

Ricette vialline di Febbraio



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla...
... eine winterliche Sangria, überbackene Rigatoni, „il Peppo“,
toskanisches Karnevalsgebäck...

<< Sangria invernale della Fattoria >>

(= Winterliche 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 Schmitze 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 des Sangrias nicht „verflüchtigt“ ... und nun bleibt nichts anderes zu tun, als große Gläser mit der Sangria zu füllen, die mit einer Zitronenscheibe (an der Seite etwas einschneiden) und einem Teelöffel mit langem Stiel verziert wurden. Eine andere Möglichkeit ist, ein alkoholfreies Getränk für Kinder zuzubereiten. Die Vorgehensweise ist dieselbe: Man muss nur die Menge Traubensaft erhöhen, die Früchte eventuell schälen und als letzten „Schliff“ einen Schuss prickelndes Mineralwasser (oder Sodawasser) hinzufügen, damit sie sich wie „Große“ fühlen!





<< "Cecina" o torta di ceci >> (= Pfannkuchen aus Kichererbsenmehl)

Zutaten für 5-6 Personen: 400 g Kichererbsenmehl, 1,5 l Wasser, $\frac{1}{2}$ Glas + 6 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Das Kichererbsenmehl nach und nach sehr langsam in 1,5 Litern kaltem Wasser auflösen und einige Minuten lang sorgfältig verrühren. Die Mischung sollte dünnflüssig und frei von Klümpchen sein. Eine Prise Salz hinzufügen und etwa eine Stunde lang an einem kühlen Ort ruhen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit mit einem Schaumlöffel den entstandenen Schaum abschöpfen und das halbe Glas Öl unter den Teig mischen. Dem Boden einer recht großen Backform (1) mit dem restlichen Öl einfetten und das Kichererbsengemisch hineingeben (der Teig der Cecina sollte sehr gleichmäßig und dünn verteilt werden, nicht viel mehr als einen halben Zentimeter hoch). Im auf die maximale Temperatur vorgeheizten Ofen backen, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat. Am besten schmeckt die Cecina schön heiß und mit einer Prise Pfeffer bestreut.

Es handelt sich um eine sehr leckere Zubereitung, die ihren Ursprung an der ligurischen Küste hat und sich nach und nach in der Toskana bis nach Pisa, Viareggio und Livorno ausbreitete. Das hier beschriebene Rezept ist das ursprüngliche: sehr einfach, aber ganz besonders. Leider geht der im häuslichen Ofen gebackenen Cecina etwas von dem ihr eigenen Geschmack verloren: Sie „liebt“ nämlich, wie auch die Pizza, das „lebendige“ Feuer des Holzofens. Probieren Sie dennoch, sie zuzubereiten: Es ist der Mühe wert. Es handelt sich um eine wenig bekannte, aber köstliche Spezialität. In den wenigen Pizzerien, in denen sie noch gebacken wird, bekommt man sie, so wie sie ist, oder als Füllung einer Focaccia oder Schiacciata.

(1) Ideal wäre eine runde Form aus Kupfer oder Aluminium, so wie sie in den traditionellen Bäckereien für Pizza verwendet wird.



<< Rigatoni al forno con Crema di Zucca e Cavolfiore >>

(= Überbackene, mit Kürbis-Blumenkohl-Creme gefüllte Rigatoni)

Zutaten für 6 Personen: 500 g Rigatoni, 1 Blumenkohl (ca. 600 g), 300 g Kürbis mit orangefarbenem Fruchtfleisch (ohne Schale), 150 g Pecorino Abbucciato (oder eine andere frische Pecorinosorte), 2 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl Extravergine, 1 Scheibe altbackenes, mit den Fingern grob zerkrümeltes Brot, 15 Salbeiblätter, 2 EL Weinessig, Salz und Pfeffer

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

Bereiten Sie zunächst die Béchamelsoße zu: Lassen Sie die Butter in einem kleinen Topf mit schwerem Boden bei sehr schwacher Hitze zergehen. Fügen Sie, sobald sie geschmolzen ist, das Mehl hinzu und vermischen Sie es 2 bis 3 Minuten lang mit einem Schneebesen mit der Butter, ohne dass das Ganze Farbe annimmt. In der Zwischenzeit die Milch zum Kochen bringen, eine kleine Menge davon zur Mehlschwitze in dem Topf gießen, alles sorgfältig vermengen und dann nach und nach unter ständigem Rühren die ganze Milch hinzufügen. Die Soße etwa 10 Minuten bei sehr geringer Hitze köcheln lassen, ohne dabei aufzuhören zu rühren, damit sie nicht am Boden ansetzt. Dann vom Herd nehmen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt beiseitestellen, damit sich keine „Haut“ auf der Oberfläche bildet.

Nun den Blumenkohl putzen und waschen, die Röschen abtrennen und in reichlich kochendem Salzwasser zusammen mit zwei Löffeln Essig garen (er schwächt den „Duft“ des Kohls während des Kochens ein wenig ab). Nach ca. 15 Minuten zur Garprobe ein Stückchen mit der Gabelspitze „testen“; wenn sie leicht in das Gemüse eindringt, abgießen und abkühlen lassen (das Kochwasser beiseitestellen, da es zum Kochen der Nudeln dienen wird). In einer Pfanne oder einem Topf mit schwerem Boden (Sie können denselben verwenden, in dem Sie den Blumenkohl gekocht haben: Stellen Sie ihn einfach auf einem Teller beiseite) 10 Salbeiblätter und eine Knoblauchzehe in drei Esslöffeln Öl andünsten; den Knoblauch entfernen, sobald er Farbe angenommen hat, und den in kleine Stücke geschnittenen Kürbis hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, umrühren und 10 bis 15 Minuten garen; wenn Sie das Gefühl haben, dass das Ganze zu trocken wird, gießen Sie etwas des Blumenkohl-Kochwassers an. Sobald die Kürbisstücke weich sind, vermengen Sie sie gut mit dem Kohl und passieren dann alles mit der „Blotten Sotte“, um eine Ort Püree zu erhalten. Bringen Sie das Kochwasser des Blumenkohls erneut zum Kochen und garen Sie nun die Rigatoni darin. „Al dente“ (= bissfest) abgießen und beiseitestellen. Verteilen Sie einige Löffel Béchamelsoße auf dem Boden einer Auflaufform, füllen Sie mit einem Teelöffel die Rigatoni mit dem Kürbis-Blumenkohlpüree und geben Sie sie nach und nach in die Form auf die Béchamelsoße. Die erste Schicht Rigatoni wiederum mit Béchamel und der Hälfte des in Würfel geschnittenen Pecorinos bedecken, dann eine weitere Schicht gefüllter Rigatoni darauf geben und mit Béchamelsoße und Pecorino abschließen. Die Oberfläche mit dem zerkrümelten Brot bestreuen, die restlichen Salbeiblätter hier und da verteilen, mit Alufolie abdecken und für 20 Minuten in dem auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben. Nach Ablauf dieser Zeit die Alufolie entfernen und weitere 10 Minuten überbacken, sodass sich eine goldgelbe, knusprige und appetitliche Kruste bildet.



<< Il Pepeño >> (= Pfefferiger Rinderschmortopf)

Zutaten für 4-5 Personen: 800 g Muskelfleisch vom Rind (oder ein anderes, kompaktes Stück), 2-3 Gläser trockener Rotwein (Chianti ist ideal), 8 Knoblauchzehen, 1 EL Tomatenmark (oder 2-3 eingemachte oder frische und geschälte Tomaten), 1 Bund frische Kräuter (Salbei, Rosmarin, Sorbeer), 1 gehäufte Esslöffel schwarze Pfefferkörner (oder 2, wenn Sie es „übertreiben“ möchten), Salz

Schneiden Sie das Fleisch in große Stücke und geben Sie es zusammen mit den ganzen geschälten Knoblauchzehen, dem in einem halben Glas warmen Wasser aufgelösten Tomatenmark (oder den in Stückchen geschnittenen Tomaten), dem Esslöffel Pfeffer, den Kräutern und dem Salz in einen Topf. Den Wein angießen und alles bei sehr schwacher Hitze 2-3 Stunden (oder solange, bis das Fleisch schön zart geworden ist: Prüfen Sie es mit einer Gabel) auf dem Herd oder bei ca. 160-165 °C im Backofen garen und dabei von Zeit zu Zeit vorsichtig umrühren. Wenn Ihnen das Ganze zu trocken erscheint, fügen Sie etwas warmes Wasser hinzu, sollte es zu flüssig sein, nehmen Sie den Deckel vom Topf.

Am Ende der Kochzeit sollte die Soße gut eingedickt, aber cremig und weich sein. Wer kräftige Geschmacksnoten nicht scheut, kann noch etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber streuen. Am besten serviert man den „Peposo“ mit geröstetem Weißbrot: Eine sensationelle „Scarpetta“ (= „Zunke“)!

„Il Peposo“ ist ein Gericht der toskanischen kulinarischen Tradition, das typisch für ein Städtchen in den florentinischen Hügeln ist: Impruneta, bekannt für seine handwerklich hergestellten Terrakotta-Erzeugnisse. Die Arbeiter ließen das Fleisch die Nacht über in den Öfen köcheln (wenn die Temperatur darin weniger hoch war), in denen am Tag Tongefäße und Ziegel gebrannt wurden. Das sechs- bis achttündige, sehr langsame Garen in reichlich Chianti trug zum Gelingen dieses „himmlischen“ Gerichts bei.

<< 3 Fagioli nel Fiasco >>

(= Bohnen in der Korbflasche)

Zutaten für 4 Personen: 400 g kleine weiße Bohnen, 10 EL Olivenöl

Extravergine, 2 Knoblauchzehen, 4-5 Salbeiblätter, Salz und Pfeffer nach Belieben

Die über Nacht eingeweichten Bohnen in eine Korbflasche (aber ohne Korb!) geben. Das Öl, die ganzen Knoblauchzehen, den Salbei und Salz und Pfeffer hinzufügen. Lauwarmes Wasser hineingießen, bis die Korbflasche zu drei Vierteln gefüllt ist. Die Öffnung mit Werg oder gut zusammengepresster Watte verschließen (nicht mit einem Korken!) und auf ein Häufchen aus Glut und Asche in dem Kamin stellen (nicht direkt ins Feuer). Die Flasche während der sehr langen Garzeit (je nach Größe der Bohnen 2-4 Stunden) häufig drehen, damit ihr von allen Seiten Wärme zugeführt wird. Sobald die Bohnen gar sind und die Flüssigkeit beinahe vollständig absorbiert haben, in eine Schüssel geben und mit einem Schuss Olivenöl und weiterem Pfeffer (besser frischgemahlener) anmachen. Um dieses vorzügliche Gericht zuzubereiten, sollten Sie auf zwei wichtige Dinge achten: 1) die Korbflasche muss aus geblasenem Glas bestehen und einen möglichst breiten Hals haben (die maschinell hergestellten Korbflaschen aus zwei zusammengesetzten Hälften könnten sich durch die Hitze öffnen). Sie können auch eine „fagioliara“ (= Bohnenkochtopf) verwenden, ein Gefäß aus Terrakotta, das extra für das Kochen von Bohnen hergestellt wird; 2) verwenden Sie generell keine zu großen Bohnen, da sie durch das Kochen an Volumen zunehmen und dann nicht mehr durch den Flaschenhals „passen“.

Dies ist ein Rezept, das aus weit zurückliegenden Zeiten stammt, als die Wärmequelle für das Kochen jeglicher Gerichte der Kamin war, als sich die Kochzeiten noch über Stunden hinzogen, als jederzeit eine Großmutter oder Tante zu Hause war, die sich um die Töpfe, das Feuer und.... die Kinder kümmerte. Es ist wundervoll, wenn man die Möglichkeit hat, zumindest ein einziges Mal ein solches Gericht zubereiten zu können, und der Geschmack wird unvergesslich sein.



<< Cenci >>

(= „Sumpfen“, typisches Karnevalsgebäck)

Zutaten für 5 Personen: 500 g Weißmehl, 4 gehäufte EL Schmalz (typisch für das traditionelle Rezept) oder weiche Butter, 1 EL Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, die abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange, 100 g Puderzucker und 200 g Kristallzucker zum Bestreuen der Cenci nach dem Frittieren, vermischt und „zerdrückt“ (1), reichlich Olivenöl Extravergine zum Ausbacken

Häufen Sie das Mehl auf der Arbeitsfläche an und drücken Sie eine Mulde hinein, in die Sie alle Zutaten geben. Vermischen Sie alles zunächst langsam mit einer Gabel und kneten Sie mit den Händen weiter, sobald der Teig fester zu werden beginnt. Fügen Sie so viel Mehl hinzu, bis er fest, aber geschmeidig ist. Gut durchkneten und den Teig zu einer glatten Kugel formen. Schneiden Sie diese mit einem scharfen Messer in zwei Hälften. Rollen Sie eine Hälfte mit dem Nudelholz sehr dünn aus und schneiden Sie den Teig in 4-5 cm breite Streifen, die Sie dann nochmals durchschneiden, um Rauten zu formen. Gehen Sie dann ebenso mit der anderen Hälfte des Teigs



vor. Nun eine große, zu dreiviertel mit Olivenöl gefüllte Pfanne auf dem Herd erhitzen. Sobald das Öl ausreichend heiß ist, geben Sie die Cenci in das Öl. Sie werden sich aufblähen und an die Oberfläche steigen. Sobald sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben, wenden und auch auf der anderen Seite frittieren. Geben Sie Acht, dass sie nicht zu braun werden, sie brennen leicht an. Wenn sie auf beiden Seiten eine schöne Farbe aufweisen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut auf einem mit Küchenpapier bedecktem Teller abtropfen lassen. Sobald sie lauwarm sind, in eine Schüssel geben (es werden wahrscheinlich mehrere erforderlich sein!). Jede Schicht der Cenci muss reichlich mit dem Zuckergemisch bestreut werden (Sie können den Zucker einige Minuten lang im Mixer pulverisieren). Schichten Sie die Cenci mit dem Zucker weiter, bis alle „untergebracht“ sind. Der Teig enthält nur sehr wenig Zucker (insgesamt einen Esslöffel): Wird er in das siedende Öl gegeben, bläht er sich sofort auf und das Ergebnis wird leicht, knusprig und köstlich sein!

Die „Cenci“ sind typisch für die Karnevalszeit in der Toskana und in vielen anderen italienischen Regionen. Sie tragen von Region zu Region unterschiedliche Namen (wie auch einige Zutaten verschieden sein können), aber sie fehlen nie, um die „Kostümierten“ zu feiern. Einige andere „Titel“, die ihnen gegeben wurden: stracci, strufoli (= Lappen), chiacchiere (= Geschwätz), crogetti (ihre Name im Val di Chiana).

(1) Früher gab man hierzu beide Zuckersorten in ein Geschirrtuch und rollte mit einer Glasflasche mehrfach darüber. Vielleicht haben Sie ja Lust, dies auch auszuprobieren?