

# Ricette vialline di aprile



Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla....

In der Küche von La Vialla hat endlich der Frühling mit jungem Gemüse in Hülle und Fülle Einzug gehalten: ein Antipasto aus Spargel und pochierten Eiern, Ravioli mit Ricotta und Artischockenfüllung, Lamm mit Frühlingssalat und ein vegane Schokoladenkuchen...



## <<So „Spritz“ di Orange>>

(= Orangen-Spritz)

Zutaten für circa 2 Liter Orangen-Spritz:

12 Orangen (ergibt circa 1 Liter Saft, je nach Größe und Saftigkeit der Orangen),  
1 l Sodawasser

Die Orangen halbieren und mit der Zitruspresse entsaften. Den Saft in einen Krug gießen. Falls Ihre Kinder keine Kerne und Fasern im frischgepressten Orangensaft „lieben“, können Sie ihn auch durch ein Sieb geben.

Füllen Sie die Gläser zu drei Vierteln mit dem Saft und fügen Sie etwas Sodawasser hinzu: Dabei handelt es sich praktisch um stark sprudelndes Mineralwasser (das Sie verwenden können, falls Sie kein „echtes“ Sodawasser zur Hand haben), das diesen Sprudelfekt und die „Bar-Atmosphäre“ (ein bisschen) schafft, denen kein Kind, und sei es noch so „störrisch“, widerstehen kann. Falls vorrätig, können Sie ein, zwei Eiswürfel in jedes Glas geben. Die Erwachsenen können das Sodawasser natürlich auch gerne durch einige alkoholische „Perlen“ ersetzen.



## <<El Crostino con Asparagina, Uovo in camicia, Asparagi e fonduta di Pecorino>>

(= Crostini mit Asparagina, pochiertem Ei, Spargel und Pecorino-creme)

Zutaten für 4 Personen: 16 Spargelstangen, 4 Eier, 4 Scheiben toskanisches Weißbrot, 4 EL „Asparagina“, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Olivenöl Extravergine (sowie etwas Öl, um es zum Schluss „roh“ über die Crostini zu träufeln), 500 ml Milch, 1 EL Rotweinessig, 200 g gereifter geriebener Pecorino,  $\frac{1}{2}$  TL Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Den Spargel waschen und trocken tupfen; das faserige Ende mit einem scharfen Messer abschneiden und die Stangen mit einem Kartoffelschälmesser abschaben oder mit einem Sparschäler schälen; dann in etwa 2 cm lange Stückchen schneiden und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser 2 bis 3 Minuten lang blanchieren.

ren. In der Zwischenzeit die geschälte und halbierte Knoblauchzehe mit einem Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen, den Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ein paar Minuten schwenken, dann den Herd ausschalten und das Gemüse beiseitestellen. Für die Pecorinocreme: Die Milch in einem kleinen Topf im Wasserbad erwärmen; sobald sie heiß ist - sie darf nicht kochen -, den Pecorino und die Muskatnuss hinzufügen und mit dem Schneebesen umrühren, bis eine homogene Creme entstanden ist (falls Klümpchen vorhanden sein sollten, können Sie diese mit einem Stabmixer bearbeiten), die Sie auf den Tellern verteilen. Die Brotscheiben in einer Grillpfanne oder auf einer Grillplatte mit schwerem Boden von beiden Seiten rösten, mit der Asparagina bestreichen und in der Zellermitte auf die Pecorinocreme geben. Nun kommt der heikelste Teil, die Zubereitung der pochierten Eier: einen Topf mit reichlich Wasser und dem Essig aufsetzen; sobald das Wasser eine Temperatur von 60 °C erreicht hat und sacht zu köcheln beginnt, ein Ei öffnen und vorsichtig in ein Schüsselchen geben (das Eigelb muss intakt bleiben). Mit einem Schneebesen einen Strudel im Kochwasser erzeugen und das Ei langsam in seine Mitte gleiten lassen; mit einer Gabel weiterrühren, damit der Strudel „lebendig“ bleibt. Nach 2-3 Minuten das Ei mit einem Schaumlöffel herausnehmen und vorsichtig auf einer der Brotscheiben anrichten. Wiederholen Sie den Arbeitsschritt mit den anderen Eiern. Vollenden Sie Ihre Crostini mit den beiseitegestellten Spargelstückchen, einer „Runde“ rohem Öl und einer Prise Pfeffer. Wenn das Ei auf den Punkt genau gekocht ist, wird das Eigelb beim Anscheiden cremig sein.



## <<Ravioli ripieni con Ricotta e Carciofi al Burro aromatizzato al Timo>>

(= Mit Ricotta und Artischocken gefüllte Ravioli mit Thymianbutter)

Zutaten für 4-5 Personen: Für den Nudelteig: 400 g Mehl, 4 Eier, 1 EL Olivenöl Extravergine, 1 Prise Salz - Für die Füllung: 8 Artischocken,  $\frac{1}{2}$  Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  Glas trockener Weißwein, 200 g frischer Ricotta vom Schaf, 2 Thymianzweiglein, 60 g geriebener reifer Pecorino, 1 Knoblauchzehe, 4 EL Olivenöl Extravergine, 1 unbehandelte Zitrone, Salz und Pfeffer - Zum Anrichten: 150 g Butter, 80 g geriebener reifer Pecorino, 4 Thymianzweiglein (sowie 2 weitere zum Garnieren)

Bereiten Sie zunächst den Teig zu: Häufen Sie das Mehl auf der Arbeitsfläche an und drücken Sie eine Mulde hinein, in die Sie die Eier, das Öl und eine Prise Salz geben. Mit einer Gabel die Eier mit dem Öl vorsichtig aufschlagen, dann nach und nach ein wenig des Mehls vom Rand aufnehmen und weiter vermengen.

gen. Sobald der Teig fest genug ist, beginnen Sie mit den Händen weiterzuarbeiten, bis das gesamte Mehl von den Eiern aufgenommen wurde und eine glatte und elastische Kugel entstanden ist, die Sie mit einem Geschirrtuch bedeckt etwa eine Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit bereiten Sie die Füllung vor: Putzen Sie die Artischocken, indem Sie mit einem scharfen Messer den Stiel bis auf 5 cm unter der Blütenknospe abschneiden und die äußeren, härteren Blätter entfernen. Dann auch die Spitze abschneiden und den Blütenboden sowie den Stiel rundherum schälen. Die Artischocken halbieren und nach dem Entfernen des eventuell vorhandenen „Heus“ im Inneren in dünne Scheiben schneiden, die Sie in eine mit Wasser und Zitronensaft gefüllte Schüssel geben. Dünsten Sie den geschälten und mit der Hand flach gedrückten Knoblauch in einer Pfanne mit schwerem Boden an; fügen Sie auch die geputzte und fein gehackte Zwiebel hinzu und lassen Sie das Ganze 10-15 Minuten köcheln, bis die Zwiebeln weich und glasig sind. Nun auch die abgegossenen und trocken getupften Artischocken in die Pfanne geben; nach etwa 10 Minuten, zur Hälfte der Garzeit, die Hitze erhöhen und das Gemüse mit dem Weißwein ablöschen. Sobald dieser vollständig verdampft ist, den Herd herunterstellen, mit Salz und Pfeffer würzen, umrühren und köcheln lassen, bis die Artischocken weich sind. Abkühlen lassen, dann auf ein Schneidebrett geben und mit einem Messer fein hacken. Alternativ kann die Mischung auch im Mixer grob zerkleinert werden. Den Ricotta mit der Gabel in einer Schüssel zerdrücken und cremig rühren, die Artischocken, die Thymianblättchen und den geriebenen Pecorino hinzufügen, dann sorgfältig umrühren, um alle Zutaten gut miteinander zu vermengen: Die Füllung ist fertig! Den vorbereiteten Teig halbieren und unter Zuhilfenahme von etwas Mehl, damit er nicht auf der Arbeitsfläche festklebt, etwa 2 mm dick mit dem Nudelholz ausrollen. Alternativ können Sie auch eine Nudelmaschine verwenden. Den Teig in circa 10 cm breite Streifen schneiden - Sie können dabei das Nudelholz als „Sineal“ verwenden - und mit Hilfe von zwei Teelöffeln im Abstand von 4-5 cm kleine Portionen der Füllung darauf geben. Zum Verschließen den Teig der Sänge nach über die Füllung klappen, sodass die Ränder übereinanderliegen. Nun mit den Fingern den Teig zwischen den „Häufchen“ andrücken und die Luft austreten lassen (die Ravioli werden sich auf diese Weise während des Kochens nicht öffnen). Die Ravioli mit einem Teigrädchen ausschneiden und die übrigen Zutaten auf die gleiche Art verarbeiten. Garen Sie die Teigtaschen in reichlich kochendem Salzwasser und gießen Sie sie bissfest ab, sobald sie an die Oberfläche steigen (können Sie zur Sicherheit!). Dann in einer Pfanne schwenken, in der Sie zuvor die Butter mit den frischen, von ihren Stängeln gezupften Thymianblättchen erhitzt haben. Alles sorgfältig und vorsichtig miteinander vermischen und sofort heiß, mit dem geriebenen Pecorino bestreut und mit einigen Thymianzweiglein garniert servieren.



## „Ognello al Forno“

(= Lamm aus dem Ofen)

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Lammfleisch, 2 Knoblauchzehen, 1 Rosmarinzweig, 2 EL Essig, 8 EL Olivenöl Extravergine, 1 EL feines Salz, 1 TL gemahlener Pfeffer

Der am besten geeignete Teil des Lammes für diese klassische Zubereitung ist die Keule, mit Lende und Nieren. Hacken Sie den Knoblauch und die Rosmarinädeln fein und vermischen Sie alles mit einem gehäuften Esslöffel Salz und einem Teelöffel Pfeffer. Reiben Sie das Fleisch gut mit dieser Gewürzmischung ein. Binden Sie es dann so zusammen, dass die Keule mit der Lende verbunden ist, und legen Sie es in eine Ofenform. Mit dem Olivenöl benetzen und in den nicht zu heißen Ofen (ca. 150 °C) schieben. Während des Schmorens häufig mit dem Bratensaft beträufeln, gegen Ende der Garzeit zwei Esslöffel Essig darüber trüpfeln und die Temperatur auf 180 °C erhöhen, damit der Braten eine schöne mussbraune Farbe annimmt. Insgesamt beläuft sich die Garzeit auf eine gute Stunde. Geben Sie eine halbe Stunde, bevor Sie den Braten aus dem Ofen nehmen, groß geschnittene Kartoffeln zum Lamm hinzu: Sie schmecken hervorragend, wenn sie im Bratensaft garen!

Das „Ognello al Forno“ ist ein sehr geschätztes Gericht in Florenz, Siena, Arezzo und Umgebung (und war es bereits im Mittelalter!).



## << L'Insalata di "Primizie" >>

(= Salat aus Frühlingsgemüse)

Zutaten für 4 Personen: 300 g grüner Spargel, 300 g Feldsalat (alternativ Eisbergsalat, Rucola... oder was immer Sie bevorzugen), 10 Radieschen, 2 Karotten, 80 g gereifter Pecorino (oder Parmesan) in Spänen, 4 EL Olivenöl Extravergine, 1 EL „Piccantissima“ oder eine andere scharfe Soße nach Geschmack, Salz und Pfeffer

Nachdem Sie den harten unteren Teil entfernt haben, waschen Sie den Spargel sorgfältig und blanchieren ihn etwa 10 Minuten in reichlich kochendem Salzwasser. Dann abgießen, trocken tupfen und abkühlen lassen. Die Radieschen und die Karotten waschen und putzen; mit einem scharfen Messer - oder einem Hobel - in Scheiben (je nach Geschmack feiner oder dicker) und den Spargel in Stückchen schneiden. Den gewaschenen und sorgfältig trocken getupften Salat in eine Schüssel geben und das vorbereitete Gemüse hinzufügen. Die „Piccantissima“, das Öl, Salz, Pfeffer und 2 Esslöffel Wasser in einem Schüsselchen mit einer Gabel aufschlagen: den Salat mit dem würzigen Dressing anmachen, sorgfältig mischen und mit den Pecorinospänen garnieren. Ein Miteinander des ersten Frühlingsgemüses, reich an Farbe, Duft, Geschmack und... Vitaminen!



## «Torta di Cioccolato e Nocciole con Olio di Oliva» (= Schoko-Nusskuchen mit Olivenöl)

Zutaten für eine Form mit 28 cm Durchmesser: 200 g veganer Sauerrahm, 180 g Zucker, 250 g Einkornmehl, 100 g gesüßtes Kakao-Pulver, 100 g gemahlene Haselnüsse, 16 g Backpulver, 200 g Apfelmus, 100 ml Olivenöl Extravergine, Vegane Butter oder Öl zum Einfetten der Backform

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Eine Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig hineingeben und 35-40 Minuten backen. Um zu prüfen, ob der Kuchen gut durchgebacken ist, mit einem Zahnstocher in die Mitte des Kuchens stechen: Wenn nichts kleben bleibt, ist er fertig, andernfalls lassen Sie ihn noch ein paar Minuten im Ofen. Dieses Rezept wurde der Tattoria von unserer Freundin Angie von „Zorelsket“ geschenkt.