

Ricette vialline di febbraio



Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla...

Für den Wintermonat Februar haben die Köchinnen und Köche der Fattoria ein wärmendes Menü zusammengestellt, darunter leckere Brokkoli-Soufflés und ein herzhafter Kuchen mit pikanter Salami und rotem Pesto. Als Hauptgericht wird mit dem „Bollito alle cipolle“ eine alte Tradition wiederbelebt, um Suppenfleisch auf schmackhafte Weise zu „recyceln“, und zum guten Schluss eine zitronige Tiramisu-Variation...



<<Puccini>>

(= Der Puccini)

Zutaten für 4 Personen: 1/2 Flasche Sekt,
4 Mandarinen

Der Puccini ist ein Aperitif auf der Grundlage von frischem Obst und Sekt. Für jede Sektflöte benötigt man 1/3 Mandarinenensaft (von reifen duftenden Früchten der Saison) und 2/3 trockenen Qualitätssekt.

Die Mandarinen auspressen und den Saft durch ein kleines Sieb geben, dann in die Sektflöten gießen und mit dem gut gekühlten Sekt auffüllen.

Ein aristokratischer Cocktail, wenig bekannt und von eleganten Damen und Fräulein bevorzugt, vereint er die duftende und zitrusfruchtige Süße mit den trockenen und prickelnden „Perlen“ des Sekts.



<<Il Soufflé ai Broccoli>>

(= Brokkolisoufflés)

Zutaten für 4 Einzelförmchen: 500 g Brokkoli, 3 Eier, 2 EL Olivenöl Extravergine, 2 EL geriebener reifer Pecorino, Salz und Pfeffer, 1 walnussgroßes Stück Butter zum Einfetten der Förmchen

Für die Béchamelsoße: 200 ml Milch, 2 EL Mehl, 30 g Butter, Salz, Muskatnuss

Bereiten Sie zunächst die Béchamelsoße zu: Die Milch zum Kochen bringen und in der Zwischenzeit die Butter bei sehr schwacher Hitze in einem kleinen Topf mit schwerem Boden zerlassen. Sobald sie geschmolzen ist, das Mehl hinzufügen und das Ganze 2-3 Minuten lang mit einem Schneebesen verrühren, ohne es Farbe annehmen zu lassen. Ein wenig der kochenden Milch in den Topf geben, gut umrühren und nach und nach die gesamte Milch unter ständigem Rühren hinzufügen. Lassen Sie die Béchamelsoße 10 Minuten lang bei schwacher

Hitze sachte köcheln und rühren Sie kontinuierlich weiter, damit sie nicht am Topfboden ansetzt. Dann vom Herd nehmen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Béchamel beiseitestellen und mit Frischhaltefolie - in Kontakt mit der Oberfläche - abdecken, damit sich keine „Haut“ bildet.

Nun den Brokkoli putzen, in Röschen zerteilen und in reichlich kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten lang garen. Das Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen; die Brokkoliröschen mit Hilfe eines Schaumlöffels abtropfen lassen, in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und 3 bis 4 Minuten andünsten (falls das Ganze zu trocken wird, eine Kelle Brokkolikochwasser hinzufügen). In den Mixer geben und pürieren, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist. Die Brokkolicreme in eine Schüssel geben und sorgfältig mit dem Eigelben (das Eiweiß beiseitestellen), dem geriebenen Pecorino und der abgekühlten Béchamelsauce vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Mischung heben, damit es nicht zusammenfällt. Die mit der Butter eingefetteten Förmchen bis etwa 2 cm unter dem Rand füllen, in eine Backform stellen und einen Fingerbreit Wasser auf den Boden gießen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 10 Minuten lang garen. Nach Ablauf dieser Zeit den Ofen öffnen, doch die Soufflés noch etwa weitere zehn Minuten darin lassen; bei starken Temperaturschwankungen neigen sie dazu zusammenzufallen... Ein wenig werden sie dennoch „an Höhe verlieren“, was normal ist, doch innen werden sie weich bleiben. Die Brokkolisoufflés 10-15 Minuten ruhen lassen, auf Teller stürzen und lauwarm servieren.



<<Crostata salata con ricotta al pesto rosso e salame piccante>>

(= Herzhafter Ricotta-Kuchen mit rotem Pesto und pikanter Salami)

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: 500 g Mehl, 3 Eier, 200 ml Olivenöl Extravergine, 150 ml Wasser, 10 g Salz, 8 g Backpulver

Für die Füllung: 600 g frischer Ricotta vom Schaf, 1 Gläschen Rotes Pesto nach La-Vialla-Art, 4 EL geriebener reifer Pecorino, 200 g in Scheiben geschnittene, pikante Salami, Pfeffer, 1/2 EL Olivenöl Extravergine zum Einfetten der Form

Das Mehl, die Eier, das Öl, das Salz und das Backpulver in eine große Schüssel geben. Nach und nach das Wasser angießen und alles zunächst mit einer Gabel vermengen; sobald die Mischung Konsistenz angenommen hat, mit den Händen weiterkneten, bis ein glatter, homogener Teig entstanden ist. Bereiten Sie nun die Füllung zu: Den Ricotta durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und mit dem roten Pesto vermischen. Den geriebenen Pecorino, die in Stückchen geschnittenen Salamischeiben und eine Prise Pfeffer hinzufügen, dann sorgfältig umrühren. Eine runde Kuchen- oder Auflaufform einfetten und mit dem vorbereiteten, ausgerollten Teig auskleiden, dabei etwa ein Viertel davon für die Dekoration beiseitelegen. Die Füllung auf den Kuchenboden geben und glatt streichen; den Rest des Teigs ausrollen, in Streifen schneiden und gitterförmig auf der Oberfläche anordnen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen.



<<Il Bollito rifatto con le Cipolle>> (= „Aufbereitetes“ Suppenfleisch mit Zwiebeln)

Zutaten für 4 Personen: 600 g bereits gekochtes Suppenfleisch vom Rind, 800 g Zwiebeln, 1 Gl. Cipollina (280 g), 500 g geschälte Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 5-6 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer



Die Zwiebeln und den Knoblauch putzen, in feine Scheiben schneiden ① und in einem Topf mit hohem Rand im Olivenöl anschmoren. Sobald sie Farbe angenommen haben, geben Sie das in Stückchen geschnittene Fleisch hinein ②, rühren um und lassen alles 5 Minuten lang Geschmack annehmen. Dann die Cipollina und die geschälten Tomaten hineingeben, die Sie mit dem Kochlöffel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und sorgfältig mit dem Fleisch vermengen ③. 30 Minuten lang auf niedriger Flamme köcheln lassen, bis die Tomaten eingekocht sind und ihr Saft dickflüssig geworden ist. Am Ende der Kochzeit richten Sie das Fleisch mit seiner Soße auf einer Servierplatte an und bringen es heiß zu Tisch.

Dies ist ein Rezept aus vergangenen Zeiten, aus der armen Küche, in der schmackhafte „Geistesblitze“ an der Tagesordnung waren, um übriggebliebenes weiterzuverwenden (wie in diesem Fall das Suppenfleisch).



<<Gli Spinaci con il Pecorino>>

(= Frischer Spinat mit Pecorino)

Zutaten für 6 Personen: 1 kg frischer Blattspinat, 125 g geriebener reifer Pecorino, 4 EL Olivenöl Extravergine, 2 Knoblauchzehen, 1 Misp. Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Waschen Sie den Spinat, nachdem Sie ihn von Wurzeln und welken Blättern befreit haben, und wechseln Sie dabei mehrmals das Wasser. Geben Sie ihn dann noch tropfnass in einen Topf und garen Sie ihn bei geschlossenem Deckel ein paar Minuten lang, bis der Spinat „verwelkt“ - er wird beträchtlich an Volumen verlieren; rühren Sie dabei von Zeit zu Zeit um. Gießen Sie ihn bissfest ab (er sollte nicht zu weich werden), lassen Sie ihn 5 Minuten lang ein klein wenig abkühlen, drücken Sie ihn gut aus und formen Sie kleine Kugeln daraus, die Sie auf einem Schneidebrett grob hacken. Dünsten Sie den Knoblauch in einem flachen Topf mit schwerem Boden im Öl an; nehmen Sie ihn heraus, sobald er Farbe angenommen hat, geben Sie den Spinat hinein, rühren Sie um und verschließen Sie den Topf mit einem Deckel. Ein paar Minuten köcheln lassen, dann mit Muskatnuss - wenn Sie mögen -, dem geriebenen Pecorino, Salz und Pfeffer würzen. Wieder zudecken, den Herd ausstellen und das Ganze 3-4 Minuten ruhen lassen - also so lange, bis der Käse geschmolzen ist. Sorgfältig umrühren, damit sich alles gut verbindet, und schön heiß servieren.



<<Il Tiramisù al Limone>>

(= Zitronen-Tiramisu)

Zutaten für 6-8 Personen:

Für den Biskuitboden: 3 Eier, 120 g Rohrzucker, 90 g Mehl, 40 g Kartoffelstärke, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz

Zum Benetzen des Biskuitbodens: 250 ml Wasser, 100 ml Zitronensaft, 100 g Kristallzucker

Für die Creme: 250 g frischer Ricotta vom Schaf, 250 g Mascarpone, 4 EL Puderzucker, 1 unbehandelte Zitrone

Bereiten Sie zunächst den Biskuitboden zu (ein Tipp: Tun Sie dies am Tag zuvor, so sparen Sie Zeit und er wird nicht zerbröckeln, wenn Sie ihn schneiden). Schlagen Sie in einer Schüssel den Zucker mit den Eiern, dem Vanillemark (dazu mit der Messerspitze die Schote in Längsrichtung aufschneiden und die Samen herausschaben) und dem Salz mit dem Handrührgerät auf.

Sobald die Creme eine luftige und schaumige Konsistenz angenommen hat, fügen Sie das zusammen mit der Stärke durchgeseibte Mehl hinzu und heben es vorsichtig unter, damit die Mischung nicht zusammenfällt, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entstanden ist. Geben Sie ihn in eine runde, gebutterte und mit Mehl bestäubte Backform mit einem Durchmesser von 22 cm und backen Sie das Ganze 30 Minuten lang im auf 180 °C vorgeheizten Ofen. Stechen Sie nach Ablauf dieser Zeit mit einem Zahnstocher in die Mitte des Kuchens: Der Biskuit ist gar, wenn der Zahnstocher beim Herausziehen trocken bleibt. Lassen Sie den Kuchen dann abkühlen. Zum Benetzen des Biskuitbodens das Wasser, den Zitronensaft und den Zucker in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen, verrühren und, sobald sich der Zucker aufgelöst hat, herunternehmen. Nun die Creme zubereiten: Den Ricotta durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und mit dem Puderzucker vermengen; nach und nach unter ständigem Rühren den Mascarpone hinzufügen. Sobald die Mischung glatt und cremig ist, den Saft der Zitrone angießen und umrühren. Nehmen Sie den Biskuitstücke zur Hand (er muss vollständig ausgekühlt sein) und schneiden Sie ihn in 1 cm dicke Streifen. Den Boden einer Auflaufform (vorzugsweise aus Glas) mit ein wenig der Ricotta-Mascarpone-Creme bestreichen, die Biskuitscheiben nebeneinander darauflegen, mit etwas Sirup beträufeln und das Ganze mit einer weiteren Schicht Creme bedecken; diese Arbeitsschritte wiederholen und mit Creme abschließen. Die Oberfläche mit der abgeriebenen Zitronenschale bestreuen und vor dem Servieren mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.