

Ricette vialline di maggio



Sangiovese e fragole

(= Sangiovese und Erdbeeren)



Zutaten für 4 Personen:

$\frac{1}{2}$ l Sangiovese (oder ein anderer, kräftiger Rotwein)
200 g schöne, reife Erdbeeren
3 EL Rohrzucker (um ihn mit den Erdbeeren zu vermischen, sollten diese nicht reif genug sein)

Die Erdbeeren waschen und behutsam trocken tupfen und dann die Blätter und den Stiel abschneiden. Im Mixer pürieren (gegebenenfalls den Zucker hinzufügen), das Püree mit dem Rotwein mischen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Bevor Sie den Aperitif servieren, dekorieren Sie den Rand des Glases (Rotweinkelche oder niedrige, zylinderförmige Whiskygläser) mit einer ganzen, noch mit Blatt und Stiel belassenen und an der Basis eingeschnit-

tenen Erdbeere. Dieser Aperitif schmeckt ausgezeichnet begleitet von mit Balsamessigsirup beträufelten Pecorino- oder Parmesanspänen. Dazu benötigen Sie etwa 80 Gramm reifen Pecorino oder Parmesan, 100 ml Balsamessig und einen Esslöffel Rohrzucker. Bereiten Sie diese „Appetithäppchen“ folgendermaßen zu: Den Balsamessig zusammen mit dem Zucker in einem kleinen Topf geben, das Ganze zum Kochen bringen und drei bis vier Minuten köcheln lassen, bis die Mischung eine sirupartige Konsistenz bekommt. Den Käse vor dem Servieren in große Späne hobeln und mit ein paar Tropfen des vorbereiteten „Sirups“ würzen... Cin Cin!

Crostini con burro, acciughe e Carciofini

(= Crostini mit Butter, Sardellenfilets und in Öl eingelegten Artischocken)



Zutaten für 4 Personen:

8 kleine Scheiben toskanisches Weißbrot
2 walnussgroße Stückchen Butter
4 in Öl eingelegte Artischocken
8 in Öl eingelegte Sardellenfilets
1 EL fein gehackte in Essig eingelegte Kapern

Die Artischocken vom Öl abtropfen lassen (man kann es zum Würzen von Nudeln, Salaten und gekochtem Fleisch oder Fisch weiterverwenden...) und in vier Schmitze schneiden. Die Brotscheiben rösten und nach dem Abkühlen mit einer dünnen Schicht Butter bestrei-

chen. Auf jede Scheibe zwei Artischockenschmitze, eine aufgerollte Sardelle und eine „Prise“ fein gehackte Kapern geben.

Tagliatelle bicolori con fave, rigatino e Pecorino

(= Zweifarbige Tagliatelle mit Puffbohnen, Bauchspeck und Pecorino)



Zutaten für 6 Personen:

Für die Tagliatelle aus Hartweizengrieß:

300 g Hartweizengrieß (sowie ein paar Handvoll, um den Teig zu bearbeiten)

150 ml Wasser

1 Prise Salz

Für die Emmer-Tagliatelle:

300 g Emmermehl (sowie ein paar Handvoll, um den Teig zu bearbeiten)

150 ml Wasser

1 Prise Salz

Für die Soße:

200 g gekochter Schinken in einer dicken Scheibe

200 g Bauchspeck

300 g enthülste Puffbohnen

1 kleine bis mittelgroße Zwiebel

geriebener reifer Pecorino

2 EL Olivenöl Extravergine

Chili

Pfeffer

Bereiten Sie zunächst die Tagliatelle zu: Den Hartweizengrieß mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben, nach und nach das Wasser angießen und so lange rühren, bis der Teig eine relativ feste Konsistenz angenommen hat. Auf die mit einer Handvoll Hartweizengrieß bestäubte Arbeitsfläche geben und mit den Händen weiter arbeiten, bis eine glatte, homogene Teigkugel entstanden ist, die Sie in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde lang ruhen lassen. Wiederholen Sie nun dieselben Arbeitsschritte mit dem Dinkelmehl. Rollen Sie nach Ablauf der Ruhezeit den ersten Teig unter Zuhilfenahme von etwas Hartweizengrieß, damit er nicht auf der Arbeitsfläche

anklebt, 2 mm dünn mit dem Nudelholz aus (bemühen Sie sich dabei, ihm eine ovale Form zu geben) oder verwenden Sie eine Nudelmaschine; um sich die Arbeit zu erleichtern, können Sie den Teig vor dem Ausrollen auch in zwei Hälften teilen. Sobald Sie das erste Teigblatt ausgerollt haben, klappen Sie es von außen nach innen mehrfach über sich selbst und schneiden es dann mit einem scharfen Messer in etwa 1 cm breite Streifen. Mit etwas Hartweizenmehl bestäuben, kleine „Knäuel“ formen und auf ein Geschirrtuch legen. Dann auch den anderen Teig ausrollen und die Emmer-Tagliatelle auf dieselbe Weise zubereiten.

Für die Soße: Die Puffbohnen 5 Minuten in gesalzenem Wasser blanchieren, dann abgießen und beiseitestellen. Die Zwiebel putzen, in feine Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne mit schwerem Boden (die auch die Nudeln fassen muss) mit dem Öl, dem Puffbohnen und der zerkleinerten Chilischote andünsten. Sobald die Zwiebel glasig geworden ist, den gekochten Schinken und den Bauchspeck, beide in schmale Streifen geschnitten, dazugeben; umrühren und das Ganze ein paar Minuten lang Geschmack annehmen lassen. Die beiden Tagliatelle-Sorten zusammen in siedendem Salzwasser kochen, bissfest abgießen (etwas vom Kochwasser beiseitestellen) und mit der Soße und reichlich geriebenem Pecorino in der Pfanne schwenken; sollte Ihnen das Ganze zu trocken erscheinen, fügen Sie ein wenig vom Nudelkochwasser hinzu. Das Gericht mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und schön heiß auf den Tisch bringen. Guten Appetit!

Spezzatino di manzo con le cipolle

(= Rinderragout mit Zwiebeln)



Zutaten für 4 Personen:

800 g Rindfleisch (vorzugsweise Muskelfleisch)

800 g Zwiebeln

2-3 EL Olivenöl Extravergine

Salz

Pfeffer

Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen, das in 3-4 cm große Würfel geschnittene Fleisch hineingeben und circa 10 Minuten bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Wenn die Fleischstücke Farbe angenommen haben, die in feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln hinzufügen und mit Salz

und Pfeffer abschmecken. Mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze etwa zwei Stunden leise schmoren lassen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren und bei Bedarf etwas warmes Wasser oder Gemüsebrühe angießen, falls das Ganze zu trocken wird. Servieren Sie das herzhaftes Ragout schön heiß mit einer Beilage aus Hülsenfrüchten... Guten Appetit!

Insalatina di ceci

(= Kichererbsensalat)



Zutaten für 4-5 Personen:

200 g getrocknete Kichererbsen
3-4 EL Olivenöl Extravergine
1 kleiner Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe
4-5 kleine weiße Frühlingzwiebeln
2 große Löffel grob gehackte Petersilie
1 EL Weinessig
Schwarzer Pfeffer
Salz

Die Kichererbsen in reichlich kaltem Wasser mindestens 12 Stunden lang einweichen. Dann abgießen, abspülen und bei mittlerer Hitze in einem Topf mit kaltem Wasser, einer Prise grobem Salz, einem Esslöffel Olivenöl, dem Rosmarinzweiglein und der im Ganzen belassenen Knoblauchzehe aufsetzen.

Kochen Sie die Kichererbsen etwa zwei Stunden lang, sie sollten schön gar sein. Nach Ablauf dieser Zeit abgießen und in einer Schüssel oder einzelnen, kleinen Schälchen lauwarm oder kalt mit den geputzten und in feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln, dem Öl, dem Essig, dem Salz, dem frisch gemahlenem Pfeffer und der gehackten Petersilie anmachen. Alles sorgfältig vermengen und zu Tisch bringen.

Mousse alla Fragolina

(= Fragolina-Mousse)



Zutaten für 6 Personen:

500 g frischer Ricotta vom Schaf
100 g Vollmilchjoghurt
50 g Rohrzucker
10 EL Fragolina (1)
200 g frische Erdbeeren (sowie sechs Stück, an denen Sie die Blättchen belassen)
12 Minzeblättchen

Streichen Sie den Ricotta durch ein Sieb in eine Schüssel und verrühren Sie ihn mit einem Schneebesen mit dem Joghurt und dem Zucker. Sobald eine glatte und homogene Mischung entstanden ist, fügen Sie vier Esslöffel Fragolina hinzu und vermengen Sie mit der Creme. Die Erdbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen, die grünen Blättchen entfernen, in kleine Stücke

schneiden, auf sechs Gläser verteilen und jeweils einen Esslöffel Fragolina darauf geben. Füllen Sie die Gläser nun mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel mit der Ricottacreme auf und stellen Sie sie etwa zwei Stunden lang in den Kühlschrank. Dekorieren Sie jedes Glas vor dem Servieren mit zwei Minzeblättchen und/oder einer ganzen Erdbeere.

(1) Alternativ können Sie auch frische Erdbeeren verwenden, die Sie mit 2-3 Esslöffeln Zucker pürieren.