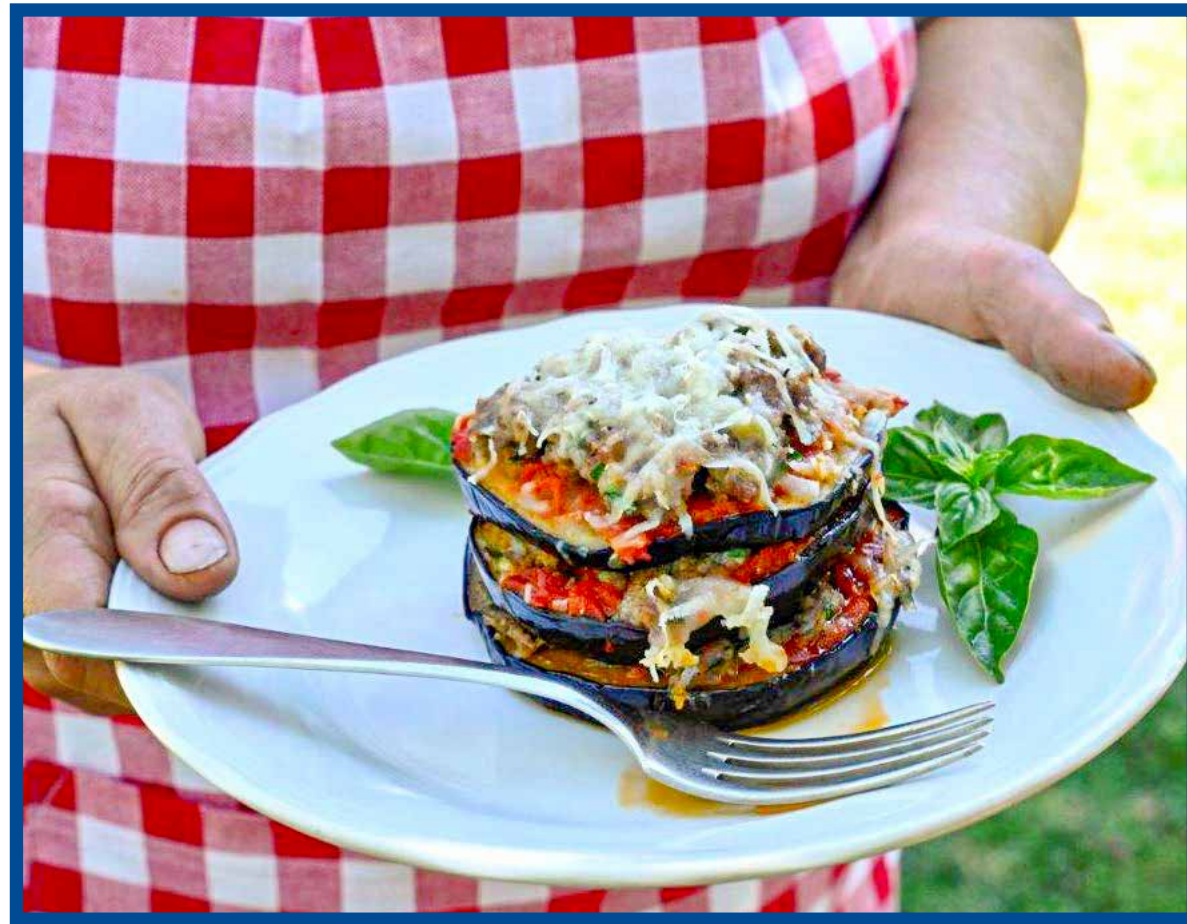


Ricette vialline di Ottobre



Rezepte mit Erzeugnissen von La Viella.....

ein herbstlicher Aperitif mit Waldbeeren macht Lust auf warme Crostini mit Pecorino und Ofentomaten, überbackene Auberginen, eine Kuppeltorte mit Weintrauben und vieles mehr...

<<Gin Fizz ai Frutti Rossi>>

(= Gin Fizz mit Beerenfrüchten)

Zutaten für 4 Personen: 200 g Johannisbeeren (sowie 4 kleine Rispen für die Dekoration), 200 g Himbeeren (sowie ca. 16 Früchte für die Dekoration), 5 EL Rohrzucker, 4 EL Wasser, 200 ml Gin, 400 ml Tonic Water, Eiswürfel

Alle Früchte behutsam waschen; die Johannisbeeren von den Rispen zupfen - 4 Zweiglein zum Garnieren beiseitelegen - und zusammen mit den Himbeeren in einen Topf mit schwerem Boden geben. Den Zucker und das Wasser hinzufügen, zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten köcheln lassen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Das abgekühlte Kompott mithilfe eines Löffels durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und das gewonnene Mus auf vier Gläser verteilen und, wenn genügend Platz vorhanden ist, die Gläser 10-15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren 5-6 Eiswürfel, 50 ml Gin und 100 ml Tonic Water (beide gekühlt) in jedes Glas geben. Vorsichtig umrühren und mit den beiseitegelegten ganzen Früchten dekorieren; die Johannisbeerrispen sehen sehr hübsch aus, wenn sie ritlings über den Glasrand gehängt werden.





<<Crostoni caldi al Pecorino con i "Pomodorini al forno">>

(= Warme Crostoni mit Pecorino und im Ofen gegarten Kirschtomaten)

Zutaten für 4 Personen: 4 Scheiben toskanisches Weißbrot, 4 Scheiben Pecorino Abbucciato (also 3-4 Monate gereift) von der Größe der Brotscheiben, 20 "Pomodorini al forno" (= im Ofen gegarte Kirschtomaten), 2 TL Oregano, 3 EL Olivenöl Extravergine

Den Pecorino auf den Brotscheiben verteilen und das Ganze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben; im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten backen, bis der Käse weich geworden ist. Jeweils 5 Kirschtomaten auf die Crostoni legen, mit einer Prise Oregano würzen, etwas Öl darüber träufeln und zu Tisch bringen.

<<3 Pomodorini al forno de Sa Vialla>>

(= Die im Ofen gegarten Tomaten von Sa Vialla)

Zutaten für 1 Glas zu 250-300 g: 500 g Kirschtomaten, 2 EL Olivenöl Extravergine, 1 Knoblauchzehe, $\frac{1}{2}$ TL Salz, 3 Basilikumblätter, 1 Chilischote, $\frac{1}{2}$ TL Oregano

Die Kirschtomaten waschen, trocken reiben, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech anordnen, mit einem Esslöffel Öl beträufeln und im auf 100 °C vorgeheizten Backofen zwei Stunden lang garen. Nach Ablauf dieser Zeit aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben. Mit einem weiteren Esslöffel Öl, dem Salz und dem Oregano würzen und gut vermischen; dann die Chilischote, den Knoblauch und das Basilikum fein hacken, hinzufügen und erneut umrühren. Die Kirschtomaten nach dem „Anmachen“ etwa eine Stunde lang ziehen lassen.



<<Rigatoni alla Crema di Peperoni>>

(= Rigatoni mit Paprikaschotencreme)

Zutaten für 4 Personen: 350 g Rigatoni, 2 rote Paprikaschoten, 100 g frischer Ricotta vom Schaf, 100 ml Milch, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 Sträußchen Petersilie, 4 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Die Paprikaschoten waschen, abtrocknen, halbieren, die Kerne und weißen Trennwände entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit schwerem Boden, die groß genug ist, um auch die Nudeln aufzunehmen, im Öl andünsten. Die zerkleinerten Paprikaschoten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, umrühren und nach 2-3 Minuten eine Schöpfkelle Wasser in die Pfanne geben. Mit einem Deckel verschließen und 8-10 Minuten köcheln lassen; von Zeit zu Zeit umrühren. Wenn das Gemüse gar ist, zusammen mit dem mit einer Gabel zerdrückten Ricotta und der Milch in einen geeigneten Behälter geben und alles mit dem Stabmixer pürieren, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist. Die Nudeln in reichlich siedendem, gesalzenem Wasser garen, bissfest abgießen (etwas des Kochwassers beiseitestellen) und ein paar Minuten in einer Pfanne mit der Paprikaschotencreme schwenken. Wenn Ihnen das Ganze zu trocken erscheint, 2-3 Esslöffel Nudelkochwasser hinzufügen (oder so viel wie nötig). Alles gut umrühren und die heißen Rigatoni mit der fein gehackten Petersilie bestreut servieren.



<<Melanzane al forno con carne macinata e Piccantissima>>

(= Überbackene Auberginen mit Hackfleisch und Piccantissima)

Zutaten für 4 Personen: 2 Auberginen (circa 800 g), 400 g Hackfleisch vom Rind, 4 EL Cipollina, 1 kleiner Bund Petersilie, 6 TL Piccantissima, 80 g grob geriebener frischer Pecorino (sowie 4 EL zum Überbacken), 6 EL Olivenöl Extravergine, Salz

Die Auberginen waschen, abtrocknen und der Breite nach in etwa 1 cm dicke runde Scheiben schneiden. Für vier Portionen benötigt man zwölf davon. Erhitzen Sie vier Esslöffel Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden und braten Sie darin nacheinander jeweils drei Auberginenscheiben von beiden Seiten an. Fügen Sie falls notwendig weiteres Öl hinzu. Sobald sie fertig sind, herausnehmen, zum Abtropfen auf Küchenpapier legen und beiseitestellen.

Vermengen Sie in einer Schüssel das Hackfleisch mit der Cipollina, dem gewaschenen, trocken getupften und fein gehackten Petersilienblättchen und dem Salz; fügen Sie dann den Pecorino hinzu und vermischen Sie alles sorgfältig.

Nun eine Auflaufform mit zwei Esslöffeln Öl einfetten und vier Auberginenscheiben auf dem Boden verteilen, auf die Sie $\frac{1}{2}$ Teelöffel Piccantissima und einen großzügigen Esslöffel der vorbereiteten Hackfleischmischung geben, ohne diese anzudrücken. Jeweils eine Auberginenscheibe darauflegen und diese Arbeitsschritte weitere zwei Mal wiederholen. Schließen Sie mit der Hackfleischmischung und jeweils einem Esslöffel Pecorino ab. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen circa 20 Minuten backen, bis sich eine appetitliche Kruste gebildet hat!



<<Insalata di Mele, Finocchi e Melagrana>> (= Salat mit Äpfeln, Fenchel und Granatapfelkernen)

Zutaten für 6 Personen: 3 Fenchelknollen, 2 unbehandelte Zitronen, 2 unbehandelte Äpfel, 20 g Dill, 90 g Granatapfelkerne, 4 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Schneiden Sie die Schale des Granatapfels mit einem kurzen, spitzen Messer in vier Segmente ein und halbieren Sie ihn. Zerteilen Sie die Frucht dann mit Hilfe des Messers (und etwas Kraft) in vier Schmitze. Die Kerne herauslösen und in eine Schüssel geben, dabei die weißen und bräunlichen Teile sorgsam entfernen. Den oberen grünen Teil und den Strunk des Fenchels abschneiden und die Knolle von den härteren und beschädigten äußeren Blättern befreien. Die Äpfel sorgfältig waschen, das Kerngehäuse entfernen und sowohl die Äpfel als auch den Fenchel in feine Scheiben schneiden, dann alles mit dem Saft einer Zitrone beträufeln, da vor allem Äpfel sehr schnell braun werden. Nun zusammen mit den Granatapfelkernen und dem gehackten Dill in eine Schüssel geben und mit dem Saft der übrigen Zitrone, Öl und Salz und Pfeffer anmachen. Alles gut vermengen und zu Tisch bringen.



<<Zuccotto all'Uva>>

(= Kuppeltorte mit Weinbeeren)

Zutaten für 4 Personen: 280 g frischer Ricotta vom Schaf, 2 Eier, 3 Eiweiß, 1 weiße Weintraube, ca. 200 g, 3 EL Honig, 1 TL Zimt, Salz

Eine feuerfeste, halbkugelförmige Schüssel oder Auflaufform (15 cm Durchmesser und 10 cm Höhe) mit einem eingefeuchteten und ausgeprägten Blatt Backpapier auslegen. Die Weinbeeren waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Den Honig mit einem Esslöffel lauwarmem Wasser in einer Pfanne mit schwerem Boden auflösen, die Trauben hinzufügen und alles 5 Minuten lang bei starker Hitze Geschmack annehmen lassen. Den Herd ausschalten und die Hälfte der Beeren mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen, abtropfen und auf einem Teller abkühlen lassen. Die Pfanne mit den restlichen Weinbeeren beiseitestellen: Sie werden zum Garnieren des „Zuccotto“ dienen. Den Ricotta in einer Schüssel sorgfältig mit der Gabel zerdrücken, dann mit den Eiern und den Weinbeeren vermengen und schließlich nach und nach vorsichtig das mit einer Prise Salz zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterheben. Alles vermischen, bis eine homogene Creme entsteht, und in die Form geben; die Oberfläche schön glattstreichen und im Wasserbad (die Form auf ein mit einem Finger breit Wasser gefülltes Backblech stellen) im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen. Nach Ablauf dieser Zeit den Zuccotto aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und etwa zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren auf einen Teller stürzen, das Dessert – durch ein Teesieb – mit Zimt bestäuben und mit den beiseitegestellten, leicht erwärmten Honig-Weinbeeren garnieren.

Der „Zuccotto“ ist ein typisch florentinisches Dessert, hier in einer Version, die von der traditionellen Zubereitung abweicht.