

# Ricette vialline di agosto



Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Vialla....

Die warme Hochsommersonne lässt aromatische und schmackhafte Gemüse- und Obstsorten heranreifen, die in der Küche von Sa Vialla in Köstlichkeiten verwandelt werden: Entdecken Sie das August-Menü, das von einem fruchtig-frischen Operitif eingeläutet wird....



## << Sangria estiva della Fattoria >>

(= Sommerliche Sangria der Fattoria)

Zutaten für 4 Personen: 1 Flasche Birborosso, 1 Flasche Sekt Se Chiassale, 2 unbehandelte Pfirsiche, 2 unbehandelte Aprikosen, 1 unbehandelter Apfel, 2 unbehandelte Zitronen, 2-3 EL Rohrzucker (je nach Geschmack)

Das Obst waschen, eine der Zitronen mit der Schale halbieren und in dicke Scheiben schneiden, den Apfel vom Kerngehäuse befreien und zusammen mit den entsteineten Pfirsichen und Aprikosen in Stückchen schneiden. Geben Sie das Obst in eine Glaskaraffe mit weiter Öffnung (es muss ein großer Löffel oder besser noch eine Schöpfkelle hindurch passen), fügen Sie den Zucker und den ausgepressten Saft einer halben Zitrone hinzu und vermischen Sie alles vorsichtig. Den Birborosso in die Karaffe füllen und das Ganze im Kühlschrank 2-3 Stunden lang ziehen lassen. Zum Servieren  $\frac{3}{4}$  einer Flasche Sekt ganz langsam in die Karaffe gießen, um zu vermeiden, dass sich zu viel Schaum bildet. Noch einmal leicht umrühren, damit sich das Sprudeln der Sangria nicht „verflüchtigt“ .... und nun bleibt nichts anderes zu tun, als große Gläser damit zu füllen, die Sie mit einer Zitronenscheibe (an der Seite etwas einschneiden) und einem Teelöffel mit langem Stiel anrichten. Ein anderer Tipp ist, ein alkoholfreies Getränk für Kinder zuzubereiten. Die Vorgehensweise ist dieselbe: Es ist ausreichend den Birborosso durch Traubensaft und den Sekt durch Mineralwasser zu ersetzen, damit sie sich wie Große fühlen!

# **<<Bocconcini di Peperone ripieni>>**

(= Gefüllte Paprikahäppchen)

**Zutaten für 4 Personen:** 1 rote Paprikaschote, 1 gelbe Paprikaschote, 12 in Öl eingekochte Sardellenfilets, 6 EL Semmelbrösel, 3 EL Olivenöl Extravergine, 1 Knoblauchzehe, 5 in Essig eingekochte Kapern, 1 Sträufchen Petersilie, Salz und Pfeffer

Die Paprikaschoten waschen, abtrocknen, halbieren und die Kerne und inneren Trennwände entfernen. 10 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Nach Ablauf dieser Zeit noch heiß für einige Minuten in einen Frischhaltebeutel geben - danach lässt sich die „Haut“ leicht abziehen - und in etwa 5 cm breite Streifen schneiden. In einer Pfanne mit schwerem Boden die Knoblauchzehe im Öl andünsten, dann die Kapern und 4 Esslöffel Semmelbrösel hinzufügen. Alles bei schwacher Hitze anrösten, dabei häufig umrühren. Die Petersilie (nur die gewaschenen, trocken getupften und fein gehackten Blättchen) dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken; den Knoblauch entfernen und den Herd ausschalten. Die Sardellenfilets vom Öl abtropfen lassen, jeweils eines auf jeden Paprikastreifen legen, mit den „gewürzten“ Semmelbröseln bedecken, die Streifen aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren; die fertigen Röllchen nach und nach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit den restlichen Semmelbröseln bestreuen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 5 Minuten überbacken. Heiß servieren und... Guten Appetit!





## «Spaghetti con pesto di basilico e pomodorini confit» (= Spaghetti mit Basilikum-Pesto und Kirschtomaten-Confit)

Zutaten für 4-5 Personen: 500 g Spaghetti, 500 g Kirschtomaten, 4 EL Olivenöl Extravergine, 25 g Zucker, 1 Knoblauchzehe, 10 Thymianzweiglein, 1 TL getrockneter Oregano, Salz und Pfeffer

Für das Pesto: 100 g Basilikum, 60 g Parmesankäse, 40 g gealterter Pecorino, 50 g Pinienkerne, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Glas Olivenöl Extravergine, 1 TL grobes Salz

Die Kirschtomaten unter fließendem Wasser waschen, ohne den Stiel zu entfernen, dann sorgfältig abtropfen lassen und nach dem Entfernen des Stielansatzes halbieren. Mit der Schnittstelle nach oben auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech anordnen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch schälen, die Blättchen von den Thymianzweigen abzupfen und beides zusammen mit dem Oregano fein hacken. Auf jede Tomatenhälfte etwas der Würzmischung, eine Prise Zucker und ein paar Tropfen Olivenöl geben. Dann für circa 2 Stunden in den auf 140 °C vorgeheizten Backofen schieben, bis die Kirschtomaten leicht „geröstet“, nicht aber trocken oder angebrannt sind. In der Zwischenzeit bereiten Sie das Pesto zu: Die Pinienkerne in einen Mörser geben und zerstoßen (so behalten sie ihren Duft), bis eine homogene Masse entsteht. Mit dem Wiegemesser (oder dem Mixer) das Basilikum mit den beiden Käsesorten, dem Knoblauch und dem groben Salz fein hacken. Die Pinienkerne und das Basilikum-Gemisch in eine Schüssel geben und unter Rühren nach und nach das Öl hinzufügen, bis Sie eine eher dickflüssige Soße erhalten. Das Pesto in eine Pfanne geben und auf kleinstem Flammen etwas anwärmen (es darf nicht kochen). Die Spaghetti kochen, bissfest abgießen und zusammen mit einem Esslöffel Kochwasser zu dem Pesto geben. Das Ganze schnell in der Pfanne schwenken, um das Pesto gut unter die Spaghetti zu混gen, mit den warmgestellten Kirschtomaten garnieren und sofort servieren.



## <<Pollo con la Caponata de Sa Vialla>>

(= Hähnchen mit Caponata von Sa Vialla)

Zutaten für 4 Personen: 1 Huhn (ca. 1,2 kg), 10-15 Salbeiblätter, 2 Rosmarinzweiglein, 2 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl Extravergine, 2 Gläser Weißwein, Salz, Pfeffer (nach Geschmack)

Für die Caponata: 2 Auberginen, 2 Stängel Staudensellerie (die Blätter nicht verwenden), 100 g entsteinte, grüne Oliven (vorzugsweise sizilianische), 1 große weiße Zwiebel, 1 Handvoll Kapern, 50 ml Balsamico Bianco, 1 Sträufchen Petersilie, 6-7 EL Olivenöl Extravergine (zusätzlich ein halbes Glas mehr, wenn Sie die Auberginen frittieren möchten), 1 TL Zucker, 500 g gestückelte und gehäutete frische Tomaten (oder geschälte Tomaten aus dem Glas), 1 Handvoll Sultaninen, Salz

Den Salbei und den Rosmarin zusammen mit den geschälten Knoblauchzehen auf der Arbeitsfläche fein hacken und beiseitestellen. Das Huhn waschen, die in der Haut verbliebenen Federkiel mit einer Pinzette entfernen, das Fleisch erneut waschen, mit einem Geschirrtuch trocken tupfen und in 8-10 Stücke schneiden. Diese in eine Backform geben, mit Öl, Salz, Pfeffer (falls Sie ihn mögen) und der vorbereiteten Gewürzmischung anmachen. Gut umrühren, den Wein angießen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 1½ Stunden garen (während dieser Zeit die Form mindestens zwei Mal herausnehmen und das Fleisch wenden).

Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Caponata zu: Die geputzten, gewaschenen und in Würfel geschnittenen Auberginen in einer Pfanne mit schwerem Boden in 3 Esslöffeln Olivenöl Extravergine anbraten (1); sobald sie goldbraun sind, herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen. In derselben Pfanne die fein geschnittene Zwiebel im restlichen Öl andünsten und, sobald sie etwas Farbe angenommen hat, die Kapern, den in Stückchen geschnittenen Staudensellerie, die Oliven, die Sultaninen, die Tomatenstücke und die fein gehackte Petersilie hinzufügen und nach Geschmack mit Salz würzen (es ist immer ratsam, sparsam mit dem Salz umzugehen und erst zum Schluss abzuschmecken). Säubern Sie das Ganze bei kleiner Flamme etwa 15 Minuten einkochen. Nun die bereits angebratenen Auberginen und den Zucker dazu geben, mit dem Balsamico Bianco ablöschen, umrühren und bei starker Hitze circa 3 bis 4 Minuten verdampfen lassen. Die Temperatur reduzieren und weitere 5 Minuten köcheln lassen; kosten, bei Bedarf nochmals mit Zucker oder Essig abschmecken und vom Herd nehmen. Wenn das Huhn fertig gegart ist, die Backform aus dem Ofen nehmen, die Caponata hineingeben, schnell umrühren und alles für etwa zehn Minuten zurück in den Ofen schieben. Nach Ablauf dieser Zeit die Form wieder herausnehmen, das Ganze ein paar Minuten abkühlen lassen und die Hühnchenteile zusammen mit der Caponata auf einem Servierteller anrichten... Guten Appetit!

Anmerkung: Das obenstehende Rezept ist die Version der Caponata nach La-Vielle-Ort; sie ist leichter als die traditionelle sizilianische Caponata, für die die Auberginen frittiert werden.



## <<Schiacciata>> (= toskanisches Fladenbrot)

Zutaten für eine Schiacciata: 500 g Mehl Type 550, 200 g lauwarmes Wasser, 50 g Milch, 50 ml stiller Weißwein, 1 EL Salz, 1 EL Zucker, reichlich Olivenöl Extravergine, 30 g frische Bierhefe

Den Zucker und die Bierhefe im lauwarmen Wasser auflösen und warten, bis sich auf der Oberfläche ein leichter Schaum bildet: Er zeigt an, wenn die Hefe zu „arbeiten“ beginnt. Dann den Wein und die Milch hinzufügen. Häufen Sie nun das Mehl auf dem Tisch auf und drücken Sie eine Mulde hinein, in welche Sie das Salz und die Flüssigkeit geben. So lange verkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Eine Edelstahlschüssel mit Olivenöl einfetten, den zu einer Kugel geformten Teig hineinlegen und für eine Stunde gehen lassen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken, in die Sie kleine Löcher stechen, damit das beim Aufgehen entstehende Gas entweichen kann.

Nach einer Stunde ein Backblech (am besten emaillebeschichtet, aus Edelstahl oder Aluminium) mit Backpapier auslegen, reichlich Olivenöl darauf geben und den Teig mit den Händen ausbreiten, bis er die Form des Blechs angenommen hat. Dann den Teig umdrehen, sodass der eingefettete Teil oben liegt. Von neuem auf dem Backblech ausbreiten, mit Frischhaltefolie bedecken und weitere 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 220 °C vorheizen, die Frischhaltefolie entfernen, den Teig mit grobem Salz würzen, mit einer Gabel die Oberfläche einstechen (die Schiacciata bläht sich so nicht auf und kann gleichmäßig backen) und für mindestens 25 Minuten in den Backofen schieben, bis die untere Seite goldgelb ist. Sie können den Teig mit einem Messer an einer Ecke leicht anheben, um „auszuspionieren“, ob sie bereits Farbe angenommen hat. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, nochmals mit Olivenöl beträufeln und servieren.



## << Focaccia alle Pesche >> (= Focaccia mit Pfirsichen)

Zutaten für 6 Personen (für eine runde Backform mit 26 cm Durchmesser)

Für die Focaccia: 250 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  Würfel frische Bierhefe (ca. 20 g), 2 TL Zucker, Salz, 150 ml (circa) lauwarmes Wasser

Für die Füllung: 4 gelbe Pfirsiche (mittelgroß), 1 gestrichener TL Zimtpulver, 60 g Butter, 4 EL „Zanzarato“ (oder ein anderer süßer Perlwein),  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote, 50 g Zucker

Für die Dekoration: 1 Handvoll gehackte Haselnüsse, 5-6 Minzeblättchen

Bereiten Sie zunächst den Focaccia-Zeig zu: Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Die in lauwarmem Wasser aufgelöste Hefe hineingeben und alles zuerst mit einer Gabel vermischen, dann mit den Händen weiterarbeiten. Sobald das Ganze eine gewisse Konsistenz angenommen hat, auf die mit einer Handvoll Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und weiterkneten, bis ein kompakter, weicher Zeig entstanden ist. Mit einem Geschirrtuch abdecken und etwa eine Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit die Pfirsiche schälen, halbieren und den Kern entfernen. In einem Topf mit schwerem Boden den Zucker leicht karamellisieren. Dann den Herd abstellen und die Butter und das aus der mit der Messerspitze der Länge nach aufgeschnittenen Schote herausgekratzte Vanillemark hinzufügen, umrühren und die Butter schmelzen lassen. Den Topf wieder auf den Herd stellen und auch die Pfirsiche, den Zimt und den „Zanzorato“ hineingeben. Bei starker Hitze 5 Minuten oder, je nach Konsistenz der Früchte, etwas länger garen; mit einem Löffel nach und nach die entstehende Kochflüssigkeit darüber tröpfeln. Sobald die Pfirsiche weich sind, zusammen mit ihrem „Söbchen“ in eine Backform geben. Den aufgegangenen Zeig auf der Arbeitsfläche ausrollen, dabei etwas Mehl zu Hilfe nehmen, damit er nicht anklebt; bemühen Sie sich, ihm eine möglichst runde Form zu geben, die in etwa dem Durchmesser der Backform entspricht. Legen Sie den Zeig vorsichtig auf die Früchte und drücken Sie ihn mit den Fingern auch zwischen den Pfirsichen und am Rand der Form gut an. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten backen. Den Kuchen nach Ablauf dieser Zeit herausnehmen und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen. Mit einer Messerklinge am Rand entlangfahren, um den Zeig von der Form zu lösen, dann einen runden Servierteller darauflegen, den Kuchen darauf stürzen et voilà... fertig ist die Focaccia! Mit den gehackten Haselnüssen und hier und da ein paar Minzeblättchen garnieren. Dieses Rezept ist eine Variante der klassischen und berühmten Tarte Tatin, die mit Äpfeln zubereitet wird.