

Ricette vialline di Giugno



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla.....

Rezepte mit den Erzeugnissen von La Violla.... Auf dem fruchtig-spritzigen Auftakt mit dem Aperitif „Fragolino“ folgt eine ungewöhnliche Bruschetta mit Ricotta und Erdbeeren, hausgemachte Pici mit Pesto Rosso und Artischocken, ein Kalbsbäckchen mit Zwiebeln und einer schmackhaften Beilage aus Kartoffeln und Artischocken. Zum süßen Abschluss die typisch aretinische Biskuitrolle, der „Gattò di Orezza“.....



<<Fragolino (1) di Giuliana>>

(= Der „Fragolino“ von Giuliana)

Zutaten für 6 Personen: 300 g reife, aber feste Erdbeeren sowie 6 große Erdbeeren für die Dekoration der Gläser, 2 EL Zucker, 1 TL Zitronensaft, 1 Flasche trockener Sekt

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, ohne die Stiele zu entfernen, da sie andernfalls Wasser aufnehmen und weniger geschmacksintensiv sind. Abtropfen lassen, den Stiel entfernen, die Erdbeeren klein schneiden, in eine Schüssel geben und den Zucker sowie den Teelöffel Zitronensaft hinzufügen. Gut umrühren und zugedeckt für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann durch die Passiermühle geben und das Püree, das auf La Viella „La Fragolina“ genannt wird, bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Geben Sie das gut gekühlte Erdbeermus in eine große Karaffe und fügen Sie nach und nach den ebenfalls gekühlten Sekt hinzu (2), wobei Sie die Karaffe schräg halten. Mit einem langen Löffel vorsichtig umrühren, ohne die Mischung zu sehr aufzuwirbeln, da der Wein sonst seine „Perlen“ verliert. Sofort in „flûtes“ servieren, deren Ränder Sie jeweils mit einer großen, in der Mitte ein wenig eingeschnittenen und mit Stiel belassenen Erdbeere dekorieren. Dieser köstliche Aperitif wird Ihnen viele Komplimente von Ihren Freunden bescheren.

(1) Fragolino = Verkleinerungsform von fragola (= Erdbeere), also „Erdbeerchen“

(2) Dieser etwas mühsame Arbeitsschritt muss mit Ruhe und Geduld (aber Vorsicht, dass der Aperitif nicht zu warm wird!) durchgeführt werden, da der Sekt im Kontakt mit dem Püree reichlich Schaum entwickelt.



<<Se Bruschette con Ricotta e Fragole all'Aceto Balsamico>>

(= Bruschette mit Ricotta, Erdbeeren
und Balsamessig)

Zutaten für 4 Personen: 8 kleine Scheiben toskanisches Weißbrot, 150 g Erdbeeren, 200 g frischer Ricotta vom Schaf, 8 Basilikumblätter (oder Minze, nach Geschmack), 1 EL Olivenöl Extravergine, 1 EL Aceto Balsamico „Invecchiato“, Salz und Pfeffer

Die Erdbeeren schnell waschen und auf Küchenpapier trocknen lassen. Nach dem Entfernen der oberen Blättchen in große Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, mit dem Öl, dem Balsamessig und einer Prise Salz würzen, umrühren und ziehen lassen. Die Brotscheiben in einer Grillpfanne (oder in einer Pfanne mit schwerem Boden) von beiden Seiten rösten und mit dem Ricotta bestreichen. Richten Sie auf jeder Scheibe einen Söffel Erdbeeren an, würzen Sie abschließend mit einer Prise Pfeffer und dekorieren Sie das Ganze mit einem Blättchen Basilikum oder Minze, je nach Geschmack.



<<Guancia di Chianina alle Cipolle Caramellate>>

(= Bäckchen vom Chianina-Kalb mit
karamellisierten Zwiebeln)

Zutaten für 2 Personen: 2 Kalbsbäckchen à 150 g,
1 mittelgroße Zwiebel, 250 g Zucker, 1 Glas Weißwein,
4 EL Olivenöl Extravergine, 1 Zweiglein Rosmarin, Salz

Geben Sie das Fleisch, nachdem Sie es sorgfältig von allen Sehnen befreit haben, zusammen mit 2 EL Olivenöl und dem Rosmarinzweig in eine Kasserolle mit schwerem Boden. Die Bäckchen salzen und etwa 15 Minuten lang bei starker Hitze anbraten. Dann mit dem Weißwein ablöschen und diesen verdampfen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in feine Ringe schneiden und mit 2 Esslöffeln Öl in eine Pfanne geben. Bei mäßiger Hitze andünsten, damit sie nicht anbrennen, und mit einer Prise Salz würzen. Sobald die Zwiebel eine schöne Farbe angenommen hat, fügen Sie den Zucker hinzu, vermischen alles gut und rühren weiter, bis auch der Zucker goldbraun geworden ist. Nun die inzwischen garen Kalbsbäckchen zu den karamellisierten Zwiebeln bringen und noch 5 Minuten auf dem Herd lassen, damit sich Fleisch und Zwiebeln geschmacklich verbinden können. Servieren Sie die Bäckchen schön heiß in ihrer Zwiebelsoße.



<<Pici com carciofini trifolati e pesto rosso>>

(= Pici mit Artischockenstückchen und rotem Pesto)

Zutaten für 4 Personen

Für die Pici: 400 g Mehl, 200 ml lauwarmes Wasser (circa), 1 EL Olivenöl Extravergine, 1 Handvoll Grieß, Salz

Für die Artischockenstückchen: 10 kleine und zarte Artischocken, 2 $\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitronen, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl Extravergine, $\frac{1}{2}$ Sträußchen Petersilie, 1 EL Balsamico Bianco, Salz und Pfeffer

Für das rote Pesto: 120 g getrocknete Tomaten, 20 g Pinienkerne, 20 g Pecorino, 2 Knoblauchzehen, 3 Basilikumblätter, 1 Msp. Chilipulver, EL 5-6 Olivenöl Extravergine

Zunächst die Artischocken zubereiten: Den Saft der Zitronen in eine halb mit Wasser gefüllte Schüssel pressen und auch die ausgepressten Zitronenhälften hinzufügen. Mit einem scharfen Messer den Stiel der Artischocken bis auf etwa 2 cm abschneiden. Die äußeren, härteren Blätter mit den Händen entfernen, dann die Spitze und die Außenseite des „Kopfes“ rundum von oben nach unten abschneiden und den äußeren Teil des Stiels entfernen. Nach dem Putzen - wir haben das „Herz“ erreicht - wird sich die Größe der Artischocke stark reduziert haben. Mit einer der ausgepressten Zitrone einreiben und dann halbieren... Falls im Inneren „Heu“ vorhanden

sein sollte, entfernen Sie auch dieses mit der Messerspitze. Dann die geputzten Artischocken nach und nach in die vorbereitete Schüssel mit dem Wasser und dem Zitronensaft geben. Nach 10 Minuten abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen in einer Pfanne mit schwerem Boden in dem Öl andünsten. Sobald sie eine schöne goldene Farbe angenommen haben - aber nicht verbrannt sind! -, aus der Pfanne nehmen. Sofort die Artischockenstückchen hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Holzlöffel gut umrühren; die Petersilie (nur die gewaschenen, trocken getupften und fein gehackten Blättchen) hinzufügen, umrühren und etwa zehn Minuten köcheln lassen (wenn Ihnen das Ganze zu trocken erscheint, gießen Sie etwas lauwarmes Wasser an). Mit dem Balsamico Bianco würzen und beiseitestellen.

Für die Pici: Häufen Sie das Mehl auf der Arbeitsfläche an und drücken Sie eine Mulde hinein, geben Sie das Öl, eine Prise Salz und nach und nach das lauwarme Wasser (die Menge kann je nach verwendeter Mehltypen variieren) in die Mulde und verkneten Sie das Ganze zehn Minuten lang, bis eine glatte, nicht klebende und schön elastische Kugel entsteht, die Sie eine halbe Stunde lang in Frischhaltefolie eingewickelt ruhen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit mit dem Nudelholz - unter Zuhilfenahme von etwas Mehl, damit der Teig nicht anklebt - etwa 1 cm hoch ausrollen; in Streifen von 1 cm Breite schneiden und aus jedem Teigstreifen einen Picio formen, indem Sie ihn mit der Handfläche auf dem Backbrett rollen (dieser Arbeitsschritt wird auf Toskanisch „appiciare“ genannt, daher der Name Pici). Sobald die Nudeln nach und nach fertig sind, auf ein mit dem Grieß bestreutes Geschirrtuch legen, ohne dass sie sich untereinander berühren.

Bereiten Sie als Letztes das rote Pesto zu: Die getrockneten Tomaten, die Pinienkerne, den Pecorino, den Knoblauch und das Basilikum in einem Mixer bis zur gewünschten Konsistenz pürieren, die entstandene Soße in eine Schüssel geben, das Öl und das Chilipulver hinzufügen und alles sorgfältig vermischen. Alternativ können Sie auch auf die traditionelle Methode zurückgreifen und die getrockneten Tomaten, den Knoblauch und die Pinienkerne in einem Mörser zerstoßen. Sobald eine cremige Mischung entstanden ist, das Basilikum, den Pecorino und das Chilipulver dazugeben und das Pesto weiter mit dem Stößel bearbeiten. Zum Schluss tropfenweise das Öl hinzufügen und alles gut vermengen.

Die Pici in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser ca. 6-8 Minuten garen - vorsichtshalber probieren -, bissfest abgießen (dabei etwas vom dem Kochwasser beiseitestellen) und in einer großen Schüssel mit den Artischockenstückchen, dem roten Pesto und 4-5 Esslöffeln Nudelkochwasser mischen. Heiß zu Tisch bringen und... Guten Appetit!



<<Patate e carciofi al prezzemolo>>

(= Kartoffeln und Artischocken mit Petersilie)

Zutaten für 4 Personen: 6 frische und zarte Artischocken, 6 mittelgroße, gelbe Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Glas Olivenöl Extravergine, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie (zwei große, gehäufte Esslöffel gehackte Petersilie), 1 Zitrone, Salz

Die Artischocken putzen, indem Sie die härteren, äußeren Blätter, die dornigen Spitzen, rundherum den Rand und den unteren Teil der Blätter entfernen. Die Artischocken halbieren und eventuell vorhandenes „Heu“ - also die Fasern - im Inneren herausheben. Nach und nach in eine Schüssel mit Wasser legen, das mit dem Saft der Zitrone „gesäuert“ wurde, um zu verhindern, dass die Artischocken schwarz werden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in relativ große Stücke schneiden. Hacken Sie die beiden Knoblauchzehen (vom eventuell vorhandenen grünen Keim im Inneren befreit) und die gewaschenen und gut abgetrockneten Petersilienblättchen. Ein halbes Glas Olivenöl Extravergine in eine Pfanne mit schwerem Boden gießen, auf dem Herd stellen und die vorbereitete, gehackte Gewürzmischung hineingeben. Sobald sie zu schmoren beginnt, die gut abgetropften Artischocken dazugeben. Zwei, drei Minuten andünsten und dann die Kartoffelwürfel hinzufügen. Vermischen, salzen, abdecken und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Ab und zu die Garzeit kontrollieren, bis die Artischocken und Kartoffeln weich sind (testen Sie vorsichtig mit der Gabelspitze; es dauert etwa 20 Minuten). Es wird nötig sein, nach und nach etwas warmes Wasser hinzuzufügen, wobei man daran denken sollte, dass das Gericht am Ende relativ trocken, gut vermischt und das Gemüse gar, aber nicht zerkoht sein sollte.

<< Il Gattò di Arezzo (o Salame dolce) >>

(= Biskuitrolle aus Arezzo oder „süße Salami“)

Zutaten für eine rechteckige Form von 26 x 38 cm:

4 Eier, 200 g Zucker, 100 g Mehl, 30 g Kartoffelstärke,
1 TL Backpulver, 40 g Butter, 1 Prise Salz,
Konditorcreme für die Füllung (siehe unten)

Die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Zucker sorgfältig aufschlagen, wobei Sie nach und nach das Mehl und die Stärke, beides durchgeseiht, 30 g geschmolzene Butter und eine Prise Salz hinzufügen und alles gut vermengen, bis ein glatter und weicher Teig entstanden ist. Nun das Eiweiß zu Schaum schlagen und langsam und vorsichtig unter den Teig heben. Zum Schluss das durchgeseigte Backpulver hinzufügen und einarbeiten. Legen Sie auf den Boden der Ofenform ein Stückchen mit Butter eingefettetes Backpapier (dazu die restliche Butter verwenden), geben Sie den Teig darauf, streichen Sie ihn glatt und backen Sie ihn etwa eine Viertelstunde im auf 150 °C vorgeheizten Backofen. Er sollte gar und trocken sein, darf aber nur soeben „Farbe annehmen“. Sobald er



lauwarm ist, aus der Form nehmen und mit Hilfe des Backpapiers auf ein viereckiges Tablett stürzen, das mit einem feuchten und ausgewringenen Geschirrtuch bedeckt ist. Legen Sie ein weiteres Tuch auf den Teig, damit er weich werden kann (1). Nach 15-20 Minuten entfernen Sie das obere Geschirrtuch und streichen die Konditorcreme auf dem Biskuitboden. Rollen Sie ihn mit Hilfe des unteren Tuchs ein, indem Sie ihn leicht und vorsichtig mit den Händen andrücken. Bewahren Sie die „Salami“ vor dem Servieren mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank auf.

Der arretinische Name dieser Süßspeise stammt vom französischen „gâteau“ (= Kuchen) und ist ein Erbe der französischen Herrschaft in Orezza.

Man kann ihn auch mit Konfitüre, Schokoladencreme (fügen Sie der Konditorcreme nach dem Mehl 2 Esslöffel bitteren Kakao und einen Esslöffel Zucker zu) oder mit Schlagsahne und klein geschnittenen Erdbeeren (oder anderen Früchten) füllen. Der Gattò sollte in diesem Fall kurz vor dem Servieren gefüllt und schnell verzehrt werden, da die Erdbeeren andernfalls zu viel Wasser verlieren.

Der Gattò ist ein sehr geläufiges Rezept in Orezza und es ist Tradition, ihn zu Hause zuzubereiten. Man lässt ihn an Hochzeitsfesten, Kommunionen, Taufen und jedem anderen festlichen Anlass „teilnehmen“, besonders auf dem Sand.

(1) Wer mag, kann dem Biskuitboden auch mit etwas Sirup (dazu einfach 6 Esslöffel Wasser und 2 Esslöffel Zucker kurz aufkochen und abkühlen lassen), mit etwas Wasser verdünnter Fragolina, Vin Santo oder einem Sikör nach Geschmack „erweichen“.



<<Crema Pasticcera>> (= Konditorcreme)

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Vollmilch, 4 Eigelb, $1\frac{1}{2}$ EL durchgeseihtes Mehl, 4 EL Zucker, 1 Vanilleschote, 1 unbehandelte Zitrone (nur die gelbe Schale)

Kochen Sie die Milch mit der Vanilleschote und der Zitronenschale auf. Abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen, bis eine schaumige Creme entsteht. Geben Sie nach und nach das Mehl zu den aufgeschlagenen Eigelben und verlängern Sie allmählich mit der kalten Milch (aus welcher Sie die Vanilleschote und die Zitronenschale entfernt haben). Auf dem Herd bei niedriger Temperatur erhitzen und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel fast zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen. Sollten sich während des Kochens Klümpchen gebildet haben, schlagen Sie die Creme ein wenig mit einem Schneebesen auf, damit sie glatt und gleichmäßig wird.