

# Ricette vialline di Febbraio



Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla....

... ein herb-fruchtiger Cocktail leitet zusammen mit einer ungewöhnlichen Vorspeise ein winterliches Menü mit Pappardelle und Entenragout, einem Wildschweinbraten und einer typisch toskanischen Beilage, den „Gobbi rifatti“, ein. Dem Abschluss bildet ein köstlicher Schokoladen-Mascarpone-Kuchen...



## <<Pompelmo Sizz>>

(= Grapefruit Spritz)

Zutaten für 4 Personen: 300 ml gut gekühlter, ungefilterter Torbolino, 5 rosa Grapefruits, 100 ml kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure, Eiswürfel

Die Grapefruits halbieren und auspressen, dabei eine der Hälften für die Dekoration beiseitelegen. Wenn Sie kein Fruchtfleisch im Aperitif wünschen, filtern Sie den Saft durch ein engmaschiges Sieb.

Nun jeweils 2-3 Eiswürfel in vier Gläser geben und zu gleichen Teilen zuerst mit dem frisch gepressten Grapefruitsaft und dann dem Torbolino non filtrato auffüllen und ganz zum Schluss das sprudelnde Mineralwasser hinzufügen. Schneiden Sie nun die beiseitegelegte Grapefruit-hälfte in Scheiben, dekorieren Sie die Gläser damit... und im Nu haben Sie einen frischen und durststillenden Aperitif mit wunderschönen Farbtönen zubereitet. Nun bleibt nur noch, anzustoßen: Cin cin, zum Wohl!



## <<Se Orance condite>>

(= Angemachte Orangen)

**Zutaten für 4 Personen:** 5 große und reife Orangen, 5-6 EL Olivenöl Extravergine, Salz, eine Prise Pfeffer nach Belieben

Es ist kein wirkliches Rezept, aber eine besondere und schmackhafte Art und Weise, Orangen auf den Tisch zu bringen, um die kleinsten (und vielleicht auch einige Erwachsene!) dazu anzuregen, sie zu essen. Die Orangen sorgfältig schälen, wobei Sie darauf achten sollten, auch die weiße Haut zu entfernen, und in relativ dicke Scheiben schneiden. Auf einem Servierteller anrichten und mit dem Öl und ein wenig Salz würzen (Pfeffer nur für die „Großen“).

In unserer Gegend war diese Zubereitungsart früher eine bei den Kindern sehr beliebte Zwischenmahlzeit (Säfte und abgepackte Snacks gab es damals nicht!), die von einer schönen Scheibe hausgemachtem Brot begleitet wurde. Sie können die „Orance condite“ als Antipasto oder Häppchen servieren (geben Sie, wenn Sie mögen, ein paar Tropfen Balsamessig und einige feine Parmesanspäne darüber) oder als ungewöhnliche Beilage zu Wild- und Geflügelragouts oder Braten. Sie eignen sich auch als kleines und leichtes, süß-salziges Dessert.



## <<Se Pappardelle con il Sugo bianco di Nana (1)>>

(= Eier-Pappardelle mit „weißem“ Entenragout)

Zutaten für 4 Personen: 400 g Eier-Pappardelle, 500 g Entenbrust, 1 Glas trockener Weißwein, 1 Stange Staudensellerie, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Bund Petersilie, 2 Lorbeerblätter, 2-3 Salbeiblätter, 1 Rosmarinzweiglein, 10 EL Olivenöl Extravergine, 1 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer, Pecorino (oder Parmesan) zum Reiben über die angerichtete Pasta, je nach Geschmack

**Für die Gemüsebrühe:** 1 l Wasser, 1 Stange Staudensellerie, 1 Zwiebel, 1 Karotte, Salz

Für die Gemüsebrühe einen Topf mit dem Wasser, dem geputzten und in grobe Stücke geschnittenen Gemüse und einer Prise Salz auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Während sie sehr sanft köchelt, die Entenbrust auf die Arbeitsfläche legen und nach dem Entfernen der fetteren Stellen mit einem scharfen Messer in kleine Stücke schneiden. Nachdem Sie das Gemüse und die Kräuter gewaschen und trocken getupft haben, den Sellerie, den Rosmarin, die Zwiebel, den Sellerie, die Karotte und die Petersilie zusammen fein hacken. Erhitzen Sie in einer Pfanne mit schwerem Boden und hohem Rand 8 Esslöffel Öl und lassen Sie die Knoblauchzehen darin Farbe annehmen; dann entfernen, die gehackte Gemüse-Kräuter-Mischung hineingeben und unter Umrühren ein paar Minuten lang andünsten. Wenn sie eine goldgelbe Farbe angenommen hat, das Fleisch und die Sorbeerblätter hinzufügen, sorgfältig vermengen und die Entenstückchen von allen Seiten anbraten. Bei starker Hitze mit dem Wein ablöschen; sobald er verdampft ist, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals gut durchrühren. Gießen Sie zwei Kellen Gemüsebrühe an und lassen Sie das Ganze bei schwacher Hitze ca. 1½-2 Stunden köcheln; rühren Sie gelegentlich um. Achten Sie darauf, dass die Soße nicht am Boden der Pfanne ansetzt; wenn sie zu trocken wird, fügen Sie nach und nach noch etwas Brühe hinzu. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab und prüfen Sie, ob das Fleisch gar ist. Entfernen Sie dann die Sorbeerblätter und legen Sie sie beiseite. Das Fleisch mit der ganzen Flüssigkeit durch den Fleischwolf drehen, zurück in die Pfanne geben, eine halbe Schöpfkelle Brühe, zwei Esslöffel Öl und den zuvor entfernten Sorbeer dazugeben. Nochmals gründlich umrühren und fertig ist die Soße! Garen Sie die Pappardelle in reichlich kochendem Salzwasser, gießen Sie sie „al dente“ ab und schwenken Sie die Pasta in der Pfanne. Alles gut miteinander vermengen und sofort dampfend heiß zu Tisch bringen, nach Belieben mit Käse bestreut.

(1) Bei Pappardelle handelt es sich um Eierbandnudeln, die Tagliatelle ähneln, aber etwas breiter und typisch für die Gegend um Arezzo sind. Im Dialekt der Provinz Arezzo wird die Ente „nana“ genannt, in korrektem Italienisch heißt sie „anatra“.



## <<Il Cinghiale al Satta>> (= Wildschwein in Milchcreme)

**Zutaten für 5-6 Personen:** 800 g Wildschweinfleisch (für diese Rezept eignet sich am besten die Keule), 10 g Salbeiblätter, 5 Rosmarinzweiglein (10 g Nadeln), 3 Knoblauchzehen, 2 l Milch,  $\frac{1}{2}$  Glas Weißwein, 3 unbehandelte Zitronen, 10 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Legen Sie das Fleisch am Vorabend in mit dem Saft der Zitronen gesäuertes, kaltes Wasser (geben Sie auch die Schalen mit hinein). Hacken Sie am nächsten Morgen den Salbei, den Rosmarin und den Knoblauch zusammen fein. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Wasser und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken. Dann entfernen Sie mit einem scharfen Messer die sehnigen Teile, falls vorhanden; binden Sie es mit Küchengarn und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Verteilen Sie die Gewürzkräutermischung auf der gesamten Oberfläche des Fleisches, damit es Geschmack annimmt und stellen Sie den auf dem Küchentisch verbliebenen Rest beiseite. Das Öl in einer Kasserolle mit hohem Rand erhitzen; wenn es schön heiß ist, das Fleisch hineingeben. Braten Sie es von allen Seiten an und wenden Sie es mithilfe von zwei Kochlöffeln mehrere Male. Wenn es Farbe angenommen hat, stellen Sie die Flamme höher und löschen mit dem Weißwein ab; sobald er zur Gänze verdampft ist, reduzieren Sie die Hitze wieder. Verteilen Sie die beiseitegestellte Gewürzkräutermischung sowohl auf dem Fleisch als auch darum herum. Dann fügen Sie die Milch hinzu, die das Fleisch ganz oder fast ganz bedecken sollte. Schließen Sie den Topf, sobald die Milch zu kochen beginnt, reduzieren Sie erneut die Temperatur und entfernen den Deckel. Lassen Sie das Fleisch auf sehr kleiner Flamme circa zwei Stunden garen; wenden Sie es von Zeit zu Zeit und stechen Sie hier und da mit einer Gabel hinein. Die Milch wird nach und nach zu einer Creme einkochen, auf die Sie immer ein Auge haben sollten, damit sie nicht am Boden ansetzt. Wenn das Fleisch gar ist, geben Sie es auf ein Schneidebrett, lassen es etwas abkühlen und schneiden es, nachdem Sie das Küchengarn entfernt haben, in Scheiben. Richten Sie es zusammen mit der schön heißen Soße an, die Sie, wenn Sie möchten, etwas mit dem Mixer pürieren können, damit sie glatter und homogener wird.



## <<3 Gobbi "rifatti">>

(= „Auflbereitete“ Cardy)

**Zutaten für 8 Personen:** 1 kg Cardy (1), 1 kg geschälte Tomaten, 1 getrocknete Chilischote, 2 unbehandelte Zitronen, 3 Knoblauchzehen, 5 EL Olivenöl Extravergine (plus das zum Ausbacken benötigte), geriebener, reifer Pecorino, Salz

**Für den Backteig:** 200 g Mehl, 200 ml kaltes Selterswasser, 2 EL Olivenöl Extravergine, 4 Eiweiß (1)

Den unteren Teil der Cardy abschneiden und die Stau-  
de in Rippen teilen; die äußeren, härteren und beschä-  
digten Rippen nicht verwenden. Von allen die Blättchen  
entfernen (falls vorhanden) und mithilfe eines Mes-  
sers die Fasern von oben nach unten abziehen. Schnei-  
den Sie die Rippen in der Mitte durch; füllen Sie einen  
Topf mit reichlich Salzwasser und geben Sie den Saft  
der Zitronen und die Schalen hinein (damit die Cardy  
sich nicht verfärben). Bringen Sie das Wasser zum  
kochen und garen Sie die Cardy: Stechen Sie nach circa  
einer halben Stunde mit einer Gabel in das Gemüse,  
um zu prüfen, ob es weich ist. Wenn dies der Fall ist,

abgießen, abkühlen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen (das kochend heiße Öl spritzt, wenn sie noch nass ausgebacken werden) und in große Stücke schneiden. Bereiten Sie nun den Teig zu, indem Sie in einer Schüssel das Mehl, das Wasser und das Olivenöl mit dem Schneebesen vermischen und zum Schluss das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterheben. Reichlich Olivenöl in einer hochwandigen Pfanne erhitzen. Die Cardy in den Teig tauchen, etwas abtropfen lassen und in dem schön heißen Öl ausbacken. Wenn Sie von allen Seiten goldbraun sind, mit dem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier „trocknen“ lassen. Dünsten Sie in einer Pfanne die drei Knoblauchzehen „im Hemd“ (also ungeschält zerdrückt) und die zerkleinerte Chilischote an (ohne die Samen, wenn Sie es weniger scharf vorziehen). Wenn der Knoblauch goldbraun ist, nehmen Sie ihn aus dem Topf (wenn Sie möchten, auch den Chili) und geben Sie die geschälten Tomaten hinein. Die Tomaten, sobald sie ange dünstet sind, mit einem Kochlöffel zerdrücken, salzen, umrühren und weitere 5 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Nun die ausgebackenen Cardy hineingeben, mit der Tomatensoße bedecken und 4-5 Minuten Geschmack annehmen lassen. Stellen Sie den Herd ab, streuen Sie 2-3 EL frisch geriebenen Pecorino darüber, verschließen Sie die Pfanne sofort mit einem Deckel, damit der Käse schmilzt, und servieren Sie heiß.

Manche Köchinnen bereiten die ausgebackenen Cardy auch mit toskanischer Hackfleischsoße zu: Sie sind dann etwas „schwerer“, aber auch etwas Besonderes.

(1) Es handelt sich um ein traditionelles Rezept, typisch für die Gegend von Arezzo, Florenz, Siena & Co. Der italienische Name ist „cardi“, doch wegen ihrer ein wenig „krummen“ Form werden sie in der Toskana gobbì genannt (gobbo = krumm, bucklig).



## <<Sa Torta con Mascarpone e Cioccolato>> (= Mascarpone-Schoko-Kuchen)

Zutaten für eine runde Backform (24 cm Durchmesser): 4-5 EL Mascarpone, 4-5 EL Viakella (oder eine andere streichfähige Schokoladencreme), 5 Eier, 170 g Zucker, 160 g Mehl, 50 g Butter, 50 g gehackte Haselnüsse, 30 g ungesüßtes Kakaopulver, 1 Teüte Backpulver, 30 g gehobelte Mandeln

**Für die Glasur:** 50 g Zartbitterschokolade, 1 EL Pflanzenöl

Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und den Kakao in eine Schüssel, fügen Sie dem Zucker hinzu und vermischen Sie alles. Die ganzen Eier hinzufügen und mit dem Schneebesen aufschlagen. Wenn Sie einen gleichmäßigen Teig erhalten haben, geben Sie die gehackten Haselnüsse und die geschmolzene (gut abgekühlte) Butter hinein und rühren weiter. Nun eine Backform einfetten, mit Mehl bestäuben, die Masse hineingießen, glattstreichen und im auf 160-170 °C vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Dann den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Schneiden Sie ihn mit einem großen Messer (am besten ein Sägemesser, wie das für Brot) in drei Platten; legen Sie die oberen beiden kopfüber auf die Arbeitsplatte und bestreichen Sie die untere (den Tortenboden) mit dem Mascarpone. Den mittleren Boden darauflegen und mit der Schokoladencreme bedecken. Mit einem Spachtel verteilen und dann mit dem obersten Teighoden bedecken. Bereiten Sie nun die Glasur zu: Erwärmen Sie die Zartbitterschokolade und das Pflanzenöl in einem kleinen Topf im Wasserbad auf dem Herd. Umrühren, sobald die Schokolade geschmolzen ist, und auf den Kuchen gießen: Lassen Sie die Glasur sehr langsam in die Mitte tropfen, sie wird sich nach und nach auf der ganzen Oberfläche verteilen. Streuen Sie die gehobelten Mandeln über den Kuchen und lassen Sie alles abkühlen, bis die Glasur fest geworden ist. Es ist ein superleckerer Kuchen, der sich an einem kühlen Ort mindestens zwei Tage hält.