

Das Weihnachtsmenü von La Vialla



Aperitivo (= Aperitif):

<<3 Crostini alla Giardiniera>>

Antipasto (= Vorspeise):

<<3 Panettone - Non Panettone>>

Primi (= Erste Gänge):

<<3 Cappelletti in Brodo>>

<<3 Maltagliati al Ragù di Polpo>>

Secondo (= Zweiter Gang):

<<3 L'Arista in Salsa di Castagne>>

Contorno (= Beilage)

<<3 Insalata mista di Radicchi>>

Dolci (= Nachspeisen):

<<3 La Casetta di Biscotti>>

<<3 La Torta di Arance caramellate>>

<<3 Il Mulsum>>



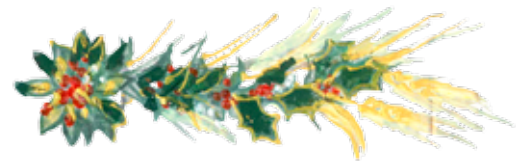


<< Crostini alla Giardiniera >>

(= Crostini mit Giardiniera)

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Scheiben hausgemachtes toskanisches Brot
- 1 Glas Datteltomaten in Giardiniera zu 540 g
- 2 EL Magerjogurt
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Olivenöl Extravergine
- Salz



Lassen Sie die Datteltomaten und Giardiniera durch ein Sieb abtropfen und spülen den Inhalt unter fließendem Wasser kurz ab, um die Salzlake zu entfernen. Die Oliven für später auf einen Teller legen und den Rest grob pürieren, bis Sie eine relativ dickflüssige Masse erhalten. 2 EL fettarmen Joghurt, das Olivenöl, eine Prise Salz und gehackte Petersilie hinzufügen und alles vermengen. Streichen Sie diese Creme auf die gerösteten Brotscheiben, dekorieren Sie mit einer Olive und servieren Sie die „Crostini alla Giardiniera“ zum Aperitif.



<<Il Panettone - Non Panettone>>

(= Der Panettone - Nicht Panettone)

Es handelt sich hierbei um die salzige Version des traditionellen, mailändischen Kuchens (oder besser, des in Mailand geborenen und in ganz Italien und bis über dessen Grenzen hinaus ausgewanderten Backwerks). Sein Teig ist dem des klassischen, süßen Panettone ähnlich, doch natürlich ohne kandierte Früchte und Rosinen. Nach dem Backen wird der „Nicht Panettone“ in dicke, runde Scheiben geschnitten, die wie ein Sandwich mit den unterschiedlichsten Zutaten gefüllt werden, je nach Geschmack, Fantasie und Region. Die Füllungen wechseln sich normalerweise ab, so dass man in jeder Scheibe mit dem Auge und dem Gaumen alle Farben und Geschmacksnoten genießen kann.

Zutaten für 1 Panettone:

300 g Mehl Type 550
300 g Mehl Type 405
250 ml Milch
2 Eier

100 g Butter
20 g Bierhefe
50 g Zucker
Salz

Für die Füllung Nr. 1:

Thunfischcreme

130 g abgetropfter Thunfisch
3 EL Mayonnaise
15 g Kapern
50 g Giardiniera
(in Essig eingelegtes
Mischgemüse)

Für die Füllung Nr. 2:

Räucherlachscreme

100 g Butter
150 g Räucherlachs

Für die Füllung Nr. 3:

Klippfischcreme mit Joghurt

100 g gewässerter Klippfisch
80 g griechischer Joghurt
 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl Extravergine
1 EL Abrieb einer
unbehandelten Zitrone
1 TL Zitronensaft

Für die Füllung Nr. 4:

Krabbencocktail

150 g Krabben
3 EL Mayonnaise
2 EL Ketchup Salz



Anmerkung: Die Füllungen sind zur Feier des Tages alle etwas „zeremoniell“, man kann aber auch Wurstwaren jeder Art, frischem oder reiferen Käse, Omeletts, hartgekochte Eier, Gemüse oder Salat verwenden...

Bereiten Sie als erstes den Teig für den Panettone zu, der lange aufgehen muss. Die beiden Mehlsorten mit dem Zucker mischen, auf der Arbeitsfläche anhäufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe in lauwarmen Milch auflösen und in die Mulde gießen. Sanft verarbeiten, dabei immer wieder etwas Mehl vom Rand dazu nehmen. Auch die Eier, die weiche Butter in Stückchen (die Sie zwanzig Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen haben), und das Salz hinzufügen und alles gut vermengen; dann mit den Händen weiterarbei-



ten, bis ein weicher und glatter Teig entsteht. In eine Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch bedecken und vor Zugluft geschützt eine Stunde lang gehen lassen.

Nun kümmern wir uns um die Füllungen: Um die Thunfischcreme zuzubereiten, den Thunfisch, die Kapern und das eingelegte Gemüse im Mixer pürieren und danach alles sorgfältig mit der Mayonnaise vermischen. Für die Räucherlachscreme: Den Lachs zusammen mit der Butter (die Sie zwanzig Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen haben) im Mixer pürieren. Für die dritte Füllung den Klippfisch 10 Minuten in kochendem Wasser garen. Auf ein Schneidebrett legen und mit einem scharfen Messer die Haut entfernen; dann noch warm mit einer Gabel zerstückeln. Vermischen Sie ihn in einer Schüssel mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft, dem Joghurt, dem mit einer Presse zerdrückten Knoblauch und dem Olivenöl. Wenn die Creme homogen und weich ist und beinahe die Konsistenz einer Mousse hat, ist sie fertig.

Garen Sie für die letzte Füllung die Krabben in kochendem Salzwasser und vermischen Sie in der Zwischenzeit die Mayonnaise mit dem Ketchup: Wenn die Krabben gar sind, abgießen, zu dem Gemisch geben und sorgfältig untermengen. Stellen Sie die Füllungen mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank, bis der „Nicht Panettone“ fertig ist...

Kehren wir zu ihm zurück: Nachdem er eine Stunde aufgegangen ist, geben Sie den Teig in eine zylinderförmige, circa 15 cm breite und 20 cm hohe Backform, die Sie sorgfältig eingefettet und mit Mehl bestäubt haben.



Bedecken Sie den Teig wieder mit dem Geschirrtuch und lassen Sie ihn weitere zwei Stunden gehen.

Schieben Sie das Ganze nach Ablauf der zwei Stunden für 35-40 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen. Der Panettone wird schön „geschwollen“ und beinahe wie ein echter aus dem Ofen kommen! Lassen Sie ihn abkühlen, nehmen Sie ihn dann aus der Form und schneiden ihn waagrecht in circa 1 cm dicke Scheiben plus den Hut (der obere, runde Teil): Nun ist er bereit, gefüllt zu werden. Streichen Sie auf die erste Scheibe, die „Basis“, die Klippfisch-Mousse.

Legen Sie zwei Scheiben darauf und bestreichen Sie die obere mit der Räucherlachscreme. Fahren Sie mit weiteren zwei Scheiben fort, geben Sie die Thunfischcreme auf die obere und schließen Sie mit dem Krabbencocktail ab, den Sie mit der letzten Scheibe bedecken. Schneiden Sie den Panettone in vier Viertel, um so die abwechslungsreichen Sandwichs zu erhalten, jeweils 4 pro Füllung.

Vollenden Sie Ihren leckeren Turm mit seinem „Hut“. Der „Panettone - Nicht Panettone“ ist bereit, um sich stolz auf dem Tisch in Szene zu setzen.

PS: Der Trick für das perfekte Gelingen dieses Rezepts ist gute Vorarbeit. Bereiten Sie den Panettone und die Füllungen am Vortag zu: Ersterer wird leichter zu schneiden, letztere werden konsistenter und geschmacksintensiver sein.



<<§ Cappelletti in Brodo>>

(= Cappelletti in Fleischbrühe)

Zutaten für 6 Personen



Für den Teig:

500 g Mehl Type 550

6 Eier

100 g Hartweizengrieß

1 EL Olivenöl Extravergine

Für die Füllung:

300 g Kalbfleisch

200 g Schweinefleisch

100 g Hühnerbrust

2 Eier

80 g geriebener
Parmesan Käse

$\frac{1}{2}$ Karotte

$\frac{1}{2}$ Zwiebel

1 Stängel Staudensellerie

3 EL Olivenöl Extravergine

Salz

Muskatnuss

Für die Brühe:

500 g Muskelfleisch und
Brust vom Kalb

(oder gemischtes

Fleisch je nach

Geschmack)

$\frac{1}{2}$ Suppenhuhn

1 Zwiebel

1 Stängel Staudensellerie

1 Karotte

1 EL Salz

3 l Wasser



Für die Brühe setzen Sie einen Topf mit dem Wasser, dem gewaschenen, geputzten und in große Stücke geschnittenem Suppengrün, dem Fleisch und dem Salz auf. Wenn Sie eine klarere Brühe bevorzugen, entfernen Sie mit einem Schaumlöffel den Schaum, der an die Oberfläche steigt, wenn die Brühe zu kochen beginnt. Dann für ungefähr 2 Stunden köcheln lassen und in der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Nachdem Sie das Gemüse und das Fleisch gewaschen, geputzt bzw. vom Sehnen befreit und in kleine Stücke geschnitten haben, dünsten Sie alles zusammen mit dem Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden an. Salzen und unter gelegentlichem Rühren schmoren lassen. Wenn das Fleisch gar ist, die Pfanne vom Herd nehmen, abkühlen lassen und das Gemüse entfernen. Das Fleisch durch den Wolf drehen oder, wenn Sie keinen besitzen, im Mixer pürieren und in eine Schale geben. Gießen Sie den Fond, der sich in der Pfanne gebildet hat, hinein, rühren Sie gut um, und fügen Sie die Eier, den Parmesan und die Muskatnuss hinzu. Solange verkneten, bis Sie eine einheitliche Masse erhalten haben. Diese ruhen lassen und zwischenzeitlich den Teig zubereiten: Häufen Sie dazu das Mehl auf Ihrer Arbeitsplatte auf und drücken eine Mulde in die Mitte. Geben Sie die Eier, den Hartweizengrieß, 1 Esslöffel Olivenöl und eine Prise Salz hinein und vermischen Sie die Zutaten nach und nach zuerst mit einer Gabel. Kneten Sie dann mit den Händen weiter, bis ein glatter, kompakter Teig entstanden ist. Rollen Sie diesen so dünn wie möglich aus: Er muss wirklich hauchdünn sein.

Lassen Sie ihn eine Viertelstunde ruhen; dann bestäuben Sie den Rand eines kleinen Glases oder einer Tasse mit einem Durchmesser



von ca. 5 cm mit Mehl und stechen mit etwas Druck auf dem Teig Scheiben aus. Mit einem Teelöffel nehmen Sie ein wenig Füllung und setzen sie in die Mitte einer jeden Scheibe. Schlagen Sie nun den Teig so um, dass die Ränder übereinanderliegen und drücken Sie sie gut an. Die beiden Enden miteinander verbinden, den Teig dabei umgekehrt nach unten ziehen und verschließen. Nun rundherum den Teig nach oben drücken und fertig ist Ihr Cappello (= Hut), von dem diese Mini-Köstlichkeiten ihren Namen haben. Nach und nach wenn sie fertig sind auf die Arbeitsplatte legen und mit etwas Mehl bestäuben, damit sie nicht aneinander festkleben. Mit einem geeigneten Sieb filtern Sie nun die Brühe in einen anderen Topf, stellen ihn auf dem Herd und geben, sobald sie wieder kocht, vorsichtig die Cappelletti hinein, die in 2-3 Minuten gar sind. Schön heiß zu Tisch bringen, zusammen mit einem Schälchen geriebenen Parmesankäse. Es ist ein arbeitsintensives Gericht, aber paradiesisch, perfekt für eine große Feier!





<<§ Maltagliati al Ragù di Polpo>>

(= Maltagliati mit Tintenfischsoße)

Zutaten für 4-5 Personen:

- 4 kleine, schon gesäuberte Tintenfische (circa 800 g)
- 3 Stängel Stangensellerie
- 3 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Sträußchen Petersilie
- 50 g Kapern
- 2 Sardellenfilets
- 1 kleine Handvoll schwarze Pfefferkörner
- 500 g geschälte Tomaten
- 5 EL Olivenöl Extravergine
- Salz und Pfeffer
- 1 Chilischote (je nach Geschmack)

Für den Nudelteig:

- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Olivenöl Extravergine





Garen Sie den Tintenfisch in reichlich kochendem Salzwasser zusammen mit einer Zwiebel, einem Stängel Stangensellerie, einer Karotte und dem schwarzen Pfeffer. Bereiten Sie inzwischen den Nudelteig zu: das Mehl auf dem Backbrett oder der Arbeitsplatte Ihrer Küche anhäufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Geben Sie 3 Eier, 1 Esslöffel Olivenöl und eine Prise Salz hinein. Vermischen Sie die Zutaten nach und nach zuerst mit einer Gabel und kneten Sie dann mit den Händen weiter, bis ein glatter, kompakter Teig entstanden ist. Rollen Sie den Teig mit dem Nudelholz aus (er sollte nicht allzu dünn sein), schneiden Sie ihn in circa 4 cm breite Streifen und diese dann in unregelmäßige Rauten... schließlich heißen die Nudeln „maltagliati“ (= schlecht geschnitten), nicht wahr? Auf einen großen Teller oder ein Holzbrett legen, mit etwas Mehl bestäuben, damit sie nicht aneinander kleben und beiseitestellen. Kümmern Sie sich nun um die Tintenfische: Prüfen Sie nach etwa 40 Minuten, ob sie weich sind. Stellen Sie den Herd ab und lassen Sie die Tintenfische in ihrem Kochwasser erkalten; dann abgießen und in kleine Stücke schneiden.

Das übrige „Würzgemüse“ feinhacken und mit dem Olivenöl (und der zerkleinerten Chilischote, wenn Sie möchten) in einer Pfanne mit schwerem Boden andünsten. Nach 5-6 Minuten die Kapern und die Sardellenfilets hinzufügen und umrühren. Wenn alles gut angedünstet ist und die Sardellenfilets zergangen sind, die geschälten Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen und 15 Minuten köcheln lassen. Fügen Sie nun auch die Tintenfischstückchen hinzu, rühren Sie sorgfältig um und lassen Sie das Ganze noch 5 Minuten Geschmack annehmen. Die „maltagliati“ in reichlich kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, abgießen und zu der Tintenfischsoße in die Pfanne geben. Schön heiß servieren.



<<L'Arista in Salsa di Castagne>>

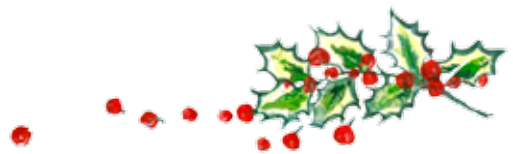
(= Schweinerücken in Kastanien-Soße)

Zutaten für 4-5 Personen:

- 700 g Schweinerücken
- 300 g Kastanien
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Kastanienhonig
- 1 Glas trockener Weißwein
- 2 Rosmarinzweiglein
- 8 EL Olivenöl Extravergine
- 1 EL Mehl
- 1 Glas Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer

Für die Brühe:

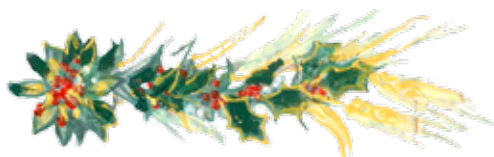
- 1 Karotte
- 1 Stängel Stangensellerie
- 1 Sträußchen Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Prise Salz



Mit einem Messer den „Bauch“ der Kastanien einschneiden. Falls Sie die Möglichkeit haben, rösten Sie sie über dem Feuer in einer speziellen Kastanienfanne mit Löchern, andernfalls geben Sie die Kastanien in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen und wenden sie von Zeit zu Zeit. Nach ungefähr 20 Minuten (oder einer halben Stunde im Back-

ofen) prüfen Sie den Garungsgrad an einer Kastanie: Wenn sich die Schale leicht entfernen lässt, sind sie fertig. Die Kastanien auf ein feuchtes Tuch schütten, darin einwickeln, 10 Minuten ruhen lassen, dann schälen und beiseitestellen.

Bereiten Sie die Brühe zu: Setzen Sie einen Topf mit dem Wasser, dem gewaschenen und geputzten Suppengrün und einer Prise Salz auf und lassen Sie das Ganze eine halbe Stunde köcheln. Binden Sie das Fleisch mit Küchengarn. Zerkleinern Sie die Knoblauchzehen mit der Knoblauchpresse oder hacken Sie sie fein und verteilen sie, zusammen mit Pfeffer und Salz, auf der ganzen Bratenoberfläche. Die Rosmarinzweige auf der Ober- und der Unterseite unter das Garn stecken. Vermischen Sie in einem Schüsselchen das Olivenöl mit dem Honig und geben Sie das Gemisch auf den Boden eines Bräters. Legen Sie auch das Fleisch hinein und schmoren Sie das Ganze circa eine halbe Stunde in dem auf 180 °C vorgeheizten Backofen. Kontrollieren Sie den Schweinerücken im Ofen: Wenn das Öl zu brutzeln beginnt, den Bräter herausnehmen, mit dem Weißwein ablöschen, verdampfen lassen und das Fleisch dann mit dem Sud begießen. Wenn es Farbe angenommen hat, wenden Sie es, um es von der anderen Seite garen und schmoren zu lassen; nach einer halben Stunde auch die Kastanien in den Bräter geben, gut in der Bratflüssigkeit wenden und erneut für 20 Minuten in den Ofen schieben. Nach Ablauf dieser Zeit aus dem Backofen nehmen: Das Fleisch sollte gut gebräunt sein. Lassen Sie es auf einem Küchenbrett „ruhen“ und geben Sie den Bratenfond zusammen mit den Kastanien in eine schwere Pfanne. Fügen Sie die Gemüsebrühe und das mit einem Esslöffel Brühe angerührte Mehl hinzu und lassen Sie das Ganze bei mäßiger Hitze köcheln, bis die Soße eindickt. Entfernen Sie das Küchengarn und schneiden Sie den Braten in Scheiben, die Sie auf einem Servierteller anrichten und mit der schön heißen Soße und den Kastanien garniert servieren.





<<Insalata mista di Radicchi>>

(= Salat aus dreierlei Radicchio-Sorten)

Zutaten für 4 Personen:

150 g roter Radicchio
150 g Zuckerhut
150 g mehrfarbiger
Radicchio „Variegato
di Castelfranco“
15 weiße Weinbeeren

3 EL Granatapfelkerne
50 g Walnusskerne
50 g reifer Pecorino
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, nur der Saft
2 EL Olivenöl Extravergine
Salz

Teilen Sie den Granatapfel in zwei Halbkugeln. Klopfen Sie mit einem Kochlöffel auf die Außenseite einer der beiden Hälften, um die Kerne herauszulösen (am besten über einer Schüssel oder einem Tellerchen, so dass die Kerne dort hineinfallen). Dann zum Abtropfen in ein Sieb geben. Die verschiedenen Radicchio-Sorten waschen, in feine Streifen schneiden und zusammen in eine Schüssel geben: Fügen Sie die halbierten Weinbeeren (wenn die Kerne Sie stören, entfernen Sie sie mit der Messerspitze), die Granatapfel- und die Walnusskerne hinzu. Schlagen Sie mit einer Gabel das Olivenöl, das Salz und den Zitronensaft in einem tiefen Teller auf: Träufeln Sie die Mischung über den Salat und vermengen Sie alles gut. Hobeln Sie den Pecorino in Späne, stellen Sie eine Handvoll davon zur Seite und mischen Sie ihn mit den restlichen Zutaten. Den Salat sorgfältig mischen und auf einer Platte anrichten; vor dem Servieren mit den beiseitegestellten Pecorino-Spänen garnieren.



Sa Casetta di Biscotti

(= Das Kekshaus)

Zutaten für den Biskuitboden (für ein 40 x 40 cm großes Ofenblech)

- 500 g Kristallzucker
- 500 g Mehl Type 405
- 20 ganze Eier
- 1 Tüte Backpulver



Für das Haus

- 2 Gläser Briachella zu 290 g (1)
- 2 Gläser Viallella Fondente zu 200 g oder eine andere hochwertige Creme aus Zartbitterschokolade
- 2 Säckchen Cantucci zu 500 g
- 1 Säckchen Stracci zu 350 g
- 150 g Zartbitterschokolade
- 150 g Puderzucker

(1) Die Briachella enthält eine kleine Menge Vin Santo. Sollten Kinder unter den Gästen sein, ersetzen Sie die Briachella durch 600 g Ricotta und fügen je nach Geschmack etwas Zucker oder Honig hinzu.

Bereiten Sie zunächst den Biskuitboden zu: Schlagen Sie dazu die Eier und den Zucker mit dem elektrischen Rührstab auf, bis Sie eine gleichmäßige und schaumige Masse erhalten. Nach und nach das mit dem Backpulver vermischte und durchsiebte Mehl hinzufügen und langsam unterheben. Nun geben Sie den Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech, streichen ihn glatt und backen ihn im auf 180 °C vorgeheizten Ofen für etwa 30 Minuten. Nach dieser Zeit wird der Biskuit eine schöne keksbraune Farbe haben und Sie können ihn aus dem Ofen nehmen, damit er vollständig abkühlen kann. In der Zwischenzeit die Viallella und die Briachella in einer Schale verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Nun den gut abgekühlten Biskuit mit einem sehr scharfen Messer horizontal halbieren und den oberen Teil vorsichtig zur Seite legen. Streichen Sie die Viallella-Briachella-Creme auf den unteren Boden und legen den „Deckel“ wieder hinauf. Dann gehen Sie zur Konstruktion der Häuschens über: Schmelzen Sie die Zartbitterschokolade im Wasserbad und schneiden die Enden der Cantucci ab, um ihnen die Form eines Backsteins zu geben. Tunken Sie den unteren Teil in die geschmolzene Schokolade und beginnen, das Häuschen aufzubauen, indem Sie einen Cantuccio auf dem anderen setzen (die Schokolade wird zum „Mörtel“ für die Backsteine). Wählen Sie für Ihr „Bauwerk“ die Form, die Sie bevorzugen. Francesco hat selbstverständlich den kleinen Hofladen und den Backofen der Fattoria nachgebildet! Sobald die Mauern stehen, muss, wie bei jedem Haus, das etwas auf sich hält, das Dach gerichtet werden: Legen Sie dazu die Stracci (die „Dachpfannen“) nebeneinander auf die Arbeitsplatte und verbinden ihre Ecken und Kanten mit der flüssigen Schokolade. Die Maße des Dachs richten sich natürlich nach der Größe des Häuschens, das Sie errichtet haben. Wenn Sie alle Stracci miteinander verbunden haben, lassen Sie die Schokolade abkühlen und trocknen, ohne das Dach von der Arbeitsplatte zu nehmen. Dann legen Sie es sehr vorsichtig auf das Dach des Häuschens. Sollten noch Cantucci übrig geblieben sein, können Sie diese zum Bau eines Schornsteins verwenden oder rundherum um den Biskuitboden anordnen. Nun ist auch der Moment gekommen, um der Fantasie bei der Dekoration freien Lauf zu lassen: Francesco hat sich für ein Bäumchen und eine Sickerkette entschieden, um eine warme, weihnachtliche Atmosphäre zu schaffen. Und um in Schönheit abzuschließen, bestäuben Sie das Häuschen mit Puderzucker... ein Hauch Schnee zu Weihnachten passt wunderbar!





<<La Torta di Orange caramellate>>

(= Kuchen mit karamellisierten Orangen)

Zutaten für 8-10 Personen:

Für den Mürbeteig für eine
Kuchenform von circa 24 cm

Durchmesser:

- 300 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 ganzes Ei + 1 Eigelb
- 150 g Butter
- $\frac{1}{2}$ unbehandelte Orange
- 1 Prise Salz

Für die Garnierung zum
Schluss:

- 2 Orangen
- 1-2 Prisen Zimt
- 200 g Zucker
- 1 Glas Wasser

Für die Creme:

- 2 Eigelbe
- 2 EL Mehl
- 2 EL Zucker
- 2 Gläser Milch
- Saft einer halben Orange



Bereiten Sie den Mürbeteig zu: Das gesiebte Mehl mit einer Prise Salz auf der Arbeitsfläche anhäufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die weiche (sie sollte eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden), zerstückelte Butter, das ganze Ei und das Eigelb, den Zucker und den Abrieb der halben Orange in die Mulde geben. Vermengen Sie vorsichtig die Zutaten, zuerst mit einer Gabel und dann mit den Händen (die möglichst „kalt“ sein sollten), dabei den Teig so wenig wie möglich bearbeiten, da er sonst weniger mürbe werden würde. Eine Kugel daraus formen, mit Mehl bestäuben und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Creme zu: Die Milch aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Eigelbe in einem kleinen, hohen Topf mit dem Zucker aufschlagen; dann nach und nach unter ständigem Rühren das Mehl hinzufügen, den Saft der halben Orange und schließlich, schön langsam, die kalte Milch. Das Ganze wieder auf den Herd stellen und mit dem Schneebesen ununterbrocheniterrühren; sobald die Creme beginnt, einzudicken, vom Herd nehmen und gut durchrühren, dann wieder hinaufstellen und kurz vor dem Aufkochen herunternehmen. Mit Frischhaltefolie abdecken und zur Seite stellen. Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und rollen Sie ihn mit dem Nudelholz möglichst rund und im Durchmesser circa 3 cm größer als die Kuchenform aus. Kleiden Sie mit den Fingern die Form (sorgfältig gefettet und mit Mehl bestäubt) und auch den Rand mit dem Teig aus. Stechen Sie hier und da mit einer Gabel Löcher in den Teig und backen Sie das Ganze 15-20 Minuten lang im auf 180 °C vorgeheizten Backofen.



Abkühlen lassen, aus der Form nehmen, auf eine Platte geben, die Creme hineinfüllen und glattstreichen. Die beiden Orangen sorgfältig fixieren (die weiße Haut muss vollständig entfernt werden) und in circa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Vorsichtig und einander etwas überlagernd auf der Creme anordnen und mit dem Zimt bestreuen. Den Zucker mit dem Wasser unter Rühren mit einem Schneebesen in einem Töpfchen auflösen und dann auf den Herd stellen: ohne zu rühren köcheln lassen, bis der Zucker karamellisiert und eine hellbraune Farbe annimmt. Das Karamell über die Orangenscheiben träufeln, abkühlen lassen... und Ihr Kuchen ist fertig!



<<Mulsum>>

Zutaten:

- 1 Glas Tausendblumenhonig zu 250 g
- 1 l kräftiger Rotwein
- Gewürze nach Geschmack
(Nelken, Zimtstange, Pfefferkörner)



Bereiten Sie den Mulsum mindestens 8 Stunden vor dem Servieren zu: Dazu in einer Glaskaraffe den Honig im Rotwein auflösen (möglichst aus den hiesigen „Gegenden“...), einen „Brautschleier“ mit Gewürzen hineingeben (1), die Karaffe mit einem Tuch bedecken und an einem kühlen Ort kalt stellen (nicht im Kühlschrank). Denken Sie daran, hin und wieder mit einem Holzlöffel umzurühren, um zu verhindern, dass der Honig sich auf dem Boden absetzt.

(1) „Velino da sposa“ (= Brautschleier) ist ein ländlicher Ausdruck für ein Tüll- oder Gazesäckchen, das mit Küchengarn zugebunden wird und die darin enthaltenen Kräuter und/oder Gewürze am „Herumirren“ hindert.