

Ricette vialline di Novembre



Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla.....

Ein ganz dem Herbst gewidmetes Menü von La Vialla mit einer fruchtig-würzigen Vorspeise, einem Teller dampfender Pasta mit Zwiebeln, Capocollo und Ofentomaten, typisch toskanischem Novembergebäck und vielem mehr...



<<3 "Biscottoni" con Pecorino e Rosmarino>>

(= Pecorino-Rosmaringebäck)

Zutaten für 6-8 Personen: 200 g Mehl Type 405, 150 g Butter, 100 g 24 Monate gereifter Pecorino, 1 Handvoll entsteinte grüne Oliven, 4 Rosmarinzweiglein, 1 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Den Rosmarin waschen und trocken tupfen, die Nadeln zusammen mit den Oliven fein hacken und mit dem Öl anmachen. Das Mehl in einer Schüssel mit den Fingerspitzen mit der kalten Butter vermengen; sobald das Ganze eine „sandige“ Konsistenz angenommen hat, den geriebenen Pecorino, die Rosmarin- Oliven-Mischung, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut mit den Händen verkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Legen Sie den Teig auf ein Küchbrett und geben Sie ihm eine zylindrische Form, wickeln Sie ihn dann in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen. Nach Ablauf dieser Zeit die Folie entfernen, den Teig in 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 15 Minuten lang backen. Lassen Sie die appetitlichen herzhaften „Biscottoni“ vor dem Servieren gut abkühlen. Sie sind perfekt, um mit Wurstwaren, Käse, Soßen und/oder auch Honig und Konfitüren serviert zu werden...s



<<Il Carpaccio di Pere, Pecorino e Noci>>

(= Carpaccio aus Birnen, Pecorino und Walnüssen)

Zutaten für 2 Personen: 1 Birne (Williams Christ oder nach Geschmack, am besten eine saisonale Sorte), 4 Scheiben reifer Pecorino (ca. 80 g), 50 g Walnusskerne, 2 TL Chili-Honig

Waschen Sie die Birne sehr sorgfältig - sie wird mitsamt der Schale verwendet -, entfernen Sie den Stiel und den Blütenansatz, halbieren Sie die Birne der Länge nach und schneiden Sie das Kerngehäuse heraus. Beide Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Holzbrett legen und (ebenfalls der Länge nach) in sehr feine Scheiben schneiden. Ordnen Sie diese nebeneinander fächerförmig auf einem Teller an. Halbieren Sie die Pecorinoscheiben und legen Sie eine davon zwischen jeweils zwei Birnenscheibchen. Träufeln Sie nun mit einem kleinen Löffel den Honig über den Carpaccio und garnieren Sie zum Abschluss mit einer „Prise“ gehackter Walnüsse.

Dieser Carpaccio ist eine köstliche und originelle Art und Weise, um Birnen und Pecorino bei Tisch zu präsentieren, ein unbesiegbares „Pörchen“!



<<Se Sanguine con Cipolle, Capocollo e Pomodorini al Forno>>

(= Sanguine mit Zwiebeln, Nackenschinken und Ofentomaten)

Zutaten für 4 Personen: 350 g Sanguine, 2 große weiße Zwiebeln, 80 g Capocollo bzw. Nackenschinken (oder relativ fetter Schinken), 1 Gl. Pomodorini al Forno de La Vialla zu 160 g (Ofentomaten), 5 EL Olivenöl Extravergine, geriebener reifer Pecorino, Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln putzen, in sehr feine Scheiben schneiden und einige Stunden in kaltes Wasser legen (so werden sie milder und leichter verdaulich). Abgießen, trocken tupfen und in dem leicht erhitzten Öl in einem flachen Topf mit schwerem Boden, der auch die Nudeln fassen können muss, bei geringer Hitze und ohne Deckel andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und so lange weiterdünsten lassen, bis die Zwiebeln weich und gar sind. Den Capocollo in Streifen schneiden und in einer kleinen Pfanne kross anbraten, dann in den Topf mit den Zwiebeln geben und umrühren. Die Sanguine in reichlich kochendem Salzwasser garen, bissfest abgießen (ein wenig des Kochwassers beiseitestellen) und zusammen mit den Zwiebeln, dem Capocollo und den abgegossenen Kirschtomaten aus dem Glas in dem Topf schwenken; wenn Ihnen das Ganze zu trocken erscheint, etwas Nudelkochwasser hinzufügen. Mit Pecorino und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und sofort heiß auf den Tisch bringen... Ein schnelles und sehr leckeres Gericht!



<<Il Pollo in carpione>> (= Marinierte Hähnchenbrustschnitzel)

Zutaten für 4 Personen: 600 g in Scheiben geschnittene Hähnchenbrust, 2 Zwiebeln, 1 Stange Staudensellerie, 1 Karotte, 1 Thymianzweiglein, 1 kleine Zimtstange, 3 Gewürznelken, 200 ml Weißwein, 150 ml Balsamico Bianco, 200 g Mehl, 200 g Paniermehl, 2 Eier, 4 EL Olivenöl Extravergine (sowie die notwendige Menge zum Frittieren), Salz und Pfeffer

Bereiten Sie je eine Schüssel mit dem Paniermehl, dem Mehl und den mit einer Prise Salz aufgeschlagenen Eiern vor. Wenden Sie die Hähnchenscheiben zunächst im Mehl, dann im Ei und schließlich im Paniermehl. Ausreichend Olivenöl in einer Pfanne mit hohem Rand oder in einem Topf erhitzen und nur wenige der panierten Hähnchenbrustfilets auf einmal darin frittieren, damit das Öl nicht zu stark abkühlt. Sobald sie etwas Farbe angenommen haben, wenden, bis sie auf beiden Seiten goldgelb sind. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, das überschüssige Öl abtropfen lassen und auf saugfähiges Küchenpapier legen. Nun die Zwiebeln, den Staudensellerie und die Karotte putzen, waschen und trocken tupfen. Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und die Karotte und den Staudensellerie würfeln. Vier Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen, das Gemüse hineingeben und garen, bis es weich ist. Den Balsamico Bianco, den Weißwein, den Thymian und die anderen Gewürze hinzufügen, dann salzen und pfeffern. Zum Kochen bringen und nach 3-4 Minuten, sobald die Flüssigkeit um etwa die Hälfte eingekocht ist, abschalten. Nun die Hähnchenbrustscheiben abwechselnd mit der noch warmen Marinade (dem „carpione“) in einen verschließbaren Behälter schichten. Verschließen und nach dem Erkalten mindestens einen Tag lang im Kühlschrank ruhen lassen. Servieren Sie das Gericht bei Zimmertemperatur.



<<Zucca al Vino bianco e Rosmarino>> (= Kürbis mit Weißwein und Rosmarin)

Zutaten für 4-5 Personen: 800 g gelbes Kürbis-Fruchtfleisch, 2 Rosmarinzweiglein, 2 Knoblauchzehen, 100 ml Weißwein, 5-6 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Den Kürbis halbieren, mit einem Löffel Kerne und Fasern aus dem Inneren schaben und dann mit einem Messer auch die Schale entfernen. Das Fruchtfleisch in große Stücke schneiden. Erhitzen Sie in einer schweren Pfanne das Olivenöl, dünsten Sie die Knoblauchzehen „im Herd“ (ungeschält, nur mit dem Handballen zerdrückt) darin an und nehmen Sie sie heraus, sobald sie Farbe angenommen haben. Nun die Kürbisstücke und die Rosmarinnadeln in die Pfanne geben, 10 Minuten lang gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flamme höher stellen und mit dem Weißwein ablöschen. Sobald er verdampft ist, den Herd wieder kleiner stellen und etwa 10 Minuten weiterdünsten, dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Das Kürbisgemüse sofort und schön heiß servieren.



<<Pan co' Santi>> Das Brot mit dem Heiligen

Zutaten für 2 Brote: 850 g Mehl (450 g für das erste und 400 g für das zweite Aufgehen), 350 g Walnusskerne, 200 g Rosinen, 150 ml Vin Santo, 120 ml Olivenöl Extravergine (sowie 2 EL, um die Backform einzufetten), 70 g Zucker, 45 g Bierhefe (2 Würfel), 2 TL Salz, 2 TL Pfeffer, 1-2 Eigelbe, 1 EL Milch

Am Vorabend oder mindestens 6 Stunden vor der Zubereitung in einer großen Schüssel die Hälfte der Hefe in lauwarmem Wasser auflösen (circa 150 ml); 50 g Mehl dazu geben und gut vermengen, bis eine glatte Mischung entsteht. Geben Sie für das erste Aufgehen circa 400 g Mehl darüber. Mit Frischhaltefolie abdecken und ruhen lassen. Am nächsten Morgen (oder nach mindestens 6 Stunden) wird das Mehl „Sprünge“ bekommen haben und praktisch „aufgeplatzt“ sein: Die Hefe ist in kleinen Bäcklein darunter hervorgekauten. Weichen Sie die Rosinen 10-15 Minuten in warmem Wasser ein. Das Olivenöl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen, die grob gehackten Walnusskerne (Sie können ruhig auch ein paar Nusshälften ganz lassen), den Zucker und die ausgedrückten Rosinen dazu geben, umrühren und das Ganze anrösten. Vermengen Sie den Rest des Mehls (400 g), die andere Hälfte der in lauwarmem Wasser (150 ml) aufgelösten Hefe und den Vin Santo mit dem schon aufgegangenen Teig. Fügen Sie den Inhalt der Pfanne hinzu, kneten Sie mit den Händen weiter und würzen Sie den Teig mit Pfeffer und Salz. Kneten Sie so lange, bis der Teig schön glatt ist, geben Sie ihm die Form eines runden Brotes und lassen Sie ihn zwei Stunden lang mit Frischhaltefolie abgedeckt gehen. Sein Volumen wird sich dadurch verdoppeln; kneten Sie den Teig erneut 5 Minuten durch, teilen Sie ihn in zwei Stücke und formen Sie zwei kleinere Brote daraus. Beide mit einer scharfen Messerspitze kreuzförmig einschneiden und weitere 2 Stunden gehen lassen. Schlagen Sie das Eigelb (oder die Eigelbe, wenn ihnen eines zu wenig erscheint) mit der Milch auf und bürsten Sie mit dem Küchenpinsel die Oberfläche der „Pan co' Santi“ damit. Den Boden einer Backform einfetten, die beiden Brote hineinlegen (sollten sie zu groß sein, backen Sie die Brote in zwei Durchgängen) und in dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen 40 Minuten backen.

Das Pan co' Santi, das Brot mit den Heiligen, wird seit jeher in Siena und Provinz in der Zeit um Allerheiligen herum zubereitet. Bei den „Heiligen“ im Namen handelt es sich jedoch nicht um diejenigen im Paradies, sondern um Walnüsse, Rosinen, Vin Santo, Olivenöl und Pfeffer, Zutaten, die es reichhaltig und köstlich machen. Man trinkt gewöhnlich Vin Santo dazu, da es jedoch gepfeffert ist (im diesem authentischen Rezept wird viel Pfeffer verwendet, und das schmeckt man!), wird in Siena ein gealterter Chianti dazu empfohlen.