

# Ricette vialline di Aprile



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla  
...Sasagne mit Artischocken, Sommeragout mit Rotweinsoße,  
Sizilianische Cassata auf Francos Art...



# << Sangria della Fattoria >>

(= Sangria der Fattoria)

**Zutaten für 8 Personen:** 1 Flasche Traubensaft (750 ml, möglichst ohne Zuckerzusatz), 1 Flasche Sekt Se Chiassai, 1 unbehandelte Mandarine, 2 unbehandelte Äpfel einer Sorte nach Wahl, 2 große unbehandelte Orangen, 2 unbehandelte Zitronen, 2-3 EL Rohrzucker (je nach Geschmack)

Das Obst waschen, die Mandarine schälen und in Schnitze teilen. Die Orangen und eine der Zitronen halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und, wenn Sie mögen auch diese mit der Schale, in kleine Stücke schneiden. Das Obst in eine große Glaskaraffe mit weiter Öffnung geben (es muss ein großer Löffel oder besser noch eine Schöpfkelle hindurch passen), den Zucker und den ausgepressten Saft der übrigen halben Zitrone hinzufügen. Vorsichtig vermischen, den Traubensaft angießen und das Ganze im Kühlschrank für 2-3 Stunden ziehen lassen.

Zum Servieren eine  $\frac{3}{4}$  Flasche Se Chiassai (oder die Menge für den gewünschten Alkoholgehalt) ganz langsam in die Karaffe gießen, um zu vermeiden, dass sich zu viel Schaum bildet. Noch einmal leicht umrühren, damit sich das Sprudeln der Sangria nicht „verflüchtigt“ ... und nun müssen nur noch große Gläser mit der Sangria gefüllt und mit einer an der Seite eingeschnittenen Zitrone und einem Löffel mit langem Stiel dekoriert werden.

Eine andere Idee ist, ein alkoholfreies Getränk für Kinder zuzubereiten. Die Vorgehensweise ist dieselbe: man muss nur die Menge Traubensaft erhöhen (eventuell die Früchte schälen) und als letzten „Schliff“ einen Schuss prickelndes Mineralwasser (oder sogar Sodawasser) hinzufügen, um sie sich groß fühlen zu lassen!







## <<S'Insalata di Polpo, Patate, Sedano, Olive verdi>>

(= Tintenfischsalat mit Kartoffeln, Sellerie und grünen Oliven)

Zutaten für 4 Personen: 1 Tintenfisch von 800 g (lassen Sie ihn von Ihrem Fischhändler ausnehmen), 3 mittelgroße Kartoffeln, 3 Stangen Staudensellerie, 1 Handvoll grüne Oliven, 2 Zitronen, 1 Karotte, 1 Zwiebel, 3-4 EL Olivenöl Extravergine, 3 EL grob gehackte Petersilie, Salz

Erhitzen Sie einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser, der Karotte, einem Esslöffel Petersilie, der ganzen gepellten Zwiebel und zwei groß zerkleinerten Sellerierippen. Sobald das Wasser kocht, halten Sie den Tintenfisch am Kopf fest, tauchen ihn für einen kurzen Moment in den Topf und ziehen ihn wieder heraus: Die Tentakel werden sich kringeln und zusammenziehen. Tauchen Sie ihn erneut ein, verschließen Sie den Topf mit dem Deckel und lassen Sie den Tintenfisch etwa 40 Minuten lang köcheln, bis er schön weich geworden ist. Dann den Herd abschalten und den „polpo“ in seinem Kochwasser abkühlen lassen. Danach herausnehmen und auf ein Küchbrett legen: in nicht zu kleine Stücke schneiden und in eine Salatschüssel geben. Nun die Kartoffeln schälen, waschen und im Kochwasser des Tintenfisches kochen.

Sie werden dadurch einen leicht rosafarbenen Farbton bekommen. Wenn sie gar sind, abgießen, würfeln und zusammen mit dem übrigen in kleine Stückchen geschnittenen Sellerie, 1 EL grob gehackter Petersilie und den Oliven zum Tintenfisch geben. Schlagen Sie in einer kleinen Schüssel das Öl und den Zitronensaft mit einer Gabel zu einer Emulsion auf und gießen Sie diese über den „Salat“. Alles gut vermischen mit Salz abschmecken und nach einer zweistündigen „Ruhepause“ mit der restlichen Petersilie bestreut servieren – auch wenn „manch einer“ es nicht abwarten kann und sofort kostet!



# <<Le Sasagne ai Carciofi>>

(= Artischocken-Sasagne)

**Zutaten für 4 Personen:** 6 Artischocken, 2 geschälte Knoblauchzehen, 5 EL Olivenöl Extravergine, 1 unbehandelte Zitrone, 100 g geriebener Parmesan (oder gereifter Pecorino), plus 4-5 EL zum Bestreuen der Oberfläche, 10 Butterflöckchen, Salz und Pfeffer

**Für den Nudelteig:** 3 Eier, 300 g Mehl, 1 EL Olivenöl Extravergine (plus 2, die ins Kochwasser gegeben werden), Salz

**Für die Béchamelsauce:** 100 g Butter, 1 l Milch, 100 g Mehl, 1 TL geriebene Muskatnuss, Salz

Bereiten Sie zunächst die Artischocken vor: Schneiden Sie mit einem scharfen Messer den Stiel bis auf ca. 5 cm ab. Entfernen Sie mit den Händen die äußeren Blätter, schneiden Sie die „Spitze“ der Artischocke sowie nach und nach auch die harten Enden der Blätter ab, sodass nur das weiche „Herz“ im Inneren übrig bleibt. Die fertigen Artischockenstücke 10-15 Minuten lang in eine Schüssel mit Wasser, dem Saft der Zitrone sowie dem beidem ausgepresstem Zitronenhälften geben, dann abgießen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Dann schwitzen Sie in einer Pfanne mit schwerem Boden die Knoblauchzehen ein wenig im Olivenöl an und fügen die in feine Scheiben geschnittenen Artischocken hinzu. Salzen, pfeffern und umrühren: Sobald sie beginnen etwas Farbe anzunehmen, löschen



Sie mit  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser ab, damit sie zu Ende garen können, ohne zu trocken zu werden. Den Knoblauch herausnehmen und die Artischocken beiseitestellen.

Bereiten Sie nun den Teig 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 Öl 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. Dünn mit dem Nudelholz ausrollen (etwa 2 mm hoch). Wenn Sie nicht viel Platz zur Verfügung haben, halbieren Sie ihn und rollen ihn in zwei Durchgängen aus (versuchen Sie, den Teig so dünn wie möglich auszurollen; im Italienischen sagt man „tirare“, ziehen). Auf einem mit ein wenig Mehl bestäubten Geschirrtuch antrocknen lassen.

Gehen Sie dann zur Zubereitung der Béchamelsoße über: Während Sie die Milch zum Kochen bringen, schmelzen Sie die Butter bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf (mit schwerem Boden). Sobald sie geschmolzen ist, fügen Sie das Mehl hinzu und vermischen es mit einem Holzlöffel 2-3 Minuten lang mit der Butter, ohne das Ganze Farbe annehmen zu lassen. Etwas kochende Milch in den Topf geben und sorgsam unterrühren; nach und nach die gesamte Milch unter ständigem Rühren hinzufügen und weitere 10 Minuten bei niedrigster Hitze ganz leicht köcheln lassen. Achten Sie dabei darauf, dass die Soße nicht am Boden ansetzt. Nachdem Sie die Béchamel vom Herd genommen haben, mit Salz und Muskatnuss würzen. Beiseitestellen und die Oberfläche mit etwas Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine „Haut“ bildet.

Nehmen Sie die Pfanne mit den Artischocken wieder zur Hand: Stellen Sie zwei große Esslöffel davon in einer kleiner Schale beiseite und hacken Sie den Rest auf einem Holzbrett grob. Vermischen Sie die Béchamel mit dem geriebenen Käse und den gehackten Artischocken. Nun einen Schöpflöffel der Mischung auf den Boden einer Ofenform geben, gut verteilen und mit einer Lage Sasagne bedecken, dabei die Teigblätter nebeneinander legen und die gesamte Fläche bedecken. Geben Sie wieder etwas „Soße“ (aus Béchamel und Artischocken) darauf, eine weitere Lage Sasagneblätter und so weiter, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Zuletzt mit Soße abschließen. Darüber die beiseitegestellten Artischocken legen, die Butterflöckchen darauf verteilen und mit einigen Esslöffeln geriebenem Käse bestreuen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen.





## << Spezzatino d'agnello al vino rosso >> (= Lammragout in Rotweinsauce)

**Zutaten für 4 Personen:** 1 kg gewürfeltes Lammfleisch, 400 ml Rotwein (z. B. Casa Comforto Chianti Superiore D.O.C.G.), 200 ml Balsamicoessig aus Modena, 400 g Karotten, 2 geschälte Knoblauchzehen, 3 Zweiglein Rosmarin, 8-10 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 2-3 EL Olivenöl Extravergine, 100 g Schalotten, 300 g geschälte Tomaten, 2 EL Honig, Salz und Pfeffer

Marinieren Sie zunächst das Fleisch: Geben Sie den Wein und den Essig zusammen mit dem Lammfleisch in eine ausreichend große Schüssel und fügen Sie dann die geputzten und gestückelten Karotten, die in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen, den Rosmarin, das Lorbeerblatt und die mit der flachen Messerklinge zerdrückten Wacholderbeeren hinzu. Vermischen Sie alles gut, decken Sie die Schüssel ab und lassen Sie das Ganze etwa 12 Stunden lang im Kühlschrank ziehen.

Nach Ablauf dieser Zeit nehmen Sie das Fleisch und das Gemüse mit Hilfe eines Schaumlöffels aus der Schüssel und stellen die Marinade beiseite; alles mit Küchenpapier trocken tupfen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Nun die Schalotten putzen, vierteln und in einer großen Pfanne (die auch das Fleisch fassen können muss) im Öl andünsten. Dann das Fleisch, das Gemüse, Salz und Pfeffer hinzufügen, umrühren und 10 Minuten schmoren lassen. Geben Sie nun den gesamten Inhalt der Pfanne in eine weitere Schüssel, decken diese zu und stellen sie beiseite.

Die Marinade durch ein Sieb in die bereits verwendete Pfanne gießen und bei mäßiger Hitze unter Rühren mit einem Holzlöffel köcheln lassen; dann den Honig hinzufügen und das Ganze zum Kochen bringen. Sobald die Soße beinahe um die Hälfte eingekocht ist, die Flamme kleiner stellen und das Fleisch mit dem Gemüse hineingeben.

Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und alles bei schwacher Hitze 45 Minuten köcheln lassen. Dann die geschälten Tomaten hinzufügen, umrühren, kosten, gegebenenfalls mit Salz abschmecken und ohne Deckel fertig garen (dies dauert etwa 15 Minuten).

Servieren Sie das Ragout in Begleitung der Soße - oder besser gesagt, darin „extränkt“ - und mit einem schönen Glas Rotwein, beispielsweise einem Syrah Cortona DOCG Riserva, dessen Trauben aus der gleichen Gegend wie das Rezept stammen, dem Valdichiana!



# << Die „Crocchette“ di patate della Nonna Giovanna ① >>

(= Die Kartoffelkroketten nach Art von Großmutter Giovanna)

**Zutaten für 4-5 Personen:** 500 g Kartoffeln, 2 ganze Eier, 4 EL geriebener Parmesan, 6 EL Mehl, 1 Prise Muskatnuss, 4 EL Paniermehl,  $\frac{1}{2}$  l Olivenöl Extravergine, Salz

Die gut gewaschenen Kartoffeln circa 25 Minuten in Salzwasser kochen (den Gargrad mit einer Gabel „probieren“, sie sollten schön weich sein). Sobald sie abgekühlt sind, pellen und mit der „flotten Soße“ in eine Schüssel passieren. Zwei Eier hinzufügen, gut mit den Kartoffeln vermischen und dann den geriebenen Parmesan, eine Prise geriebene Muskatnuss, eine Prise Salz und drei Esslöffel Mehl (durch ein Teesieb gestrichen) in die Schüssel geben. Erneut sorgfältig vermengen und mit bemehlten Händen und unter Zuhilfenahme eines Löffels ovale Klößchen formen (etwa so groß wie ein Pingpongball). Eines nach dem anderen im übrigen Mehl wälzen (das



Sie in einen tiefen Teller gegeben haben) und das überschüssige Mehl abschütteln. Danach auch im Paniermehl wälzen (ebenfalls in einem tiefen Teller) und nochmals etwas „abschütteln“. Eine große, mindestens bis zur Hälfte mit Öl (ca.  $\frac{1}{2}$  Liter) gefüllte Pfanne auf den Herd stellen und gut erhitzen (testen Sie die Temperatur, indem Sie ein kleines Stückchen Brot „hineinwerfen“: es sollte sofort frittieren). Geben Sie einige Krokette, eine nach der anderen, in das heiße Öl und lassen Sie sie von allen Seiten eine schöne, goldbraune Farbe annehmen. Bevor Sie sie wenden, sollten Sie die Temperatur einige Sekunden lang senken, damit die Krokette innen trocknen, und sie dann wieder erhöhen. Die Krokette herausnehmen, sorgfältig auf einem Teller mit Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer Prise Salz bestreuen. Dekorieren Sie einen Servierteller mit Salatblättern, auf denen Sie die Krokette anordnen.

Um dieses „Gericht“ zuzubereiten, benötigt man ein wenig Geduld und Geschick (zumindest beim Panieren der Krokette); sollten Sie diese haben, empfehle ich Ihnen, sie auch zu nutzen. Zur Belohnung werden Sie einem Seckerbissen kosten können, der auch hier in der Toskana mittlerweile selten gegessen wird. Diese „Krokette“ stammen in der Tat aus vergangenen Zeiten, denen der Großmütter, die es mit wenig Geld und viel Begabung schafften, nahrhafte und wohlschmeckende Seckerbissen zuzubereiten, um die gesamte, vielköpfige und hungrige Familie zu sättigen. Sie sind perfekt für einen Aperitif (in diesem Fall in kleinerem „Format“ zubereitet), als Vorspeise oder als zweiter Gang mit Salat oder gekochtem Gemüse.

① Dies ist der Name, den Giovanna, meine Großmutter mütterlicherseits, diesen speziellen Krokette gegeben hat.





## <<La „Cassata siciliana“ di Franco>>

(= Sizilianische Cassata  
auf Francos Art)

Zutaten für eine runde Backform mit  
24 cm Durchmesser

Für den Teig: 300 g Mehl, 1 Würfel  
Bierhefe (25 g), 200 ml Wasser,  
3 EL Olivenöl Extravergine

Für die Füllung: 600 g frischer  
Ricottakäse vom Schaf, 2 ganze Eier +  
1 Eigelb, 100 g Puderzucker, 1 unbehandelte  
Orange nur die Schale, 1 Prise Salz,  
1 Prise Zimt

Bereiten Sie zunächst den Tortenboden zu:  
Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel und  
fügen Sie die in einem Glas lauwarmen  
Wasser aufgelöste Hefe sowie das Öl hinzu.

Alles mit den Händen gut verkneten, bis Sie einen glatten und kompakten Teig erhalten haben. Bedecken Sie diesen mit einem Geschirrhandtuch und lassen ihn etwa eine Stunde lang gehen.

In der Zwischenzeit den Ricottakäse durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, den Puderzucker, eine Prise Salz und den Zimt hinzufügen, umrühren, dann zwei Eier und die geriebene Orangenschale untermengen. Vermischen Sie alles, bis die Masse weich und gleichmäßig ist. Dann den aufgegangenen Teig auf die mit etwas Mehl bestreute Arbeitsplatte legen, schnell durchkneten und halbieren. Rollen Sie eine der beiden Hälften mit dem Nudelholz aus und geben ihr eine runde Form (im Durchmesser 3-4 cm größer als die Form). Die Kuchenform mit Backpapier ausfüttern und eine Teighälfte hineinlegen, dabei auch den Rand bedecken. Nun die Ricottacreme hineingießen, verteilen und glattstreichen. Schneiden Sie dann den überstehenden Teig ab. Nun auch die andere Hälfte ausrollen, um eine zweite Teigplatte zum Bedecken der Füllung herzustellen und fahren Sie dann mit dem Nudelholz über die Form, um den überschüssigen Teig abzutrennen. Verschließen Sie die Torte, indem Sie die beiden Teigplatten rundherum mit den Fingern aneinanderpressen. Dann mit einem Messer ein X in die Mitte des Kuchens schneiden, die Teigecken anheben und aufklappen. Bestreichen Sie die Oberfläche mit dem leicht aufgeschlagenen Eiweiß und backen Sie die Cassata im auf 180 °C vorgeheizten Ofen für 30 Minuten. Bevor Sie den Kuchen aus der Form nehmen, muss er vollständig abgekühlt sein.