Ricette vialline di dicembre

Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Vialla....

Für den Monat Dezember und die bevorstehenden Festtage haben die „Viallini" ein kunterbuntes Menü mit köstlichen traditionellen Rezepten für jeden Geschmack zusammengestellt. Lassen Sie sich überraschen...

<<Spritz al limoncino>>

(= Limoncino-Spritz)

Zutaten für 4 Personen: 120 ml Limoncino (Zitronenlikör), 1 Fl. trockener Perlwein, 400 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, Eiswürfel, 1 unbehandelte Zitrone, 8–10 Minzeblättchen

Geben Sie einige Eiswürfel und die in Scheiben geschnittene Zitrone in eine Karaffe; fügen Sie den Limoncino hinzu und gießen Sie nach und nach den Perlwein und das Mineralwasser an, beide gut gekühlt; rühren Sie dann vorsichtig um. Nun 5–6 Eiswürfel in jedes Glas geben und mit dem Aperitif auffüllen. Vor dem Servieren jedes Glas mit ein paar Minzeblättchen dekorieren.

<<Simoncino>> (= Zitronenlikör)

Mengenangaben für eine heitere Gesellschaft!

1 l reiner Alkohol (96 % vol), 6 unbehandelte Zitronen, 500 g weißer Zucker, 6 Blättchen frische Zitronenmelisse (oder Zitronenkraut), 1 l Wasser

Verwenden Sie möglichst nicht zu reife Zitronen, sondern eher grünliche zur Zubereitung des Simoncinos: Sie haben einen intensiveren Duft. Schälen Sie die Zitronen mit einem scharfen Messer, es wird allein der gelbe Teil benötigt. Geben Sie die Zitronenschalen zusammen mit der Zitronenmelisse und dem Alkohol in ein gut schließendes Gefäß und lassen Sie das Ganze 5-6 Tage ruhen. Nach diesem Zeitraum die Blätter und Schalen entfernen und die Flüssigkeit durch ein Tuch filtern. Bereiten Sie nun einen Sirup zu, indem Sie den Zucker in dem sehr warmen, aber nicht kochenden Wasser auflösen. Sobald er abgekühlt ist, filtrieren Sie auch diesen, falls Sie einen sehr klaren Likör bevorzugen sollten. Den Sirup zum aromatisierten Alkohol geben, umrühren und eine weitere Woche ruhen lassen. Dann in kleine Flaschen füllen (um ihn nach dem Öffnen in kurzer Zeit aufbrauchen zu können), gut verschließen und an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahren.
Servieren Sie den Simoncino eisgekühlt und verbrauchen Sie ihn innerhalb nicht allzu langer Zeit (2-3 Monate), um sein volles Aroma besser genießen zu können.

Anmerkung: Mit der oben angegebenen Menge erhält man einen eher trockenen Likör; wenn Sie einen süßeren Simoncino bevorzugen, erhöhen Sie die Zuckermenge auf 750 g. Das Rezept kann mit jeder beliebigen Zitrusfrucht - sei es von einer Sorte oder gemischt -zubereitet werden, ganz nach Ihrem Geschmack.

<<Crostoni caldi al Pecorino con i "Pomodorini al forno">>

(= Warme Crostoni mit Pecorino und im Ofen gegarten Kirschtomaten)

Zutaten für 4 Personen: 4 Scheiben toskanisches Weißbrot, 4 Scheiben Pecorino Abbucciato (also 3-4 Monate gereift) von der Größe der Brotscheiben, 20 "Pomodorini al Forno" (= im Ofen gegarte Kirschtomaten), 2 TL Oregano, 3 EL Olivenöl Extravergine

Den Pecorino auf den Brotscheiben verteilen und das Ganze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben; im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 8–10 Minuten backen, bis der Käse weich geworden ist. Jeweils 5 Kirschtomaten auf die Crostoni legen, mit einer Prise Oregano würzen, etwas Öl darüber träufeln und zu Tisch bringen.

«I Pomodorini al Forno de La Vialla»

(= Die im Ofen gegarten Kirschtomaten von La Vialla)

Zutaten für 1 Glas zu 250–300 g: 500 g Kirschtomaten, 2 EL Olivenöl Extravergine, 1 Knoblauchzehe, ½ TL Salz, 3 Basilikumblätter, 1 Chilischote, ½ TL Oregano

Die Kirschtomaten waschen, trocken reiben, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech anordnen, mit einem Esslöffel Öl beträufeln und im auf 100 °C vorgeheizten Backofen zwei Stunden lang garen. Nach Ablauf dieser Zeit aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben. Mit einem weiteren Esslöffel Öl, dem Salz und dem Oregano würzen und gut vermischen; dann die Chilischote, den Knoblauch und das Basilikum fein hacken, hinzufügen und erneut umrühren. Die Kirschtomaten nach dem „Anmachen" etwa eine Stunde lang ziehen lassen.

<<Galantina e Gelatina di Pollo della Mamma>>

(= Hühnergalantine mit Aspik nach Mutters Art)

Zutaten für 10–12 Personen: 1 Huhn von etwa 1,5 kg, 100 g magerer roher Schinken (in einer einzigen Scheibe), 100 g gepökelte Zunge (in einer einzigen Scheibe), 200 g Kochschinken (in einer einzigen Scheibe), 2 frische, schwarze Trüffel oder eine kleine Dose eingelegte schwarze Trüffel, 30 g geschälte Pistazien, 400 g mageres Kalbsfleisch, 200 g mageres Schweinefleisch, 1/2 Hühnerbrust, 200 g fetter Speck in 2 Scheiben, 2 Rinderfüße, 2 Rinderknie, Hühnerhals und -beine, 500 g Muskelfleisch vom Rind, 1 Eiweiß, 15 g Blattgelatine (circa 15 g), 1 Zwiebel, 1 Stange Staudensellerie, 1 Karotte, 2 Petersilienzweige, 1 Gewürznelke, 3–4 Esslöffel Vin Santo, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für dieses Gericht, das ein Meisterwerk ist, benötigt man ein schönes, möglichst freilaufendes Hähnchen, oder besser noch, ein Huhn. Es muss entbeint werden: Dies kann der Metzger für Sie erledigen. Breiten Sie das entbeinte Hähnchen auf dem Küchenbrett aus und entfernen Sie vorsichtig so viel Fleisch wie möglich, ohne dabei die Haut zu verletzen. Legen Sie diese dann in eine kleine Schüssel und würzen Sie sie mit Salz, Pfeffer, einer kleinen Prise Muskatnuss und einem Schuss Vin Santo; dann aufrollen und marinieren lassen.

Die halbe Hühnerbrust, die beiden Schinkensorten und die Zunge würfeln und zusammen mit den Pistazien, den von der Schale befreiten und in kleine Stücke geschnittenen Trüffeln sowie einer Scheibe gewürfeltem Speck (100 g) in eine große Schüssel geben.

Der Speck muss zuvor „gebleicht" werden: Geben Sie ihn in siedendes Wasser (das Sie vom Herd nehmen), lassen Sie ihn 20 Minuten darin ziehen, schrecken Sie ihn dann mit kaltem Wasser ab und tupfen Sie ihn anschließend sorgfältig trocken. Würzen Sie die Mischung in der Schüssel so, wie Sie mit der Hühnerhaut verfahren sind, rühren Sie gut um und stellen Sie das Ganze beiseite.
Das Kalbs-, Schweine- und (das zuvor entbeinte) Hühnerfleisch und die zweite Scheibe Speck durch den Fleischwolf drehen. In einer weiteren Schüssel gut verkneten, salzen und pfeffern (zur Sicherheit kosten) und einen kompakten „Teig" formen, in dem sich die verschiedenen Fleischsorten beinahe nicht mehr erkennen lassen. Um dies wirklich gut zu machen, müssen Sie alles mit den Händen vermischen. Geben Sie die Masse nun in die Schüssel zu den „Fleischwürfeln", den Pistazien, Trüffeln etc. Nochmals alles gut und so gleichmäßig wie möglich vermengen. Wenn dies mit großer Sorgfalt gemacht wird, lässt sich die Galantine nach dem Kochen einfacher schneiden und es werden sich keine „Lücken" zwischen den einzelnen Zutaten bilden.
Die Hühnerhaut auf dem Küchenbrett (oder dem Tisch) ausbreiten und die vorbereitete Masse darauf geben, wobei Sie ihr eine rundlich-ovale Form geben (wie eine Art flachgedrücktes Roastbeef). Alle Stellen, an denen die Hühnerhaut offen (oder aufgerissen) ist, sorgfältig mit einer Nadel und Heftgarn zunähen, als sei es Stoff. Dann wickeln Sie schön fest eine weiße Stoffserviette darum, die Sie an den Enden wie ein Bonbon zubinden und deren offenen Seite Sie zunähen.
Geben Sie nun die Galantine in einen großen, vorzugsweise ovalen Topf. Den Hühnerhals und die Beine sowie die Knochen des entbeinten Huhns (am besten noch einige mehr, falls Ihr Metzger welche besorgen kann), die Rinderfüße und -knie, das Muskelfleisch, die Karotte, die Zwiebel (in welche Sie eine Nelke gesteckt haben), die Petersilie, den Sellerie und etwas Salz (wie für eine normale Brühe) hinzufügen. Bis fast zum Rand des Topfes mit Wasser auffüllen und bei niedriger Hitze etwa eineinhalb bis zwei Stunden bei geschlossenem Deckel ganz sachte köcheln lassen. Nehmen Sie nach Ablauf dieser Zeit die Galantine mit Hilfe von zwei Schaumlöffeln aus der Brühe, wobei Sie sehr vorsichtig sein sollten, damit sie nicht auseinanderbricht: Sie ist sehr empfindlich, besonders, wenn sie noch heiß ist. Dann auf einen Servierteller legen.
Nach einer halben Stunde entfernen Sie die Stoffserviette, spülen sie in kaltem Wasser, wringen sie gut aus und wickeln die Galantine erneut fest darin ein. Zurück auf den Servierteller geben, mit einem Küchenbrett und einem Gewicht beschweren (zum Beispiel einem dicken Buch) und mindestens 7-8 Stunden im Kühlen ruhen lassen. Danach kann sie in ein sauberes Geschirrtuch eingeschlagen, das immer gut befeuchtet sein muss, im Kühlschrank aufbewahrt werden (mindestens einmal am Tag befeuchten und gut auswringen, bevor Sie es um die Galantine wickeln). Nun ist sie bereit, aufgeschnitten zu werden.

<<Gelatina>> (= Aspik)

Nachdem Sie die Galantine herausgenommen haben, geben Sie noch etwas Wasser in den Topf, um die Rinderfüße weiter zu kochen, die am Ende der Garzeit beinahe „geschmolzen" sein müssen. Wenn Sie diesen Punkt erreicht haben, Knochen und Fleisch mit dem Schaumlöffel herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb geben. Nachdem sie ein wenig abgekühlt ist, durch nicht zu engmaschigen Stoff filtern. Vollständig abkühlen lassen und das Fett entfernen, das sich an der Oberfläche absetzen wird. Um den Aspik zu klären, der andernfalls trüb wäre, geben Sie ein Eiweiß (im Ganzen, so wie es ist) in die entfettete Brühe und vermengen alles kurz mit einem Holzlöffel. Den Topf erneut bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren (und mit viel Geduld!) nochmals zum Kochen bringen. Hören Sie nicht auf, umzurühren: Die Brühe für den Aspik bekommt leicht einen Geschmack von Angebranntem.
In der Zwischenzeit weichen Sie die Blattgelatine 10 Minuten in kaltem Wasser ein. Sobald sie weich geworden ist, abgießen und mit den Fingern gut ausdrücken. Die Gelatine zusammen mit einem Esslöffel Brühe in ein Töpfchen geben und bei „Fingertemperatur" (also bei sehr niedriger Temperatur) auflösen. Dann mit einem Schöpflöffel der heißen Brühe verlängern und in den großen Topf gießen. Wenn das Ganze den Siedepunkt erreicht, werden sich weiße Flöckchen bilden: Es handelt sich um das geronnene Eiweiß. Sofort vom Herd nehmen und abkühlen lassen (etwa 20 Minuten lang). Anschließend nach und nach mit einem Schöpflöffel eine kleine Menge der Brühe durch ein leichtes, angefeuchtetes und ausgewrungenes Stück Stoff in ein Gefäß (oder in mehrere) geben, das für den Kühlschrank geeignet ist. Im Tuch werden das geronnene Eiweiß und andere Unreinheiten zurückbleiben. Es ist eine lange und „fummelige" Prozedur: Sie müssen warten, bis die Flüssigkeit langsam abtropft. Auf diese Weise wird der Aspik allerdings kristallklar und durchsichtig werden. Geben Sie nun Ihr „Werk" (mit einem Seufzer der Erleichterung!) in den Kühlschrank und warten Sie vier bis fünf Stunden, bis der Aspik fest geworden ist.
Den Aspik vorsichtig mit einem Kochlöffel rundherum vom Gefäß lösen und auf einen Servierteller stürzen. Man kann ihn so zu Tisch bringen, ringsum mit Scheiben der Galantine dekorieren, oder mit einem scharfen Messer in große Würfel oder Dreiecke (oder wie Sie möchten) schneiden und die Galantinescheiben damit garnieren.

<<Cappelletti in brodo>>

Zutaten für 6 Personen: Für den Teig: 500 g Mehl Typ 550, 6 Eier, 100 g Hartweizengrieß, 1 EL Olivenöl Extravergine

Für die Füllung: 300 g Kalbfleisch, 200 g Schweinefleisch, 100 g Hühnerbrust, 2 Eier, 80 g geriebener Parmesankäse, ½ Karotte, ½ Zwiebel, 1 Stängel Staudensellerie, 3 EL Olivenöl Extravergine, Salz, Muskatnuss

Für die Brühe: 500 g Muskelfleisch und Brust vom Kalb (oder gemischtes Fleisch je nach Geschmack), ½ Suppenhuhn, 1 Zwiebel, 1 Stängel Staudensellerie, 1 Karotte, 1 EL Salz, 3 l Wasser

Für die Brühe setzen Sie einen Topf mit dem Wasser, dem gewaschenen, geputzten und in große Stücke geschnittenen Suppengrün, dem Fleisch und dem Salz auf. Wenn Sie eine klarere Brühe bevorzugen, entfernen Sie mit einem Schaumlöffel den Schaum, der an die Oberfläche steigt, wenn die Brühe zu kochen beginnt. Dann ungefähr 2 Stunden köcheln lassen und in der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Nachdem Sie das Gemüse und das Fleisch gewaschen, geputzt bzw. von Sehnen befreit und in kleine Stücke geschnitten haben, dünsten Sie alles zusammen mit dem Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden an. Salzen und unter gelegentlichem Rühren schmoren lassen. Wenn das Fleisch gar ist, die Pfanne vom Herd nehmen, abkühlen lassen und das Gemüse entfernen. Das Fleisch durch den Wolf drehen oder, wenn Sie keinen besitzen, im Mixer pürieren und in eine Schale geben. Gießen Sie den Fond, der sich in der Pfanne gebildet hat, hinein, rühren Sie gut um, und fügen Sie die Eier, den Parmesan und die Muskatnuss hinzu. So lange verkneten, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Diese ruhen lassen und zur Zubereitung des Teigs übergehen: Das Mehl auf der Arbeitsfläche anhäufen, eine Mulde in die Mitte drücken und 6 Eier, das Öl und eine Prise Salz hineingeben. Vermischen Sie die Zutaten nach und nach zuerst mit einer Gabel und kneten Sie dann mit den Händen weiter, bis ein glatter, kompakter Teig entstanden ist. Nun den Teig so dünn wie Sie nur können ausrollen: Er muss wirklich hauchdünn sein. Lassen Sie ihn eine Viertelstunde ruhen; dann bestäuben Sie den Rand eines kleinen Glases oder einer Tasse mit einem Durchmesser von ca. 5 cm mit Mehl und stechen mit etwas Druck auf den Teig Scheiben aus. Mit einem Teelöffel nehmen Sie ein wenig Füllung und geben sie in die Mitte einer jeden Scheibe. Schlagen Sie nun den Teig so um, dass die Teigränder übereinanderliegen und drücken Sie sie gut an. Die beiden Enden miteinander verbinden, den Teig dabei umgekehrt nach unten ziehen und verschließen. Nun rundherum den Teig nach oben drücken und fertig ist Ihr kleiner „Cappello" (= Hut), von dem diese Mini-Köstlichkeiten ihren Namen haben. Die fertige Pasta nach und nach auf die Arbeitsplatte legen und mit etwas Mehl bestäuben, damit sie nicht aneinander festklebt. Mit einem geeigneten Sieb filtern Sie nun die Brühe in einen anderen Topf, stellen ihn auf den Herd und geben, sobald sie wieder kocht, vorsichtig die Cappelletti hinein, die in 2–3 Minuten gar sind. Schön heiß zu Tisch bringen, zusammen mit einem Schälchen geriebenen Parmesankäse. Es ist ein arbeitsintensives Gericht, aber paradiesisch, perfekt für eine große Feier!

<<Gli Spaghetti con Salsa di Noci e Radicchio>> (= Spaghetti mit Walnuss-Radicchio-Soße)

Zutaten für 5-6 Personen: 500 g Spaghetti alla Chitarra, 1 Kopf Radicchio aus Treviso, 150 g Walnusskerne, 50 g Brotkrume, 60 ml Milch, 1 Stängel Stangensellerie, 8 EL Olivenöl Extravergine (sowie ein wenig, um es roh zu verwenden), ½ Knoblauchzehe, ½ Glas Wasser geriebener, reifer Pecorino (berechnen Sie mindestens 1-2 TL pro Person), 1 Msp Muskatnuss (nach Geschmack), Salz, Pfeffer

Die Walnüsse in einer schweren Pfanne 4–5 Minuten rösten und mit einem Geschirrtuch abreiben, um die Häutchen zu entfernen. Die zerkleinerte Brotkrume in der Milch einweichen. Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden und den geputzten und gewaschenen Stangensellerie erst der Länge nach schneiden und dann würfeln. Geben Sie den Knoblauch, den Stangensellerie, die Walnüsse, die gut ausgedrückte Brotkrume, das Wasser und 2 EL Olivenöl in den Mixer (oder verwenden Sie besser noch einen Stabmixer, wenn Sie einen besitzen) und pürieren Sie das Ganze, bis eine Art Creme entstanden ist. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und einer Messerspitze Muskatnuss. Waschen und trocknen Sie nun den Radicchio, schneiden Sie ihn in Streifen und dünsten Sie ihn in einer schweren Pfanne mit dem übrigen Olivenöl und einer Prise Salz 10–15 Minuten an, wobei Sie ab und zu umrühren, damit er gleichmäßig Geschmack annimmt. Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, „al dente" abgießen und ein paar Sekunden mit dem Radicchio in der Pfanne schwenken. Die Walnuss-Soße hinzufügen, gut vermengen und, falls das Ganze zu trocken wird, eine Kelle Kochwasser dazugeben. Die Spaghetti heiß servieren, ohne zu vergessen, eine schöne „Prise" Pecorino darüberzustreuen (stellen Sie den Rest auf den Tisch, damit man sich je nach Geschmack damit bedienen kann) und mit etwas „rohem" Olivenöl zu verfeinern!

<<Faraona con castagne, mele e broccoli al Barriccato>>

(= Perlhuhn mit Esskastanien, Äpfeln und Brokkoli in Rotweinsoße)

Zutaten für 8 Personen: 1 küchenfertiges Perlhuhn zu 1,5–1,8 kg, 1 kg Brokkoli, 3 rote Zwiebeln, 570 g gekochte und geschälte Esskastanien, 8 unbehandelte kleine rote Äpfel, 1–2 Gl. Barriccato oder ein anderer kräftiger Rotwein, 50 g Rosinen, 11 EL Olivenöl Extravergine, 3 Thymianzweiglein, 3 Rosmarinzweiglein, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer

Das Perlhuhn kurz über einer Flamme absengen, um eventuell vorhandene Federreste zu entfernen; danach lassen sich die Kiele mit einem kleinen Messer leicht herausziehen. Das Geflügel waschen, trocken tupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Brokkoli waschen, putzen und in Röschen zerteilen. 4 Esslöffel Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen und eine geputzte und in feine Scheiben geschnittene Zwiebel darin andünsten; eine Handvoll Kastanien und etwa ein Dutzend Brokkoliröschen dazugeben, salzen und pfeffern, umrühren und bei schwacher Hitze garen. Dann vom Herd nehmen, das Ganze in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen und das Perlhuhn damit füllen, dabei die Mischung sorgfältig in das Innere drücken. Den Thymian, den Rosmarin und das Lorbeerblatt zusammen fein hacken, mit einem Esslöffel Öl vermischen und das Fleisch damit einmassieren. Das Perlhuhn in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben, mit 5 Esslöffeln Öl beträufeln und im auf 170 °C vorgeheizten Backofen eineinhalb Stunden garen. In der Zwischenzeit den restlichen Brokkoli in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen und beiseitestellen. Nach 45 Minuten die Backform aus dem Ofen nehmen und die gewaschenen, trocken getupften, geviertelten und vom Kerngehäuse befreiten Äpfel, die zwei übrigen, geputzten und in große Stücke geschnittenen Zwiebeln, die Rosinen, den blanchierten Brokkoli und die restlichen Kastanien hineingeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einem schönen „Schuss" Öl beträufeln und umrühren, den Wein angießen und das Gericht fertig garen. Das Perlhuhn aus dem Ofen nehmen und etwa zehn Minuten ruhen lassen; dann in Stücke schneiden und zusammen mit der Beilage und der Soße auf einem Servierteller anrichten.

«Sformatini di pere con fonduta di pecorino»

(= kleine Birnenaufläufe mit Pecorino-Creme)

Zutaten für 4 Portionen: 3 Abate-Fetel-Birnen, 1 l Milch, 200 g Kuhmilch-Ricotta, 200 g geriebener Pecorino, 100 g Butter, 50 g Mehl, 3 Eier, 1 EL Paniermehl, Salz, Pfeffer

Fakultativ: 1 Birne, 50–60 g Walnüsse

Zuallererst den Ofen auf etwa 180 °C vorheizen. Die Birnen waschen und nach dem Entfernen des Kerngehäuses ungeschält in Stücke schneiden. Nun dünsten Sie die Birnenstücke mit 50 g Butter und einer Prise Salz in einer Pfanne an. Sobald sie weich sind, zusammen mit dem Ricottakäse, den Eiern und dem Paniermehl im Mixer pürieren. Fetten Sie vier kleine Auflaufförmchen mit Butter ein, geben Sie die Mischung hinein (bis 0,5 cm unter dem Rand) und schieben Sie die Förmchen für ca. 15 Minuten in den Ofen. In der Zwischenzeit die Pecorino-Creme zubereiten: Die Butter bei sehr niedriger Flamme in einem kleinen Topf flüssig werden lassen (sie darf dabei nicht aufkochen) und das durch ein Sieb gestrichene Mehl mit dem Schneebesen in die Butter einrühren. Dann fügen Sie die erwärmte Milch unter weiterem Rühren hinzu und kochen die „Creme", bis sie eindickt. Den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Pecorino unterrühren (anstelle von Pecorino können Sie auch eine andere Käsesorte Ihrer Wahl verwenden). Die Käsecreme sollte relativ dickflüssig sein. Dekorieren Sie die Teller mit strahlenförmig gelegten Birnenscheibchen, die sich mit Walnussstückchen abwechseln. Geben Sie jeweils einen der Aufläufe auf einen Teller und „ertränken" Sie ihn mit der Käsecreme. Nun fehlt nur noch ein Hauch frisch gemahlener Pfeffer und die kleinen, süß-salzigen Köstlichkeiten können serviert werden!

«Rocchini rifatti» (= Zweifach gegarte Sellerieklößchen)

Zutaten für 4 Personen: 2 große Staudensellerie, 2 Eier, etwas Mehl, 1 Glas Pomarola-Soße (280 g), Olivenöl Extravergine (die zum Frittieren notwendige Menge sowie 4-5 Esslöffel), Salz, Pfeffer

„Rocchini" sind Sellerie-Klößchen, ein traditionelles Gericht, das bei deftigen Hauptspeisen wie Kaninchen- oder Entenbraten als Beilage serviert wird. Sie sind schmackhaft, doch delikat und eignen sich gut für kräftige Gerichte. Waschen Sie den Staudensellerie, trennen Sie die Rippen ab, entfernen Sie die Fäden und schneiden Sie den Sellerie in Stücke. Kochen Sie das Gemüse in leicht gesalzenem Wasser und gießen Sie es ab, sobald es weich sind (testen Sie mit einer Gabel). Hacken Sie die Stücke grob und drücken Sie das Gehackte gut aus, um das gesamte Wasser zu entfernen. Nun kleine Klöße daraus formen und zunächst in den aufgeschlagenen und ein wenig gesalzenen Eiern und dann im Mehl wenden. Wiederholen Sie diesen Schritt ein zweites Mal und schütteln Sie das überschüssige Mehl ab. Frittieren Sie die Klößchen in heißem Öl, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf saugfähiges Küchenpapier legen. Die Rocchini können auch am Vortag zubereitet werden, da sie nochmals „gekocht" werden. Hierzu werden sie in eine Pfanne gegeben und bei mittlerer Hitze mit 4 bis 5 Esslöffeln Olivenöl angebraten. Sobald das Öl heiß ist, fügen Sie die Pomarola-Soße hinzu, schmecken mit Salz ab, rühren vorsichtig um und gießen ein halbes Glas Wasser an. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, damit die Klößchen nicht nur warm werden, sondern auch den Geschmack der Soße annehmen. Wenn die Rocchini als Beilage zu geschmortem Kaninchen, Huhn oder Ente zubereitet werden, erwärmt man sie direkt in der Pfanne mit dem Fleisch.

«Panettone de La Vialla al Cioccolato» (= Schokoladen-Panettone von La Vialla)

Rezept für 1 Panettone zu 750 g (oder für 1 Form von 22 cm Durchmesser): Vorteig: 250 g Vollkornmehl, 125 ml lauwarmes Wasser (ca. 36°C), 75 ml Olivenöl Extravergine, 50 g Rohrzucker, 25 g Agavensirup, 25 g Sauerteig, 3 Eigelb, 1 Prise Salz

Hauptteig: 60 g Vollkornmehl, 100 ml Olivenöl Extravergine, 40 g Rohrzucker, 50 g Agavensirup, 5 Eigelb, 125 g Rosinen, 1 ½ unbehandelte Bio-Orangen (nur die abgeriebene Schale), 1,5 g Malz, 1 Vanilleschote

Für die Füllung: 1 Gl. Viallella oder eine andere streichfähige Schoko-Nusscreme (200 g), 250 g Zartbitterschokolade

Vorteig: Mehl, Wasser und Öl nach und nach unter ständigem kneten zum Sauerteig hinzufügen und die Mischung 15 Minuten lang bearbeiten. Dann ein Eigelb nach dem anderen (die Eier sollten eine halbe Stunde zuvor aus dem Kühlschrank genommen werden) sowie den Zucker und den Agavensirup hineingeben und sorgfältig vermengen. So lange durchkneten, bis der Teig eine feuchte, kompakte und elastische Konsistenz hat. Dazu benötigt man in etwa 25 Minuten. Nun 5-6 Stunden bei 25 °C aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdreifacht hat. Um das Aufgehen zu erleichtern, können Sie den Teig in den kalten Backofen stellen und nur das Licht einschalten; auf diese Weise entsteht eine Art „Brutkammer".

Hauptteig: Fügen Sie nach und nach das Öl und das Mehl zum Vorteig hinzu und verkneten Sie alles sorgfältig. Dann auch die Eigelbe (eines nach dem anderen), den Agavensirup, die Rosinen (zuvor eine halbe Stunde in lauwarmem Wasser einweichen, abgießen und trocken tupfen), die abgeriebene Orangenschale, das Malz und das Vanillemark hineingeben. Weitere 25-30 Minuten durchkneten, bis der Teig wieder glatt, weich und elastisch ist und nochmals für 6 Stunden bei 25° C gehen lassen.

Dann in die Backmanschette oder die mit Backpapier ausgekleidete Form geben (das Papier wird auch dabei helfen, den Kuchen später „aufzuhängen"). Die Oberfläche kreuzweise einschneiden und nochmals eine Stunde gehen lassen. Anschließend 45-50 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Ofen backen. Sollte er zu schnell dunkel werden, reduzieren Sie die Temperatur; öffnen Sie aber auf keinen Fall den Backofen!
Ist der Panettone fertig, muss er noch ein paar Stunden mit dem „Kopf" nach unten zum Abtrocknen ruhen, um seine typische „aufgeblähte" Form beizubehalten: Nehmen Sie einen höheren und breiteren Topf, durchstechen Sie den Kuchen durch das Backpapier oder die Manschette mit zwei Spießen (aus Eisen oder Holz) und hängen Sie ihn kopfüber in den Topf. Sobald er trocken ist, kann er gefüllt werden.
Verrühren Sie die Viallella in einer Schüssel, damit sie schön cremig wird, und geben Sie sie dann zum Füllen des Panettones in einen Spritzbeutel. Hier und da mit der Spitze des Spritzbeutels in den Kuchen stechen und die Schokocreme hineindrücken. Die gehackte Zartbitterschokolade in einem kleinen Topf bei sehr geringer Hitze schmelzen lassen, dann über den Panettone gießen und mit einem Spatel oder der flachen Klinge eines Messers gleichmäßig verteilen. Der Panettone kann sofort oder auch erst nach ein paar Stunden genossen werden, wenn die Schokolade fest geworden ist.