

Ricette vialline di Marzo



Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla....

... ein prickelnder Aperitif für Groß und Klein, eingelegtes Wintergemüse mit hausgemachter Mayonnaise, traditioneller toskanischer Napfkuchen und vieles mehr...



<<Lo „Spritz“ di Orance>>

(= Orangen-Spritz)

Zutaten für circa 2 Liter Orangen-Spritz:

12 Orangen (ergibt circa 1 Liter Saft, je nach Größe und Saftigkeit der Orangen)

1 l Sodawasser

Die Orangen halbieren und mit der Zitruspresse entsaften. Den Saft in einen Krug geben. Falls Ihre Kinder keine Kerne und Fasern im frisch-gepressten Orangensaft „lieben“, können Sie ihn auch durch ein Sieb geben. Füllen Sie die Gläser zu drei Vierteln mit dem Saft und sprühen Sie etwas Sodawasser dazu: Es handelt sich praktisch um stark sprudelndes Mineralwasser (sie können es verwenden, wenn Sie kein „echtes“ Sodawasser zur Hand haben), doch schafft es diesen Sprudeleffekt und diese „Bar-Atmosphäre“ (ein bisschen), denen kein Kind, und sei es noch so störrisch, widerstehen kann. Falls Sie welche vorrätig haben, können Sie ein, zwei Eiswürfel in jedes Glas geben.

Die Erwachsenen können das Sodawasser natürlich auch gerne durch einige alkoholische „Perlen“ ersetzen.

<<Giardiniera invernale al balsamico bianco>>

(= Knackiges Wintergemüse mit Balsamico Bianco)

Zutaten für 10 Gläser Giardiniera zu 500 g

400 g toskanischer Schwarzkohl, 750 g Blumenkohl, 750 g Brokkoli,
450 g Mangold, 1,3 kg Knollenfenchel, 750 g Karotten, 1 TL Salz

Für die Sauce:

2 l Wasser, 700 ml Balsamico Bianco, 50 g Rohrzucker, 1 TL schwarze Pfefferkörner (4 g) Ca. 100 g Salz

Das Gemüse putzen und waschen (die härteren Blätter des Blumenkohls und die Rippen des Schwarzkohls entfernen; wenn Sie möchten, können Sie den oberen - zarteren - Teil der Brokkolistiele mitverwenden, nachdem Sie ihn geschält und in Scheiben geschnitten haben); alles in nicht zu kleine Stücke schneiden und ein paar Minuten in reichlich kochendem, leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Geben Sie jeweils eine Gemüsesorte auf einmal in den Topf, um die Garzeit an die Eigenschaften und die Konsistenz der einzelnen Sorten anpassen zu können. Gießen Sie das Gemüse „al dente“ (= bissfest) ab, ordnen Sie es getrennt auf der Arbeitsfläche an und verteilen Sie es dann, je nach Art und Farbe abwechselnd, auf die Gläser, in die





sie bereits einige Pfefferkörner gegeben haben. Füllen Sie die Gläser nicht zu voll, da die Salzlake das Gemüse vollständig bedecken muss.

Bereiten Sie nun die Lake zu: in einem Topf 2 Liter Wasser, 700 ml Balsamico Bianco, 50 g Rohrzucker und das Salz zum Kochen bringen und 5 Minuten lang köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen und noch lauwarm auf die Gläser verteilen, damit das Gemüse mehr Geschmack annimmt. Sobald der Inhalt gut bedeckt ist, fest mit den (neuen!) Deckeln verschließen und dann in einen hohen, mit reichlich Wasser gefüllten Topf stellen, sodass sie 2 bis 3 Fingerbreit bedeckt sind. Bei nicht zu großer Flamme auf den Herd stellen und mindestens 15-20 Minuten kochen lassen, nachdem das Wasser zu sieden beginnt. Schalten Sie dann den Herd ab und lassen Sie das Ganze abkühlen; die Gläser sollten erst aus dem Wasser genommen werden, wenn es vollkommen abgekühlt ist. Auf diese Weise wird sich Ihre „Giardiniera“ lange halten, vor allem, wenn sie im Dunkeln an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt wird.



<<Maionese de La Vialla>>

(= Mayonnaise nach La-Vialla-Art)

Zutaten für 4 Personen

250 ml Olivenöl Extravergine, 2 Eigelb (sorgfältig vom Eiweiß getrennt), $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 TL Wasser, 1 TL gesiebes Mehl, Salz (für ein gutes Gelingen sollte man darauf achten, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben)

Mayonnaise verleiht Hauptgerichten und Beilagen eine besondere Note. Hier finden Sie das Mayonnaise-Rezept, wie es für die Gäste von La Vialla zubereitet wird.

Geben Sie die Eigelbe in eine Schüssel, fügen Sie das Wasser und das Mehl hinzu und vermischen Sie alles sorgfältig mit einem Holzlöffel. Beginnen Sie dann, nach und nach das Öl Tropfen für Tropfen unter ständigem Rühren hinzuzugeben (mit einer Hand hineingießen - es sollten wirklich auch nur Tropfen sein - und mit der anderen unermüdlich weiterrühren). Das Eigelb wird nach und nach fester und die Masse nimmt ihr schönes und endgültiges Aussehen an. Sobald Sie das gesamte Öl verbraucht und auch den letzten Tropfen gut untergerührt haben, geben Sie, weiterhin unter ständigem Rühren, eine Prise Salz und einen Teelöffel Zitronensaft hinzu (es ist

immer empfehlenswert, zuerst zu kosten und dann nach und nach und je nach Geschmack, weiteres Salz und weiteren Zitronensaft hinzuzufügen). Wenn Sie mögen, können Sie auch eine Prise Pfeffer an die fertige Mayonnaise geben.

Sie ist sehr gut zu Fisch, auf den verschiedensten Sandwichs (z. B. mit Thunfisch, Tomaten und Kapern, gekochtem Hühnerfleisch, Salat und in Essig eingelegten Mixed-Pickles), vermischt mit Ketchup ist sie perfekt für einen Krabben-Cocktail.... Man kann sie auf Tausende von Arten und Weisen verwenden. Wenn die Mayonnaise einige Stunden vor ihrer Verwendung zubereitet wird, sollte vor dem Servieren sorgfältig ein Esslöffel lauwarmes, gesalzenes Wasser untergerührt werden.

<<Rigatoni Cacio e Pepe>>

(= Rigatoni mit Pecorino und Pfeffer)

Zutaten für 4 Personen

350 g Rigatoni, 120 g geriebener gealterter Pecorino,
1 EL frisch gemahlener Pfeffer, Salz

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit den Pecorino mit 8 Esslöffeln des Nudelkochwassers in einer kleinen (möglichst vorgewärmten) Schüssel zu einer cremigen Mischung verrühren und den gemahlenden Pfeffer in eine Pfanne geben. Die Pasta bissfest abgießen (das Kochwasser beiseitestellen) und ebenfalls in die Pfanne geben, die Pecorino-Creme und eine Kelle Nudelkochwasser hinzufügen und schnell umrühren, um alles gut zu vermischen. Die schön heißen, mit einer weiteren Prise Pfeffer bestäubten Rigatoni sofort auf den Tisch bringen.





<<La Guancia di Vitello al Vino Rosso>>

(= Kalbsbäckchen in Rotweinsauce)

Zutaten für 4-5 Personen

1 kg Kalbsbäckchen, 1 l Rotwein, 2 Karotten, 3 Rippen Staudensellerie, 1 Zwiebel, 8 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Entfernen Sie mit einem scharfen Messer eventuell vorhandenes Fett vom Fleisch und würzen Sie es mit Salz und Pfeffer; braten Sie es dann in einer Kasseroile in dem Olivenöl an. Sobald es von allen Seiten Farbe angenommen hat, fügen Sie auch die Karotte, den Sellerie und die Zwiebel hinzu, alles gepulzt, gewaschen und zusammen fein gehackt. Das Ganze bei schwacher Hitze andünsten und häufig umrühren, damit nichts am Boden ansetzt. Nach etwa einer halben Stunde den Rotwein angießen: Er sollte das Fleisch vollständig bedecken. Bei offenem Topf 5-6 Stunden weiter garen; falls zu viel Flüssigkeit verdunstet sollte, nach und nach eine Schöpfkelle warmes Wasser hinzufügen. Die dampfenden Kalbsbäckchen von ihrem Sößchen begleitet servieren.

<<Se Patate arrosto>>

(= Ofenkartoffeln)

Zutaten für 6 Personen

3 große Kartoffeln (ca. 1 kg), 3 Knoblauchzehen, 1 Rosmarinzweig, 5-6 Salbeiblätter, Salz und Pfeffer, 8 EL Olivenöl Extravergine

Die Kartoffeln schälen, waschen und in große „Würfel“ schneiden. Mit einem Geschirrtuch trocken tupfen und in eine große, mit 3-4 Esslöffeln Olivenöl beträufelten Ofenform geben: Wenn die Kartoffeln nicht übereinander liegen, werden sie knuspriger. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch „im Hemd“ (ungeschält und leicht zerdrückt), die Salbeiblätter, den in 2-3 Stücke zerteilten Rosmarinzweig hinzufügen und mit dem übrig gebliebenen Öl begießen. Backen Sie die Kartoffeln im auf 200 °C vorgeheizten Ofen für 40 Minuten, wenn Sie sie knuspriger mögen auch 50 Minuten. Die Form etwa alle 10 Minuten herausnehmen und die Kartoffeln vorsichtig, um sie nicht zu zerdrücken, mit einem Holzlöffel wenden. Die Knoblauchzehen herausnehmen, sobald sie goldbraun sind. Sie dürfen nicht verbrennen, um den Geschmack der Kartoffeln nicht zu beeinträchtigen. Heiß als Beilage servieren oder als Hauptgericht mit Gemüse: Sie sind lecker in jeder Form!



<<Il Ciambellone al Vin Santo>>

(= Napfkuchen mit Vin Santo
und Ricottacreme)

Zutaten für eine Ringform mit 26 cm
Durchmesser

500 g Mehl Type 550 (möglichst durchge-
siebt), 300 g Zucker, 2 EL zimmerwarme Butter,
2 EL Olivenöl Extravergine, 1 Zitrone (nur die
abgeriebene Schale), 3 ganze Eier, 1 Glas Milch
(ca. 200 ml), 50 g Pinienkerne, 50 g Rosinen,
½ Glas Vin Santo (circa 100 ml), 1 Päckchen
Backpulver (für 500 g Mehl), 1 Prise Salz

Für die Ricottacreme:

500 g Ricotta vom Schaf, 100 g Tausendblu-
menhonig, 70 g Puderzucker, Zimt (fakultativ)

Schlagen Sie in einer Schüssel die Eier mit dem
Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und
einer Prise Salz mit der Gabel auf. Die Milch



erwärmen, ohne sie zum Kochen zu bringen, die Butter zum Weichwerden hineingeben und umrühren. Das Gemisch, sobald es abgekühlt ist, zusammen mit dem Vin Santo und dem nach und nach hinzugefügten Mehl unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel mit den aufgeschlagenen Eiern vermengen. Nun die Rosinen (15 Minuten in Wasser eingeweicht, trocken getupft und leicht mit Mehl bestäubt), die Pinienkerne und schließlich das durch ein Teesieb gestrichene Backpulver dazugeben und sorgfältig mit dem Teig vermischen. Geben Sie die Masse in eine gut mit Butter eingefettete Ringform mit einem Durchmesser von 26 cm. Rütteln Sie die Kuchenform, um den Teig gleichmäßig zu verteilen und schieben Sie sie für 40 Minuten in den auf 150 °C vorgeheizten Backofen (sollte die Oberfläche zu dunkel werden, die Form bis zum Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken): Achten Sie darauf, den Backofen in der ersten Viertelstunde nicht zu öffnen, da der Kuchen andernfalls nicht gut aufgeht. Sollten Sie ihn doch öffnen, schließen Sie ihn möglichst schnell wieder. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Bereiten Sie unterdessen die Creme zu: Streichen Sie den Ricotta durch ein Sieb in eine Schüssel, fügen Sie den Honig und den Puderzucker hinzu und verrühren Sie alles gründlich mit einem Schneebesen. Servieren Sie den Kuchen mit einem großzügigen Löffel der Ricottacreme, die Sie nach Belieben mit etwas Zimt bestreuen können. Der Ciambellone schmeckt sowohl warm als auch kalt (er hält sich 2-3 Tage) zum Abschluss einer Mahlzeit und eignet sich hervorragend zum Frühstück. Er kann auch mit Vanillecreme oder geschmolzener Zartbitterschokolade serviert werden. Wenn Sie ihn für Kinder zubereiten, fügen Sie natürlich keinen Vin Santo hinzu (erhöhen Sie einfach die Milchmenge) und eventuell auch keine Rosinen (da Kinder sie häufig nicht mögen).