadeln.

<<Il Croccante morbido di frutta secca e miele>>

(= Weicher Krokant aus Trockenobst,
Nüssen, Mandeln und Honig)

Zutaten für etwa 500 g Krokant: 65 g Honig, 1 Eiweiß, 65 g Rohrzucker, 95 g Mandeln, 190 g Haselnusskerne, 100 g Schale einer unbehandelten Orange, 7 g Abrieb einer unbehandelten Zitrone, 1 EL Olivenöl Extra vergine

Den Zucker zusammen mit dem Honig in einem Topf mit schwerem Boden schmelzen lassen, dann die Haselnüsse, die Mandeln, die in kleine Stücke geschnittene Orangenschale und den Zitronenabrieb hinzufügen. Das zuvor (nicht zu Schnee) leicht aufgeschlagene Eiweiß dazugeben und das Ganze bei sehr niedriger Hitze 35-40 Minuten lang unter ständigem Rühren köcheln lassen. Sobald die Masse eingedickt und fest geworden ist, auf ein mit ein wenig Öl bestrichenes Stück Backpapier geben. Ein weiteres Blatt Backpapier darauflegen und den Krokant etwa 1 cm hoch ausrollen, wenn Sie möchten, auch höher; nehmen Sie für diesen Arbeitsschritt ein Nudelholz zu Hilfe. Entfernen Sie das obere Blatt Backpapier, lassen Sie den Krokant auf Zimmertemperatur abkühlen (oder stellen Sie ihn in den Kühlschrank) und geben Sie ihm mit einem scharfen Messer die von Ihnen gewünschte Form und Größe.

