

Ricette vialline di Settembre



Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla.....

ein fruchtig-frischer Aperitif, Crostini mit Pecorino, Feigen und Trauben, Gemüse-Pasta und...
ein schmackhafter Streuselkuchen mit Ricotta und Pflaumen als süßer Abschluss...



<<Succo di mirtilli e di arance con... "Se Chiassaie"!>>

(= Heidelbeer-Orangensaft mit... „Se Chiassaie“!)

Zutaten für 4-5 Personen: 1 Flasche Se Chiassaie U.S.Q. (oder ein anderer trockener Sekt), 200 ml Orangensaft, 200 ml Heidelbeersaft, 4-5 EL Heidelbeeren, 1 unbehandelte Zitrone, Eiswürfel

Die Heidelbeeren waschen, behutsam trocken tupfen und beiseitestellen. Die beiden Säfte in einer Karaffe miteinander vermischen, nach und nach den gut gekühlten Sekt angießen und vorsichtig umrühren. 5-6 Eiswürfel und einen Löffel Heidelbeeren in jedes Glas geben. Den Cocktail auf die Gläser verteilen und jeweils eine Zitronenscheibe hinzufügen.... Ein Prost auf den Herbst, eine einzigartige Jahreszeit, die uns mit ihren Farben und Aromen willkommen heißt, uns in den Winter begleitet, sanft an ihn gewöhnt und uns kostbare Geschenke macht: allen voran den neuen Wein und das neue Öl!



<<Crostone caldo con Pecorino, uva, Composta di Cipolle e fichi>>

(= Crostone mit Pecorino, Trauben, Zwiebel-Confit und Feigen)

Zutaten für 4 Personen: 4 Scheiben toskanisches Weißbrot, 8 Scheiben Pecorino Gran Riserva 12 Monate in der Größe der Brotscheiben (oder 16, also 4 pro Brotscheibe), 8 TL Balsamico-Zwiebel-Confit, 3-4 Feigen, je nach Größe der Früchte, 8 weiße Weinbeeren, Oregano (am besten frischer, andernfalls auch getrockneter), schwarzer Pfeffer

Auf jede Brotscheibe 2 Teelöffel Zwiebel-Confit geben, eine Scheibe Pecorino (oder zwei, je nach Größe) darauflegen und zwei gewaschene, trocken getupfte und der Säuge nach halbierte Weinbeeren und 2-3 Feigenscheiben darauf anordnen, wobei Sie sich bei der genauen Menge nach der Größe der Brotscheiben richten. Dann eine weitere Scheibe Pecorino auf jeden der vier Crostini legen, die Sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 3-4 Minuten überbacken, bis der Pecorino geschmolzen ist. Aus dem Ofen nehmen, mit frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise Oregano bestreuen und... guten Appetit!



<<Girandole di verdure>> (= Gemüse-Windrädchen)

Zutaten für 4 Personen: - **Für den Teig:** 300 g Mehl, 3 Eier, 1 EL Olivenöl Extravergine, 1 Prise feines Salz, grobes Salz - **Für die Füllung:** 3 Zucchini, 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 Auberginen, 50 g Butter, 4 EL geriebener Parmesankäse, 3 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Häufen Sie das gesiebte Mehl auf einem Backbrett aus Holz an. Drücken Sie eine Mulde hinein, in die Sie die aufgeschlagenen Eier, das Salz und das Öl geben. Nun die Zutaten vermengen, erst mit einer Gabel, dann mit den Fingerspitzen und schließlich mit den Händen. Kneten Sie den Teig mit kräftigen und regelmäßigen Bewegungen circa 15 Minuten lang. Sobald er glatt und elastisch ist, eine Kugel daraus formen, in Frischhaltefolie wickeln und an einem kühlen Ort eine Stunde lang ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, putzen und in feine, aber breite Scheiben schneiden (dabei nur eine der Zwiebeln verwen-

den). In einer Grillpfanne bissfest grillen und dann mit dem Wiegemesser grob zerkleinern. Das Olivenöl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen und die andere, fein gehackte Zwiebel darin andünsten. Das Gemüse und etwas Salz hinzufügen und das Ganze fünf Minuten unter Rühren schmoren. Rollen Sie nun den Teig so dünn wie möglich aus und schneiden Sie ihn in Rechtecke von 10 mal 20 cm. Geben Sie etwas Gemüsefüllung auf die Längsseite eines jeden Teigstücks, klappen Sie die freie Seite über die Füllung, wobei die Ränder genau übereinander liegen sollten und schließen Sie die drei offenen Seiten unter Zuhilfenahme eines Teigrädchens. Sie erhalten so eine etwa 5 mal 20 cm große Teigtasche. Nun die Teigtasche mit zwei Fingern an einem Ende festhalten und mit der anderen Hand um sich selbst wickeln, um ihr die Form eines „Windrädchens“ zu geben. Legen Sie es auf ihre Arbeitsfläche und drücken Sie die Teigränder sowohl innen als auch außen gut zusammen: So werden sich die fertigen „Girandole“ während des Kochens nicht öffnen. In einem hohen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, etwas grobes Salz hinzufügen und die „Girandole“ vorsichtig hineingleiten lassen (sie sind in etwa 5 Minuten gar). In der Zwischenzeit die Butter mit etwas Salz und Pfeffer in einer schweren Pfanne auf kleiner Flamme erhitzen. Die Teigtaschen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und kopfüber in die Pfanne geben (also mit der Seite, wo der Teig dicker ist und die noch etwas länger garen sollte). Eine Schöpfkelle Kochwasser hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Servieren Sie Ihre hübschen „Windrädchen“ schön heiß und mit dem geriebenen Parmesan (oder mit geräuchertem Ricottakäse) bestreut – guten Appetit!



<<Insalata di pollo con la Giardiniera estiva>>

(= Hühnersalat mit „Knackigem Sommergemüse mit Balsamico Bianco“)

Zutaten für 6 Personen: 1 Huhn (etwa 1 kg), 1 Karotte, 2 Rippen Stangensellerie, 1 Zwiebel, 1 Tomate, 2-3 Stängel Petersilie, 1 Glas Giardiniera estiva al balsamico bianco, 1 Gläschen Klassische Grüne Soße, 1 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Das Suppengrün und die Tomate waschen, in nicht zu kleine Stücke schneiden und mit reichlich Wasser und einer Prise grobem Salz in einem großen Topf geben. Das Wasser zum Kochen bringen und das ausgenommene und sorgfältig gewaschene ganze Huhn hineingeben (es muss vom Wasser vollständig bedeckt sein); auf kleiner Flamme zwei bis zweieinhalb Stunden köcheln lassen. Dann den Gargrad des Fleisches mit einer Gabel prüfen. Wenn sie leicht eindringt, kann man das Huhn aus dem Topf nehmen und etwas abkühlen lassen (nach dem Abseihen kann die Brühe zum Kochen von Suppe, Reis und Risotto, Tortellini... oder was immer man mag, verwendet werden: Sie schmeckt sehr gut; um sie noch würziger zu machen, kann man ein Stück Kochfleisch vom Rind mit in den Topf geben). Dieses nun entbeinen, die Haut entfernen und das Fleisch in einer Schüssel in Stückchen „zerpfücken“. Mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Öl anmachen, umrühren, die Grüne Soße und die Giardiniera mit der Hälfte ihrer Flüssigkeit dazugeben. Erneut gut umrühren, mit Petersilie bestreuen und der leckere Hühnersalat kann serviert werden.

<<Giardiniera estiva al Balsamico Bianco>>

(= Knackiges Sommergemüse mit Balsamico Bianco)

Zutaten für 6 Einmachgläser zu 500 g: 3 kg gemischtes Gemüse (Paprika, Tomaten, Auberginen, Zwiebeln...), 2 Gläser Balsamico Bianco, 2 EL Zucker, 1 EL Salz (sowie die für die Salzlake notwendige Menge), 2 EL Pfefferkörner, 6 Zweiglein Thymian

Waschen und putzen Sie das Gemüse, schneiden Sie es in Stücke und blanchieren Sie es einige Minuten lang in reichlich kochendem Salzwasser. Gießen Sie es ab und geben Sie es in eine Schüssel: einen der beiden Esslöffel der Pfefferkörner darüber mahlen, den Rest im Ganzen sowie die mit den Händen zerpfückten Bergminzeblättchen hinzufügen. Vorsichtig vermengen und dann das Gemüse auf die Einmachgläser verteilen, dabei darauf achten, dass sich die Farben abwechseln. Füllen Sie die Gläser nicht zu voll, da die Salzlake alles gut bedecken sollte. Nun die Salzlake zubereiten: pro Kilogramm Gemüse 70 g Salz in einem Liter Wasser auflösen, den Balsamico Bianco und den Zucker (und/oder Honig) hinzufügen und gut umrühren. Ein Tipp: Erwärmen Sie das Wasser für die Lake, sodass sich Salz und Zucker (alternativ je 1 EL Zucker und Tausendblumenhonig) leichter auflösen, und geben Sie sie in die Gläser, solange sie noch warm ist; dadurch nimmt das Gemüse besser Geschmack an. Für eine korrekte Haltbarmachung die Giardiniera in sterile Gläser füllen, mit dem Deckel verschließen, in einen Topf stellen, mit kaltem Wasser bedecken und mindestens zwanzig Minuten kochen lassen, nachdem das Wasser zu sieden begonnen hat. Lassen Sie das Wasser vollständig abkühlen, bevor Sie die Gläser herausnehmen.





<<Torta sbriciolata con ricotta e susine>>

(= Streuselskuchen mit Ricotta und Pflaumen)

Zutaten für 8-10 Personen (für eine runde Backform mit 26 cm Durchmesser): Für den Tortenboden: 250 g Mehl Type 812, 100 g Mandelmehl, 50 g Zucker, 100 g kalte Butter (sowie ein walnussgroßes Stück zum Einfetten), 15 g Backpulver, $\frac{1}{2}$ TL Salz, 1 Ei
Für die Füllung: 500 g frischer Ricotta vom Schaf, 1 EL Rohrzucker, 1 Gläschen Vin Santo del Chianti D.O.C, $\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone, nur der Abrieb, 8 reife und süße Pflaumen

Zubereitung des Tortenbodens: Die beiden Mehlsorten, den Zucker, das Backpulver und das Salz in eine große Schüssel geben. Die in Stückchen geschnittene Butter hinzufügen und alle Zutaten mit den Fingerspitzen vermengen, bis eine „sandige“ Mischung entstanden ist. Das aufgeschlagene Ei dazugeben, alles durchkneten und dann in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Den Ricotta durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und den Zucker, den Vin Santo und die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Energisch umrühren, bis eine gleichmäßige Creme entsteht. Etwas mehr als die Hälfte des Teigs in die mit gebuttertem Backpapier ausgelegte Kuchenform geben und mit den Handflächen andrücken, um ihn zu verdichten und den Tortenboden zu formen. Die Ricottacreme darauf geben und auf der Oberfläche verteilen. Die Pflaumen waschen und trocken tupfen, halbieren, entsteinen, auf der Creme anordnen und das Ganze mit den aus dem restlichen Teig zubereiteten Streuseln bedecken. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen etwa 35-40 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist. Gut abkühlen lassen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen.