

Ricette vialline di febbraio



Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Vialla
... ein Granatapfelaperitif, Nudelauflauf mit Salsa Etrusca, Zuppa Inglese...

<< Bollicine alle melograne >>

(= Perlen mit Granatapfel)

Empfohlener Wein: Le Chiassaie U.S.Q.

Zutaten für 4-5 Personen: 3 frische Granatäpfel (in der Saison),
1 Flasche trockener Sekt, ein wenig weißer Kristallzucker (fakultativ)

Mit einem kurzen scharfen Messer die Schale der Granatäpfel rundherum vier Mal einschneiden und die beiden „Kappen“ der Frucht (den Blüten- und Fruchtansatz) abschneiden. Mit Hilfe des Messers (und ein wenig Kraft) zerteilen Sie die Granatäpfel in vier Stücke, lösen die roten Kerne aus und geben diese in eine Schüssel. Entfernen Sie dabei sorgfältig die weißen Häutchen und das braune, trockene Fruchtfleisch. Einen kleinen Söffel Kerne pro Glas beiseitestellen, sie werden als Verzierung dienen. Geben Sie die anderen in ein engmaschiges Sieb und zerdrücken Sie sie mit einem Söffel über einer Schüssel, um ihren Saft zu erhalten. Kosten Sie (ein wenig!) und süßen Sie ihn mit etwas Zucker, wenn er Ihnen zu sauer scheint (es hängt von der Granatapfelsorte ab). Zgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die Gläser (ideal sind Martinigläser) eine halbe bis eine Stunde in dem Kühlschrank oder die Kühltruhe stellen, dann herausnehmen und in jedes ein Söffelchen Granatapfelkerne geben.

Den gut gekühlten Sekt in eine Karaffe gießen, den Saft hinzufügen und vorsichtig umrühren. In die Gläser füllen und sofort servieren!





<< Crostini con burro e acciughe >> (= Crostini mit Butter und Sardellen)

Empfohlener Wein: Ca' dell' Oro V.S.Q.

Zutaten für 6 Personen: 12 kleine Scheibentoskanisches Weißbrot, etwas Petersilie zum Dekorieren, 24 in Essig eingelegte Kapern, 12 in Öl eingelegte Sardellenfilets, 80 g Butter

Das Brot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden: Es bleibt Ihnen überlassen, ob Sie es rösten oder nicht. Großzügig Butter auf die Scheiben streichen. Auf jeden Crostino zwei abgespülte und gut ausgedrückte Kapern legen. Die Sardellen vollkommen von ihrem Öl abtropfen lassen und um jedes Kapernpaar herum legen, einen Zahnstocher in die Mitte stecken, mit einigen Blättchen Petersilie verzieren und schon ist die schmackhafte Vorspeise im Nullkommanichts fertig, ein Klassiker hier auf dem Sand.



<< Pasticcio al forno con la Salsa Etrusca >>

(= Nudelaufwurf mit Salsa Etrusca)

Empfohlener Wein: Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.

Zutaten für 5-6 Personen

Für die Salsa Etrusca ①:

1 Gläschen „Kleine getrocknete Tomaten nach La Violla Art“ (190 g), 40 g gereifter Pecorino, 30 g entsteinte schwarze Oliven, 15 g Petersilie, 6 EL Olivenöl Extravergine, 1 Knoblauchzehe

① Zu den Zutaten der Salsa Etrusca von La Violla gehört normalerweise auch ein hartgekochtes Ei; bei diesem Rezept haben wir es weggelassen, um den Auflauf etwas zu „leichter“ zu machen.

Für den Nudelaufwurf: 500 g Calamari (Weizenkeimpasta), 500 g frischer Schafsrizotta, 300 g junger Pecorino, 1 Flasche „Frischgepresster Tomatensaft mit Basilikum“ von La Violla (375 ml), 150 g geriebener reifer Pecorino, 1 EL Olivenöl Extravergine mit Chili (nach Geschmack), Salz

Bereiten Sie als Erstes die Salsa Etrusca zu: Die Oliven, die getrockneten, gut von ihrem Öl abgetropften Tomaten, die Petersilienblättchen, die Knoblauchzehe, den geriebenen Pecorino

und das Öl im Mixer pürieren und die so entstandene Soße in eine große Schüssel geben (die auch die Nudeln fassen muss). Dem Ricottakäse und dem Tomatensaft hinzufügen und alles gut vermengen. Wenn Sie es gern ein bisschen scharf mögen, würzen Sie das Ganze mit dem Chiliöl. Mit Salz abschmecken und beiseitestellen.

Die Calamari-Pasta in reichlich kochendem, gesalzenem Wasser garen, sehr bissfest abgießen, in die Schüssel mit der Soße geben und sorgfältig vermengen. Fügen Sie ebenfalls den in kleine Stücke geschnittenen frischen Pecorino hinzu. Bedecken Sie dann den Boden einer Backform mit einer Handvoll geriebenem Pecorino, geben Sie die angemachten Nudeln hinein, verteilen Sie diese gleichmäßig und streuen Sie den restlichen Pecorino darüber. Schieben Sie den Auflauf dann für 20 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen. Nach Ablauf dieser Zeit auf Grillfunktion umstellen und die Nudeln 5-10 Minuten überbacken, bis sich auf der Oberfläche eine appetitliche Kruste gebildet hat. Lassen Sie Ihren „Pasticcio“ vor dem Servieren einige Minuten ruhen.

In unserer Gegend ist es ein weit verbreiteter Brauch, soeben geerntete Tomaten, die noch über all ihre Nährwerte und organoleptischen Eigenschaften verfügen, zu trocknen, um sie haltbar zu machen und das ganze Jahr über genießen zu können. Die Herstellung ist sehr einfach, das Wesentliche ist eine große Verbündete, die Sonne: Die Tomaten (Sorte San Marzano) der Länge nach halbieren, auf einen Gitterrost legen und jede einzelne mit etwas Salz bestreuen. Dann mit einem Fliegennetz bedecken, um sie vor Insekten und Staub zu schützen, und an einen Ort mit direkter Sonneneinstrahlung stellen (holen Sie die Tomaten am Abend ins Haus, damit sie nicht unter nächtlicher Feuchtigkeit zu leiden haben). Wiederholen Sie diese Prozedur etwa 7 Tage lang und wenden Sie die Tomaten dabei immer wieder, damit sie gleichmäßig trocknen; sie müssen vollständig ausgetrocknet und „verschrumpelt“ sein. Gut gepresst in sterile Konservengläser geben, mit Olivenöl Extravergine auffüllen (das Öl muss die Tomaten vollständig bedecken) und hermetisch verschließen. Auf diese Weise konserviert sind sie 8-9 Monate haltbar.

<< Insalata di cavolo cappuccio, arance e olive >>

(= Weißkohlsalat mit Orangen und Oliven)

Zutaten für 4 Personen: 1 kleiner Weißkohl, 4 Orangen,
1 Handvoll grüne Oliven, 8 EL Olivenöl Extravergine, Salz und
Pfeffer

Entfernen Sie die die harten und beschädigten äußeren Blätter
des Weißkohls, legen Sie ihn auf die Arbeitsfläche oder ein
Küchenbrett und vierteln Sie ihn. Dann die Kohlviertel mit einem
Messer mit langer Klinge in sehr feinen Streifen vom Strunk
schneiden, unter fließendem Wasser abspülen und mit einem
Geschirrhandtuch aus Baumwolle trocken tupfen.

Schälen Sie drei der Orangen, entfernen Sie die weiße Haut und
schneiden Sie die einzelnen Spalten jeweils in kleine Stücke.

Pressen Sie die den Saft der übrigen Orange in ein Schüsselchen
(Achtung wegen der Kerne!) und fügen Sie das Öl, Salz und Pfeffer
hinzu; mit einer Gabel aufschlagen, bis eine Emulsion entsteht.

Dann die Oliven entsteinen und in Stückchen schneiden.

Geben Sie die Weißkohlstreifen zusammen mit den Orangen- und
Olivenstücken in eine Salatschüssel, machen Sie das Ganze mit
dem vorbereiteten Dressing an und mischen Sie alles gut - nun
ist Ihr Salat bereit, serviert zu werden!



<< Zuppa Inglese di Paola >>

(= Paolas Zuppa Inglese)

Empfohlener Wein: Mosto Vino

Zutaten für 4 Personen:

Für den Biskuitboden: 3 Eier, 90 g Rohrzucker, 90 g Mehl, Salz, 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Creme: 4 Eier (nur das Eigelb), 4 EL Zucker, 4 EL Mehl, 600 ml Milch, 100 g Bitterschokolade, 100 ml Alchermes (oder Vin Santo), Puderzucker oder Kakaopulver

Bereiten Sie als Erstes den Biskuitboden zu: Schlagen Sie die Eigelbe (stellen Sie das Eiweiß beiseite) und den Zucker mit dem Handmixer mindestens 10 bis 15 Minuten auf, bis eine helle und schaumige „Creme“ entsteht. Fügen Sie nach und nach das durchgeseibte Mehl hinzu und vermengen Sie alles. Schlagen Sie dann das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer Schüssel zu Schnee; sobald er schön fest ist, heben Sie ihn mit einem Holzlöffel behutsam von unten nach oben unter die Eigelb-Mischung, bis Sie einen glatten und homogenen Teig erhalten. Diesen in eine eingefettete und mit Mehl bestäubte Backform von 26 cm Durchmesser geben und den Biskuitboden 40 Minuten lang im



auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen. Machen Sie nach Ablauf dieser Zeit den Zahnstocher-Test: Stechen Sie mit einem Zahnstocher in die Mitte; kommt er trocken „heraus“, ist der Kuchen gar, andernfalls backen Sie ihn noch ein paar Minuten.

Sobald Sie den Biskuitboden aus dem Ofen genommen haben, bereiten Sie die Creme zu. Dazu die Milch in einem kleinen Topf aufkochen und abkühlen lassen. Schlagen Sie dann die Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel schaumig. Mengern Sie nach und nach das Mehl sorgfältig unter und gießen Sie ganz allmählich die erkaltete Milch an. Die Creme in einen Topf mit schwerem Boden geben, bei schwacher Hitze und unter ständigem Umrühren mit einem Holzlöffel beinahe zum Kochen bringen und kurz vor dem Siedepunkt vom Herd nehmen. Sollten sich während des Kochens Klümpchen gebildet haben, schlagen Sie die Creme mit dem Schneebesen auf, bis sie glatt und homogen ist. Geben Sie die Hälfte davon (noch schön warm) in eine Schüssel, fügen Sie die zerstückelte Bitterschokolade hinzu und rühren Sie mit dem Schneebesen um, bis sie vollständig geschmolzen ist.

Nun können Sie Ihrer Zuppa Inglese „Form geben“: Wählen Sie das Behältnis, in dem Sie das Dessert servieren wollen (Glasschälchen oder -förmchen, eine Auflaufform oder was immer Sie möchten), teilen Sie den Biskuitboden der Breite nach in zwei Hälften und schneiden Sie diese in für Ihr Behältnis geeignete „Scheiben“. Nehmen Sie eine davon und kleiden Sie den Boden damit aus; beträufeln Sie sie mit ein, zwei Esslöffeln Likör (Alchermes oder Vin Santo, nach Geschmack auch mit etwas Wasser verdünnt; für Kinder nach Belieben nur mit Fruchtsaft oder Sirup) und verteilen Sie eine erste Schicht Creme darüber. Eine weitere „Scheibe“ Biskuit darauflegen, „benetzen“ und mit der Schokoladencreme bedecken. Takern Sie so fort, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Wenn möglich mit einer Schicht Creme abschließen: Das Dessert wird so „anziehender“ aussehen.

Lassen Sie die Zuppa Inglese mindestens vier Stunden im Kühlschrank ruhen und bestäuben Sie sie kurz vor dem Servieren mit Puderzucker (oder Kakaoapulver oder beidem, je nach Geschmack).