

Ricette vialline di gennaio



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla....
... Crostini mit Schwarzkohl, La Carabaccia, gratinierter Fenchel,



<<Puccini>>

(= Der Puccini)

Empfohlener Wein: Le Chiassaie U.S.Q.

Zutaten für 4 Personen:

$\frac{1}{2}$ Flasche Sekt Le Chiassaie, 4 Mandarinen

Der Puccini ist ein Aperitif auf der Grundlage von frischem Obst und Sekt. Für jede Sektflöte benötigt man $\frac{1}{3}$ Mandarinenensaft (von reifen duftenden Früchten der Saison) und $\frac{2}{3}$ trockenen Qualitätssekt.

Die Mandarinen auspressen und den Saft durch ein kleines Sieb geben, dann in die Sektflöten gießen und mit dem gut gekühlten Sekt auffüllen.

Ein aristokratischer Cocktail, wenig bekannt und von eleganten Damen und Fräulein bevorzugt, vereint er die duftende und zitrusfruchtige Süße mit den trockenen und prickelnden Perlen des Sekts.

<<Crostoni con il cavolo nero>>

(= Crostoni mit toskanischem Schwarzkohl)

Empfohlener Wein: Le Chiassole U.S.Q.

Zutaten für 8 Crostoni: 2 Bund Schwarzkohl (circa 1 kg),
2 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl Extravergine, 8 Scheiben toskanisches
Weißbrot, 16 getrocknete Tomaten in Olivenöl, Salz und Pfeffer

Putzen Sie den Kohl, indem Sie die Mittelrippe entfernen: Halten Sie das Blatt am unteren Ende der Rippe fest, umfassen Sie es dort ebenfalls mit der anderen Hand und ziehen Sie diese fest geschlossen nach oben, um das Blatt „abzuziehen“. Die entrippten Blätter unter fließendem Wasser waschen und in reichlich Salzwasser eine gute halbe Stunde garen. Nach Ablauf dieser Zeit den Kohl abgießen, gut ausdrücken und grob hacken. Erhitzen Sie nun das Olivenöl mit dem Knoblauch in einer Pfanne mit schwerem Boden. Entfernen Sie den Knoblauch, sobald er goldgelb ist, und geben Sie den Kohl hinein. Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten schwenken, damit er Geschmack annimmt. Das Brot auf beiden Seiten rösten, den Kohl auf den Scheiben verteilen, jede mit zwei von ihrem Öl abgetropften getrockneten Tomaten garnieren und... eine Runde neues Öl darüber geben: einfach himmlisch!





<< Zuppa di cipolle o „Carabaccia” >>

(= Zwiebelsuppe oder „Carabaccia” ①)

Empfohlener Wein: Vino Novo

Zutaten für 4 Personen: 5 mittelgroße rote Zwiebeln, 5 Scheiben geröstetes, toskanisches Weißbrot vom Vortag oder älter, $\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe (auch vom Brühwürfel), 6 EL Olivenöl Extravergine (+ 2 EL, um die Backform einzufetten), 1 Glas Vino Novo (= Neuer Wein), $\frac{1}{2}$ Glas Rotweinessig, 4-5 EL geriebener Pecorino, Salz und Pfeffer (oder Chilipulver) nach Geschmack

Die Zwiebeln schälen und über Nacht im Ganzen in einen mit Wasser und einem halben Glas Rotweinessig gefüllten Behälter legen: ein kleiner Trick, um den starken Geschmack der Zwiebeln etwas zu mildern.

Am nächsten Tag das Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen und die abgossenen, trocken getupften und in feine Ringe geschnittenen Zwiebeln hineingeben. Sobald sie beginnen, Farbe anzunehmen, den Herd höher stellen und den Rotwein angießen; wenn dieser

vollständig verdampft ist, die Flamme wieder kleiner stellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mäßiger Hitze und gut mit dem Deckel verschlossen eine halbe Stunde lang garen. Bei Bedarf einen oder zwei Esslöffel Brühe an die Zwiebeln geben, damit sie nicht anbrennen: Zwiebeln sind etwas „heikel“!

Eine Auflaufform mit Öl einfetten und ein bis zwei Schöpfkellen der gedünsteten Zwiebeln auf dem Boden verteilen. Die gerösteten Brotscheiben darauf legen, zwei Schöpfkellen Brühe hinzufügen, eine weitere Lage Zwiebeln auf dem Brot verteilen und eine großzügige „Prise“ geriebenen Pecorino-Käse darüber streuen.

Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen überbacken, bis die Oberfläche eine schöne, goldbraune Farbe angenommen hat. Die Suppe vor dem Servieren mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

① Der kuriose Name, den man in Florenz für diese Suppe verwendet, kommt vom griechischen Wort „Karabos“, was so viel wie schalenförmiges Boot bedeutet. Mit diesem Begriff wurde erst die Suppenschüssel und dann die Suppe selbst bezeichnet. Dieses Rezept wird bereits im 16. Jh. in einem Kochbuch unter dem Namen Carabazada erwähnt (damals wurden den Zwiebeln zerstoßene Mandeln, Zimt, Zucker und Essig hinzugefügt). Genau zu dieser Zeit, in der Renaissance, machte sie sich auch auf den Weg nach Frankreich: Caterina de' Medici brachte sie an den Hof ihres Mannes, des Königs von Frankreich, wo sie nach einigen Abänderungen zur berühmten „soupe à l'oignon“ wurde.



<< Zinocchi al forno >> (= gratiniertes Fenchelgemüse)

Zutaten für 6 Personen: 3 mittelgroße Fenchelknollen, 2 Scheiben Nackenschinken, 100 g geriebener Pecorino, 2 EL Paniermehl, 8 EL Olivenöl Extravergine, 1 Msp. Muskatnuss (nach Geschmack), Salz und Pfeffer

Die Fenchelknollen sorgfältig waschen und wie folgt putzen: Legen Sie jeweils eine Knolle auf ein Küchbrett, halten Sie sie gut fest und trennen Sie mit einem glatten Schnitt die Wurzelansätze und die fedrigen Blätter bis zur Basis ab. Wenn Sie möchten, können Sie das frische Grün verwenden, um einer Gemüsesuppe Duft zu verleihen, es ins Kochwasser von Nudeln und Reis geben oder es zusammen mit einer Knoblauchzehe fein hacken und gekochten oder gegrillten Fisch damit aromatisieren.

Dann den Strunk und die äußeren, harten Blätter des Fenchels entfernen. Die gleich darunterliegenden Blätter einschneiden und die zähen Fasern nach außen wegziehen. Jede Knolle in vier Spalten teilen und etwa 10 Minuten in reichlich Salzwasser kochen. Noch sehr „al dente“ (= bissfest) abgießen und auf einen Teller geben. Den Boden einer feuerfesten Form mit 5 Esslöffeln Olivenöl einfetten und die Fenchelspalten eine neben die andere hineinlegen, ohne dass sie sich überlagern. Schneiden Sie nun den Nackenschinken in feine Streifen und verteilen Sie diese über dem Fenchel. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Mit dem Paniermehl und dem grob geriebenen Pecorino bestreuen, 3 Esslöffel Olivenöl darauf träufeln und 10-15 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen überbacken, bis die Oberfläche schön goldbraun ist.

<< 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

Halbieren Sie den Granatapfel und 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: Zügen Sie die halbierten Weinbeeren (wenn Sie die Kerne 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 einem Servierteller anrichten; vor dem Servieren mit den beiseitegestellten Pecorino-Spänen garnieren.





<<Orance con il passito e le fave di cacao>>

(= Orangen mit Passito und Kakaobohnen)

Empfohlener Wein: Passito J.G.Z.

Zutaten für 4 Personen: 3 unbehandelte Orangen, 10 g Rosinen, $\frac{1}{2}$ Glas Passito, $\frac{1}{2}$ TL Zimt, 1 EL Tausendblumenhonig, 8 Kakaobohnen, 1 Thymianzweiglein, 1 Prise Salz

Die Rosinen in dem Passito einweichen und etwa zehn Minuten lang ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Orangen gründlich waschen, ungeschält in feine Scheiben schneiden und leicht überlappend auf einem Servierteller anordnen. Salzen, die Thymianblättchen und die gut abgetropften und ausgedrückten Rosinen darüber streuen (den Passito beiseitestellen) und in den Kühlschrank geben. In einer Pfanne mit schwerem Boden den Passito mit dem Honig und dem Zimt bei schwacher Hitze und unter Umrühren erwärmen. Sobald ein gleichmäßiges Sößchen entstanden ist, über die Orangenscheiben träufeln und mit den gehäuteten und grob gehackten Kakaobohnen bestreuen. Es ist ein Dessert, das Ihre Gäste verblüffen und erobern wird!