

Ricette vialline di Gennaio



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla...
... der Aperitif Puccini, aromatische Pasta-Päckchen, Palmkohl-
Ricottacreme-Quiche, Orangenbiskuit...

<< Puccini >>

(= Dore Puccini)

Zutaten für 4 Personen: $\frac{1}{2}$ Flasche Sekt Mussantino,
4 Mandarinen

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

Die Mandarinen pressen und den Saft durch ein engmaschiges 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 dem trockenen und prickelnden Perlen des Sekts.



<< Carpaccio di verza, lardo e pecorino >>

(= Carpaccio aus Wirsing, Speck und Pecorino)

Zutaten für 4-5 Personen: 1 Wirsingkohl (circa 1 kg),
150 g Sardo di Colonnata in hauchdünnen Scheiben
(alternativ Speck oder fetter Schinken), 200 g junger Pecorino,
1 getrocknete Chilischote (peperoncino), 2 Knoblauchzehen,
5 EL Olivenöl Extravergine, Salz, Pfeffer oder Chilipulver
(peperoncino)

Putzen Sie den Wirsing, indem Sie die äußeren Blätter entfernen und den Strunk abschneiden. Vierteln und in reichlich siedendem Salzwasser etwa 20 Minuten garen (ohne den Topf abzudecken: Das Gemüse behält so seine Farbe).

In einer Pfanne den Knoblauch und die zerbröselte Chilischote im heißen Öl anschwitzen, ohne sie anbrennen zu lassen, den gut abgetropften, in dünne Streifen geschnittenen Wirsing hinzugeben und alles 5-10 Minuten unter gelegentlichem Rühren Geschmack annehmen lassen. Bevor Sie den Herd ausschalten, kosten und eventuell nachsalzen. Dem heißen Kohl auf eine vorgewärmte Servierplatte geben und mit den Speckscheiben garnieren, die beinahe „schmelzen“ sollten. Verteilen Sie nun den Pecorino darüber, den Sie mit dem Käsehobel in dünne Scheiben geschnitten haben. Das Ganze mit frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer oder einer Prise Chilipulver bestreuen.





<< Cartoccio aromatico di Pici all'Agliione >>

(= Aromatische „Päckchen“ mit Pici all'Agliione)

Zutaten für 6 Personen/Päckchen: für die Pici all'Agliione: 500 g Pici, 500 g geschälte Tomaten, 7 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl Extravergine, 3-4 Basilikumblätter für die Soße (plus 6 für die Päckchen), 30 Thymianblättchen, 24 in Essig eingelegte Kapern, 1 oder 2 getrocknete Chilischoten (je nach Geschmack), Salz, 6 Blätter Backpapier (ca. 33x38 cm), Küchengarn

Um diese Pici all'Oaglione zuzubereiten, die in ihrem Päckchen und in dem sie begleitenden Aromen einen „Hauch“ vom Neuen haben, kann der Sugo all'Oaglione von La Vialla verwendet werden. Wenn es Ihnen Spaß macht, die Soße selbst zuzubereiten, finden Sie hier das Rezept, in dem „gewöhnlicher“, leichter erhältlicher Knoblauch verwendet wird.

Zerdrücken Sie mit dem Handballen 6 Knoblauchzehen und entfernen Sie die Schale sowie den grünen Keim im Inneren (der Knoblauch wird so leichter verdaulich). Erhitzen Sie dann in einer Pfanne mit schwerem Boden das Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch, der mit den Fingern zerkleinertem Chilischote (man „fühlt“ sie so besser am Gaumen) und schmoren alles bei niedriger Hitze an. Sobald die Zehen Farbe angenommen haben, geben Sie die geschälten Tomaten (oder in der Saison reife, gewaschene und gewürfelte frische Tomaten) und 3-4 frische Basilikumblätter hinzu (auch diese mit den Fingern grob zerpfückt). Salzen, umrühren und ungefähr 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Soße cremig und dickflüssig geworden ist. Während die Pici in reichlich kochendem Salzwasser garen, schneiden Sie die verbliebene Knoblauchzehe in feine Scheiben. Die Pasta „al dente“ (= bissfest) abgießen und einige Sekunden lang in der Pfanne mit der heißen Soße schwenken und sorgfältig vermengen. Dann vom Herd nehmen. Legen Sie nun die Backpapierstücke auf tiefe Teller, geben Sie etwa eine Portion Pici in die Mitte und verteilen Sie über jede die Knoblauchscheibchen, die Thymianblättchen, die (gut ausgedrückten) Kapern und das Basilikum. Verschließen Sie die Päckchen schnell mit Küchengarn (eine Schleife wird sich bei Tisch besser öffnen lassen), legen Sie sie auf ein Backblech und schieben Sie alles für 5 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen. Dann herausnehmen und die geschlossenen Päckchen jedes auf jeweils einem Teller servieren..... Löst man die „Schleife“ und öffnet das Päckchen, wird sich ein Duft entfalten, der sofort das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.....

..... guten Appetit!



<< Pollo alla diavola >> (= Huhn nach „Teufelsart“)

Zutaten für 2-3 Personen: 1 kleines, junges, zartes Huhn, 6 EL Olivenöl Extravergine, 2 Rosmarinzweiglein, 2 Knoblauchzehen, 1 EL gemahlener Pfeffer, Saft einer Zitrone, Salz

Nachdem Sie das Huhn gut gesäubert und gewaschen haben, öffnen Sie es, indem Sie seine Brustseite mit einer geeigneten Schere öffnen. Drücken Sie es auf einem Brett flach, wobei Sie sich mit den Händen und Ihrer ganzen Kraft darauf stützen und es eventuell auch mit Hilfe eines Fleischklopfers flachklopfen. Reiben Sie die gesamte Oberfläche mit den geschälten Knoblauchzehen ein, um ihm Geschmack zu verleihen. Legen Sie das Huhn in eine Schüssel, schlagen Sie mit einer Gabel Salz, Pfeffer, Olivenöl und den Zitronensaft auf, würzen Sie das Fleisch damit und geben Sie noch den gehackten Rosmarin und ein klein wenig Salz auf beide Seiten. Das Huhn sollte mindestens zwei Mal in seiner Marinade aus Öl und Zitrone gewendet werden. Legen Sie es nun mit der äußeren Seite nach oben auf den Grillrost (1) oder in eine beschichtete Pfanne mit schwerem Boden, wobei Sie es so gut wie möglich flachdrücken sollten. Bei sehr schwacher Hitze eine halbe Stunde lang schmoren (dabei die ersten 10 Minuten beschweren und mit einem Deckel gut verschließen). Wenden Sie das Huhn, das schön goldbraun, aber nicht verbrannt sein sollte, und braten Sie es auf der anderen Seite eine weitere halbe Stunde. Von der Kochstelle nehmen und nochmals einen oder zwei Esslöffel der beiseitegestellten Marinade über beide Seiten träufeln. Halbieren Sie es oder teilen Sie es in vier Stücke (je nach Anzahl der Tischgenossen und Appetit) und servieren Sie es sofort schön heiß. Es ist ein wirklich vorzügliches, sehr toskanisches Gericht!

(1) Das Beste zum Braten nach „Teufelsart“ wäre ein Kamin oder ein Barbecue-Grill, wo eine schöne Holzkohleglut vorbereitet werden kann.



<< Torta salata con crema di ricotta e cavolo nero >>

(= Mit Palmkohl und Ricotta-Creme gefüllte Quiche)

Zutaten für eine runde Backform mit einem Durchmesser von 24 cm und etwa 5 cm hohen Rändern:

Für den Teig: 400 g Mehl, 20 g Bierhefe, 2 EL Olivenöl Extravergine, 200 ml lauwarmes Wasser, 1 Prise Salz

Für die Füllung: 500 g toskanischer Palmkohl, 2 Schalotten, 2 EL Olivenöl Extravergine, 2 Eier, Salz und Pfeffer

Für die Ricotta-Creme: 500 g frischer Ricotta vom Schaf, 100 ml Milch, 3 EL geriebener reifer Pecorino (plus 2 EL zum Bestreuen der Füllung), 3 EL Olivenöl Extravergine, Salz, $\frac{1}{2}$ TL Muskatnuss

1 walnussgroßes Stück Butter, 2 EL Semmelbrösel

Bereiten Sie zunächst den Teig für die Quiche vor: Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel und drücken Sie ein „Loch“ in die Mitte, in das Sie die in einem Glas lauwarmem Wasser aufgelöste

Hefe geben. Beginnen Sie, das Ganze mit einer Gabel zu vermengen und fügen Sie nach und nach das restliche Wasser, das Salz und das Öl hinzu. Sobald der Teig beginnt, eine feste Konsistenz anzunehmen, arbeiten Sie mit den Händen weiter und formen einen Kugel daraus, die Sie mit einem Geschirrhandtuch bedeckt 30-40 Minuten gehen lassen.

Putzen Sie in der Zwischenzeit den Schwarzkohl, indem Sie die äußeren welken oder beschädigten Blätter und auch die Mittelrippe des Blattes entfernen: Für diesen Arbeitsschritt halten Sie das Blatt mit einer Hand am Ende der Mittelrippe fest, mit der anderen umfassen sie es, ebenfalls am Ende der Rippe, und ziehen die Hand geschlossen längs des Blattes nach oben. So „streifen“ Sie das Blatt ab. Die Blätter unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und auf einem Küchbrett fein hacken. Die Schalotten putzen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit schwerem Boden in 2 Esslöffeln Öl anbraten. Sobald sie Farbe angenommen haben, den Kohl hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, umrühren und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Herd ausschalten, das Gemüse abkühlen lassen und dann in einer Schüssel sorgfältig mit den Eiern vermengen.

Bereiten Sie nun die Ricotta-Creme zu: Streichen Sie den Ricotta durch ein Sieb und bearbeiten Sie ihn mit dem Schneebesen, wobei Sie unter ständigem Rühren nach und nach die Milch hinzufügen, dann den Pecorino, das Öl, das Salz und die Muskatnuss. Rühren Sie weiter, bis Sie eine glatte Creme erhalten haben. Dann die Kohl-Eier-Masse dazugeben und sorgfältig mit der Ricotta-Mischung vermengen. Nehmen Sie den in der Zwischenzeit aufgegangenen Teig wieder zur Hand und rollen Sie ihn mit einem Nudelholz auf der Arbeitsfläche aus, wobei Sie sich mit etwas Mehl behelfen können; bemühen Sie sich, dem Teig eine runde Form mit einem Durchmesser zu geben, der ein paar Zentimeter größer ist, als der der Backform, in der Sie die Quiche backen werden. Legen Sie den Boden und den Rand der gut gebutterten und mit Semmelbröseln bestäubten Backform mit dem Teig aus und drücken Sie ihn gut an. Die Kohl-Ricotta-Füllung darauf geben, verteilen und glattstreichen, mit dem geriebenen Pecorino bestreuen und im auf 220 °C vorgeheizten Ofen 40 Minuten lang backen.



<< Insalata d'arancia e finocchi della nonna Lucia >>

(= Oma Lucia's Orangen- und Fenchelsalat)

Zutaten für 4 Personen: 4 zarte Fenchelknollen, 2 mittelgroße Orangen (und eine kleinere zum Garnieren), 10 große, schwarze Oliven von guter Qualität, 15 g Pinienkerne, 20 g Rosinen (oder Sultaninen), 1 TL Oregano, 4 EL Olivenöl Extravergin, 1 EL Aceto Balsamico, 1 Knoblauchzehe (nach Belieben), Pfeffer oder Chili (peperoncino), Salz

Die oberen Zweige des Fenchels entfernen, aber einige davon mit dem grünen Blättchen beiseitelegen, um sie als Verzierung zu verwenden und sie unter den Salat zu mischen. Die Fenchelknollen halbieren, die äußeren, härteren und dickeren Blätter entfernen und auf der Unterseite den Strunk glatt abschneiden. Nochmals halbieren und gründlich unter fließendem Wasser waschen, indem Sie die Blätter etwas auseinander drücken, um den Wasserstrahl eindringen zu lassen und die Erde zu entfernen. Geben Sie die Fenchelstücke zusammen mit einer Prise grobem Salz in kochendes Wasser. Für 5 Minuten ohne Deckel blanchieren, dann gut abtropfen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Orangen

schälen, „filettieren“ und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Sie halbieren. Führen Sie diese Arbeitsschritte über der Schüssel aus, in welcher Sie den Salat anmachen werden, um den herunter tropfenden Orangensaft zu „retten“, den Sie dann in einer Tasse sammeln. Den gut abgekühlten Fenchel in feine Scheiben schneiden und in einer Salatschüssel anordnen, die entsteinten, schwarzen Oliven in kleinen Stücken sowie die vorbereiteten Orangen hinzufügen. Nun die Pinienterne und die Rosinen (zuvor für 7-8 Minuten in warmem Wasser einweichen, abgießen und mit Küchenpapier trocken tupfen) und einige grüne Blättchen des Fenchels („la barba“, der Bart) dazugeben. Mit frisch gemahlenem Pfeffer oder gehackter Chilischote oder Chilipulver (je nach Geschmack), dem Oregano und, wenn Sie mögen, mit einer (oder einer halben!) fein gehackten Knoblauchzehe würzen. Emulgieren Sie das Olivenöl Extravergine mit ein wenig Balsamessig, dem beiseitegestellten Orangensaft (und demjenigen, den Sie von den Schnitzen der Orange für die Verzierung erhalten) sowie einer Prise Salz und geben Sie dieses Dressing über den Salat. Vermischen, mit einigen weiteren „Barthüscheln“, 4-5 Orangenschnitzen und, wenn Sie möchten, mit wenigen ganzen schwarzen Pfefferkörnern garnieren.

Es handelt sich um ein sizilianisches, überarbeitetes und nachgebessertes Rezept von Großmutter Lucia (die Großmutter väterlicherseits von Piero Lo Franco), einer D.O.C.-Sizilianerin und großen Siebhaberin der Küche in jeder Hinsicht! Sowohl als Köchin wie auch als Verkosterin der gewagten Seckerbissen, die sie mit Leidenschaft jeden Tag kochte (und aß!). Das sympathische, aufgeschlossene Seckermaul hob mit ein, zwei persönlichen Verschönerungen den Geschmack eines jeden Gerichtes hervor - zur Freude der Familie und der Gäste. Und dies gilt auch für diesen besonderen Salat hier oben, der sich unter ihren Rezepten durch „Leichtigkeit“ hervorhob.

<< Pan d'arancia >>

(= Orangenbiskuit)

Zutaten für eine Backform mit 26 cm Durchmesser:

200 g Mehl Type 405, 50 g Vollkornmehl, 50 g Mandelmehl (plus 2-3 EL zum Bestäuben der Form), 230 g Rohrzucker, 100 ml Olivenöl Extravergine, 120 ml Milch (oder Sojamilch, wenn Sie mögen), 3 Eier, 1 ganze, unbehandelte Orange (1), 1 TL Natron, 1 Stückchen Butter (zum Einfetten der Form)

Einige Löffel Puderzucker und/oder Orangenmarmelade (die Menge der letzteren nach Geschmack)

Die Orange sorgfältig unter heißem Wasser waschen, in Schmitze schneiden, eventuell vorhandene Samen entfernen und das Fruchtfleisch zusammen mit der Schale pürieren. Geben Sie nun das Olivenöl, die Milch und den Zucker in eine Schüssel und schlagen Sie alles für einige Minuten mit dem Schneebesen (oder dem elektrischen Rührgerät) auf. Nach und nach unter ständigem Rühren ein Ei nach dem anderen hineingeben, bis Sie einen flüssigen, schaumigen Teig erhalten haben. Vermischen Sie in einer anderen Schüssel die drei Mehlsorten mit dem Natron und vermengen Sie sie - wenig auf einmal - mit dem Teig. Zuletzt die pürierte Orange hinzufügen und erneut



umrühren. Nun den Teig in eine gut mit der Butter eingefettete und mit Mandelmehl bestäubte Backform geben und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen (es ist besser, auf Umluft zu verzichten, da der Kuchen dadurch weniger aufgeht). Sollte die Oberfläche nach der halben Backzeit zu dunkel werden, decken Sie die Form mit einem Stück Alufolie ab. Machen Sie die „Zahnstocher-Probe“, um zu prüfen, ob der Kuchen gar ist, bevor Sie ihn aus dem Ofen nehmen. Um ihn aus der Form zu nehmen, muss er vollständig erkaltet sein. Vor dem Servieren das Pan d'Arancia mit Puderzucker bestäuben oder mit Orangenmarmelade bestreichen. Sollte sie zu fest sein, verrühren Sie die Marmelade mit 2-3 Esslöffeln warmem Wasser. Man kann den Kuchen auch waagrecht in der Mitte durchschneiden, die Marmelade auf den unteren Boden streichen und mit dem oberen Teil bedecken. (1) Es ist sehr wichtig, biologische und unbehandelte Orangen zu verwenden, da die ganze Frucht verarbeitet wird, Schale inbegriffen.