

Ricette vialline di Marzo



Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Vialla...
... die traditionelle Pizza von Sa Vialla, umrahmt von
einem spritzigen Aperitif, einem Bohnen-Auflauf, ...



<< Champagner Fizz >>

Zutaten für 4 Personen: 1 Flasche Sekt,
4 Kugeln Zitronensorbet

Die Sorbetkugeln auf vier Sektgläser verteilen, welche Sie vorher im Eisfach „gefrieren“ lassen, mit dem „Champagner“ auffüllen und sofort servieren! Cin, cin!!

Anmerkung: Dies ist ein ungewöhnlicher Aperitif, ein „mangia e bevi“ („iss und trink“), zu servieren mit salzigen Knabberien sowie mit in Würfel und Stäbchen geschnittenem buntem Obst und Gemüse.



<< Tortino di fagioli >> (= kleine Bohnen-Aufläufe)

Zutaten für 2 Personen (1 Auflauf pro Person): 200 g getrocknete Cannellini- oder Borlotti-Bohnen, 2 Prisen getrocknetem Fenchel, 4 Scheiben abgelagerter durchwachsener Speck (2 Scheiben pro Auflauf), 1 Frühlingszwiebel, 2 Salbeiblätter, 3 EL Olivenöl Extravergine (außerdem 1-2 EL Olivenöl, um die Förmchen einzufetten), Salz und Pfeffer

Die Bohnen mindestens 12 Stunden lang einweichen, abtropfen und in kaltem Wasser aufsetzen. Lassen Sie die Bohnen auf sehr kleiner Flamme zusammen mit den Salbeiblättern und einem Esslöffel Olivenöl etwa eine Stunde lang kochen (kosten Sie aber zur Sicherheit, ob sie gar sind!). Zum Schluss eine Prise Salz in das Kochwasser geben. Fünf Minuten vor Ende der Kochzeit schneiden Sie die Frühlingszwiebel klein und dünsten sie mit dem restlichen Olivenöl in einer Pfanne bei mäßiger Hitze an. Die Bohnen abgießen, in die Pfanne zu der Zwiebel geben, mit Salz, Pfeffer und Fenchel würzen und unter vorsichtigem Rühren weitere zehn Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Nun die Bohnen (die dank des „doppelten“ Garens, im Topf und in der Pfanne, schön weich geworden sind) in die gut mit Olivenöl eingefetteten, circa 8 cm breiten und 10 cm hohen Förmchen füllen und sorgfältig pressen. Die Aufläufe 10 Minuten bei 180°C im Backofen stocken lassen. Sofort danach die auf ein Backblech gelegten Speckscheiben bei 250°C ungefähr 5 Minuten im Ofen backen, bis sie schön knusprig sind. Die Aufläufe aus den Förmchen nehmen und mit dem Speck garniert servieren.



<< Pizza de La Vialla a doppia lievitazione >>

(= Die Pizza von La Vialla aus zweimalig aufgegangenem Teig)

Für den Pizzateig: 500 g Mehl Type 1050, 230 g Wasser, 130 g Sauerteig (1), 20 g Olivenöl Extravergine (plus die notwendige Menge, um das Backblech einzufetten), 10 g Salz, 10 g Zucker

Für den Belag: 1 Glas geschälte Tomaten zu 500 g, 250 g Pecorino, 15 g Olivenöl Extravergine, 15 g Salz, Oregano, Pfeffer

Das Mehl in einer großen Schüssel anhäufen und eine Mulde hineindrücken, in die Sie ein wenig Wasser und den Sauerteig geben; beides gut miteinander vermischen, damit der Sauerteig sich auflöst. Das Salz, das Öl und den Zucker hinzufügen und mit einer Gabel nach und nach das Mehl von den Rändern aus einarbeiten, um es langsam mit der Flüssigkeit zu vermengen, dabei schrittweise auch den Rest des Wassers angießen. Kneten Sie dann mit den Händen weiter, und behelfen Sie sich mit ein paar Handvoll Mehl, um einen homogenen und weichen Teig zu erhalten, den Sie mit einem Geschirrtuch abdecken und etwa zwei Stunden gehen lassen.

Kneten Sie den Teig nach Ablauf dieser Zeit noch einmal gut durch (er wird sich in der Zwischenzeit verdoppelt haben) und lassen Sie ihn eine weitere Stunde gehen.

Geben Sie ihn dann auf die mit einer schönen Handvoll Mehl bestäubte Arbeitsfläche und rollen Sie ihn mit einem Nudelholz aus (berücksichtigen Sie dabei die Maße des Backblechs, das Sie für die Pizza verwenden werden). Legen Sie den Pizzaboden auf das mit Öl eingefettete Backblech und verteilen Sie ihn mit den Händen auf der gesamten Oberfläche. Die geschälten Tomaten mit der „Flotten Sotte“ in eine Schüssel passieren, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Oregano würzen und die Soße auf dem Pizzaboden verteilen; dann den geriebenen Pecorino darüber streuen und im auf bei 220 °C vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.

Dies ist die in der Zattoria traditionelle Version, aber lassen Sie ruhig Ihrer Fantasie freien Lauf und fügen Sie Paprikaschoten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten oder was immer Sie möchten hinzu.

Für den hausgemachten Sauerteig: 30 g Obst (Apfel, Weintrauben oder Aprikosen je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit), 70 g Mehl Type 550, 30 ml leicht sprudelndes Mineralwasser

Den Apfel reiben (oder die anderen Früchte zerkleinern) mit den anderen Zutaten vermengen, bis ein einheitlicher Teig entstanden ist, und die Oberfläche mit der Messerspitze x-förmig einschneiden. Mit einem Geschirrtuch abdecken und 48 Stunden lang bei 28 °C in einer mäßig feuchten Umgebung gehen lassen. Zu Hause kann man den Backofen dazu verwenden, indem man das Innenlicht einschaltet und eine kleine Schüssel mit etwas Wasser hineinstellt, das langsam und gleichmäßig verdunstet; sollte es ein besonders regnerischer und feuchter Tag sein, ist das Wasser nicht unbedingt notwendig. Nach Ablauf dieser Zeit wird sich der Teig etwa verdreifacht haben und sie können ihn mit etwa 7 ml Mineralwasser „auffrischen“. Nochmals 4 Stunden ruhen lassen und dann das überschüssige Wasser aus dem Teig „drücken“, der nun fertig für die gewünschte Zubereitung ist.

<< Pataate farcite con rigatino e pecorino fresco >>

(= Gefüllte Kartoffeln mit Rigatino und
frischem Schafskäse)

Zutaten für 4 Personen: 4 mittelgroße Kartoffeln,
100 g frischer oder mittelalter Pecorino, 8 Scheiben
Rigatino (Bauchspeck) oder fetter Schinken (ca. 80-
100 g), 4 Knoblauchzehen, 4 Rosmarinzweige, 2-3 EL
Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Waschen undbürsten Sie die Kartoffeln sorgfältig unter
fließendem Wasser ab. Etwa 30 Minuten dampfgaren
oder in einem Topf mit kaltem Salzwasser aufsetzen
und für etwa die gleiche Zeit kochen. In der Zwischenzeit
den Rosmarin waschen und einige Nadeln zusammen
mit zwei geschälten Knoblauchzehen fein hacken. Den
Pecorino in Scheiben schneiden - die Form spielt keine
Rolle, da er in Kürze schmelzen wird ... wichtig ist, dass
er mild ist! Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen,
etwas abkühlen lassen, pellen und vollständig abkühlen
lassen, damit sie sich leichter und ohne zu brechen



schneiden lassen (und ohne sich zu verbrennen!). Dann mit einem sehr scharfen Messer vorsichtig halbieren und dabei aufpassen, dass sie nicht auseinanderfallen. An diesem Punkt kommen der Rigatino und der Pecorino ins Spiel: Legen Sie eine Scheibe Rigatino auf eine Kartoffelhälfte, würzen Sie mit einer Prise Rosmarin-Knoblauchmischung, geben Sie dann ein Scheibe Käse, weiteren Rigatino und noch etwas der Gewürzmischung darauf. Mit der anderen Kartoffelhälfte bedecken, so als ob es ein Brötchen wäre, und das Ganze sehr vorsichtig mit Küchengarnt zusammenbinden. Geben Sie acht, das Garn nicht zu fest zu ziehen, damit die Kartoffel nicht auseinanderbricht. Den restlichen geschälten Knoblauch bei mittlerer Hitze im Öl in einer große Pfanne andünstetn, bis er goldgelb ist (nicht schwarz!), dann die Kartoffeln, den übrigen Rosmarin und eine Prise Salz hinzufügen. Sorgsam von allen Seiten anbraten, dann den Herd ausschalten. Legen Sie nun eine Auflaufform mit Backpapier aus, in die Sie die Kartoffeln geben. Für etwa 10 Minuten bei 200 °C im Ofen backen. Mit reichlich frischgemahlenem Pfeffer bestreut servieren ... einfach köstlich!

(1) Der Rigatino toscano wird auch toskanische Pancetta genannt. Das Fleisch wird dazu in rechteckige Stücke vom ungefähr 2 kg geschnitten, auf Holzbrettern ausgelegt, eingesalzen und einige Tage ruhen gelassen. Dann wird das Fleisch mit einem Sud aus Essig und Chili gewaschen, nachdem es abgetrocknet ist, mit einem Gemisch aus Pfeffer und Chili gewürzt und zum Schluss zwei bis vier Monate gelagert. Schneidet man den Rigatino in Scheiben, versteht man, warum ihm dieser Name gegeben wurde (rigatino = fein gestreift): schmale „Fettstreifen“ durchziehen das flammende Rot des mageren Fleisches.



<< Insalata di baccelli, Pecorino e ravanelli >>

(= Salat aus Puffbohnen, Pecorino und Radieschen)

Zutaten für 4 Personen: Salz und Pfeffer, 250 g Puffbohnenkerne, 150 g frischer Pecorino, 4 Radieschen (circa 100 g), 4 EL Olivenöl Extravergine

Die Radieschen nach dem Entfernen der Wurzeln und Stängel sorgfältig waschen, dann je nach Geschmack in mehr oder weniger feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Den Pecorino würfeln und zusammen mit den Puffbohnen zu den Radieschen geben. Mit Salz, frischgemahltem Pfeffer und Olivenöl anmachen. Gut vermischen und servieren.

Es ist in der Toskana Tradition, im Frühling zwei wie füreinander geschaffene „Neuerscheinungen“ zu kombinieren: jungen Pecorino aus nach den neuen Gräsern duftender und schmeckender Milch und die kleinen, frischen Puffbohnen („baccelli“ auf toskanisch), wohlbriechend und knackig, für eine volle Ladung an Geschmack und Gesundheit.

<< Zorta di carote >>

(= Karottenkuchen)

Zutaten für 5-6 Personen: 200 g grob geraspelte Karotten (1), 200 g grob gehackte Mandeln, 200 g Zucker, 190 g Butter, 150 g durchgeseihtes Mehl, 5 Eier, 5 g Backpulver, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, Puderzucker

Trennen Sie zunächst die Eier und schlagen Sie mit einem Schneebesen dem Zucker und das Eigelb gründlich auf, dann fügen Sie unter ständigem Rühren die zimmerwarme Butter zu dieser Creme hinzu. Vorsichtig und in kleinen Mengen das Mehl gemeinsam mit dem Backpulver in den Teig einarbeiten, dann die gehackten Mandeln, die Karotten, die abgeriebene Zitronenschale (nur das Gelbe) hinzufügen und behutsam vermengen. Nun das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterheben und den Teig in eine beschichtete, mit Butter eingefettete Kuchenform von 20 cm Durchmesser geben. Die Form für circa eine dreiviertel Stunde in dem auf 150 °C vorgeheizten Ofen schieben (2). Herausnehmen und, sobald der Kuchen lauwarm ist, aus der Form lösen, auf ein Tablett geben und mit Puderzucker bestreuen. Er ist sehr lecker zum Frühstück mit Kaffee, Milch oder Tee oder als Dessert nach einem Abendessen. Man kann ihn auch mit Vanillecreme oder Schlagsahne servieren. Der delikate Geschmack und seine weiche Konsistenz werden auch von Kindern sehr geschätzt.

(1) Die geraspelten Karotten auf ein sauberes Geschirrtuch geben und gleichmäßig ausbreiten. Mit einem anderen Tuch zudecken und so etwa eine Stunde lang trocknen lassen.

(2) Sollte die Oberfläche des Kuchens zu dunkel werden, nach der Hälfte der Backzeit mit Aluminiumfolie bedecken, um zu vermeiden, dass der Rand anbrennt.

