

# Ricette vialline di giugno



## Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla....

Das Juni-Menü ist auch für einen ersten Grillabend im Freien geeignet: ein ungewöhnlicher Carpaccio mit Erdbeeren und Pecorino, gefolgt von einem würzigen Nudelsalat und einer Bistecca alla Fiorentina. Den süßen Abschluss bildet eine Löffelbiskuitorte mit Mascarpone und Erdbeeren....



## Champagner Fizz

Zutaten für 4 Personen: 1 Flasche Mussantino (oder ein anderer Perlwein), 4 Kugeln Zitronensorbet

Die Sorbetkugeln auf vier Sektgläser verteilen, welche Sie vorher im Eisfach „gefrieren“ lassen, mit dem „Champagner“ auffüllen und sofort servieren! Cin, cin!!

Anmerkung: Dies ist ein ungewöhnlicher Aperitif, ein „mangia e bevi“ (=„iss und trink“), zu servieren mit salzigen Knabberereien sowie mit in Würfel und Stäbchen geschnittenem buntem Obst und Gemüse.



## Carpaccio di fragole con scaglie di Pecorino

(= Erdbeercarpaccio mit Pecorinospänen)

Zutaten für 4-5 Personen: 100 g Pecorino Gran Riserva 12 Monate, 500 g Erdbeeren, 2 Thymianzweiglein, 2 EL Aceto Balsamico di Modena S.G.P. Invecchiato, 2 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und die Blätter und den Stiel entfernen. In feine Scheiben schneiden und auf einem Servierteller leicht überlappend anordnen. Mit etwas Öl, Salz und Pfeffer anmachen und hier und da mit den abgezupften Thymianblättchen und dem in Späne geschnittenen Pecorino bestreuen. Vor dem Servieren ein paar Tropfen Balsamessig aus Modena darüber träufeln. Es handelt sich um ein etwas anderes „Gericht“, das bei Tisch großen Erfolg haben wird: Erdbeeren und Pecorino sind eine ganz besondere Verbindung.. Überzeugen Sie sich selbst!



## Insalata di Minipasta

(= Nudelsalat aus Mini-Pasta)

Zutaten für 4 Personen: 350 g Mini-Farfalle, 300 g frische grüne Bohnen, 250 g Kirschtomaten, 200 g gewürfelte junger Pecorino, 1 Gl. Pasticcio di Olive (Würziger Olivenmix, 140 g), 1 Bund Schnittlauch, 2 EL Olivenöl Extravergine, Salz

Für das Dressing: 4 EL Olivenöl Extravergine, 1 EL Balsamico Bianco, 1 TL Pesto al Finocchietto (Wildfenchelpesto)

Die grünen Bohnen waschen, trocken tupfen, die Enden entfernen und in einem großen Topf (er muss später auch die Pasta fassen können) in reichlich siedendem Salzwasser kochen. Sobald sie nach ca. 20 Minuten gar sind (sie sollen knackig bleiben und nicht zerkothen), mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abkühlen lassen, dann halbieren und beiseitestellen. Das Wasser erneut zum Kochen bringen und die Pasta darin garen. Bissfest abgießen und in eine große Schüssel geben. Mit zwei Esslöffeln Olivenöl anrichten und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kirschtomaten waschen, abtrocknen und halbieren und den gewaschenen und mit einem Küchentuch trocken getupften Schnittlauch fein hacken. Nun das Dressing zubereiten: Schlagen Sie das Olivenöl mit dem weißen Balsamico auf, fügen Sie das Wildfenchelpesto hinzu und verrühren Sie die Zutaten sorgfältig, bis Sie ein homogenes Sößchen erhalten.

Geben Sie nun die Kirschtomaten, die grünen Bohnen, die Pecorinoxwürfel, den Schnittlauch und das „Pasticcio di Olive“ in die Schüssel mit der Pasta. Mit dem Dressing anmachen, sorgfältig umrühren, mit Salz abschmecken und vor dem Servieren eine gute Stunde in den Kühlschrank stellen.



## Bistecca alla fiorentina (= Florentiner T-Bone-Steak)

Zutaten für 4 Personen: 2 Rindersteaks (vom Jungrind) zu je 600-700 g, Salz und Pfeffer, Olivenöl Extravergine und Zitrone nach Geschmack

Das wahre Florentiner-Steak wird aus dem Lendenstück geschnitten, ist schön dick und sehr zart. Es muss vom Rind stammen und sollte unbedingt mit Filet, Roastbeef und dem T-Knochen in der Mitte ausgestattet sein. Es ist nicht einfach, es außerhalb der Toskana zu finden. Das Steak wird, so wie es ist (auf keinen Fall waschen!), auf einen Grillrost über heiße, aber nicht brennende Kohlenluft gegart. Grillen Sie es auf einer Seite, ohne zu salzen und ohne es mit der Gabel zu durchstechen (nie!). Sobald es eine Kruste gebildet hat (nach fünf Minuten), drehen Sie es mit Hilfe einer Grillzange um. Salzen Sie die bereits gebratene Seite und grillen Sie auch die rohe Seite für fünf Minuten. Dann das Steak nochmals wenden und salzen. Am Ende sollte es innen „blutig“ und außen gut gebraten sein. Ein durchgebratenes Florentiner-Steak gibt es übrigens nicht: Wenn Sie kein blutiges Fleisch mögen, ist es nichts für Sie! Man serviert es mit frisch gemahlenem Pfeffer. Die Puristen der „Fiorentina“ sind dagegen, aber Öl und Zitrone („roh“ miteinander aufgeschlagen) sind eine gute Verfeinerung für dieses robuste Gericht. Das Wort „bistecca“ vom Englischen „beef steak“ hat auch bei uns die Oberhand über den alten sympathischen Namen „Carbonata“ („carbone“ = Kohle) gewonnen, den es vorher hatte.



## Fagioli cannellini all'uccelletto

(= Cannellini-Bohnen nach  
„Vögelchenart“)

Zutaten für 4-5 Personen:

400 g getrocknete Cannellini-  
Bohnen (oder weiße Bohnen  
einer anderen Sorte, je nach  
Geschmack), 2 EL Olivenöl  
Extravergine, 2 Knoblauchzehen,  
2-3 Salbeiblätter, 1 Prise grobes  
Salz

Für die Soße: 200 g

geschälte Tomaten, 5 EL  
Olivenöl Extravergine, 1 EL  
Tomatenmark, 2 Knoblauchzehen,  
3-4 Salbeiblätter, Salz und  
Pfeffer

Geben Sie die trockenen Bohnen in einen Topf. Sie sollten von guter Qualität und nicht allzu groß sein; Cannellini sind nicht leicht zu finden. Mit kaltem Wasser bedecken (für 400 g benötigen Sie ungefähr 2 l) und den Knoblauch, den Salbei, das Öl und das Salz hinzufügen. Stellen Sie den Topf bei geringer Temperatur auf dem Herd (wenn nötig, reduzieren Sie die Hitze noch weiter während des Kochens). Das Wasser muss kaum wahrnehmbar kochen; die Bohnen dürfen sich nicht „aufregen“, sondern sie sollen sich beinahe nicht bewegen. Es ist schwierig eine genaue Angabe zur Kochzeit zu machen; sie hängt von der Qualität der Bohnen und dem Alter ab ... aber machen Sie sich keine Sorgen, es gibt ein Gegenmittel, das in der Küche angewendet werden kann: Probieren!

Geben Sie nun das Öl, die beiden Knoblauchzehen und die Salbeiblätter in einen Kochtopf mit schwerem Boden aus Terrakotta oder Stahl. Bei mittlerer Hitze anschwitzen,

das gut mit einem halben Glas Wasser verdünnte Tomatenkonzentrat und die geschälten Tomaten hinzufügen, salzen und die Soße für 10-15 Minuten köcheln lassen. Die gekochten und abgegossenen Cannellini-Bohnen in den Topf geben, gegebenenfalls nachsalzen und mit Pfeffer würzen. Weitere 10-15 Minuten kochen lassen und dabei vorsichtig umrühren. Am Ende sollte die Soße dickflüssig und die Bohnen gar, aber nicht zerkocht sein.

Es ist relativ selten, die Bohnen nach „Vögelchenart“ allein anzubieten. Normalerweise werden sie zu einem in Tomaten geschmorten Fleischgericht serviert (Kalb, Huhn, Kaninchen, Schwein). „Ihr Ende“ (= ihre Krönung), wie man bei uns sagt, ist, sie mit frischen Schweinewürsten zuzubereiten: wenn man die Tomaten zur Soße hinzufügt, legt man eine oder zwei (für besonders Hungrige) Würste pro Tischgenosse mit hinein. Man sollte während des Kochens die Pelle ein wenig mit einer Gabel durchstechen. Die Bohnen nach „Vögelchenart“ ernten besonders in der Version mit den Würsten immer den Applaus der Zeinschmecker.

Der sonderbare Name stammt möglicherweise von der Verwendung des Salbeis in diesem Rezept. Dieses Gewürz, das häufig in unserer Küche verwendet wird, war unentbehrlich beim Kochen von Wildvögeln, ob gegrillt, am Spieß oder geschmort. Heutzutage ist es aus gerechtfertigten Gründen schwierig, Gerichte mit diesen kleinen Vögeln zu kochen oder im Restaurant zu finden.



## Torta con savoiardi, mascarpone e fragole

(= Söffelbiskuittorte mit Mascarpone und Erdbeeren)

Zutaten für 6 Personen:

200 g Erdbeeren, 150 g Söffelbiskuits, 80 g Mascarpone, 200 ml Schlagsahne, 40 g Puderzucker,  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote, 1 Tasse Milch (alternativ Vin Santo oder Kaffee, falls keine Kinder mitessen)

Zum Garnieren: 150 ml Schlagsahne, 50 g Erdbeeren, 5-6 Minzeblättchen

Die Erdbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen und nach dem Entfernen der grünen Blättchen in kleine Stücke schneiden. Die

Sahne mit dem Mascarpone, dem Puderzucker und dem aus der längs aufgeschnittenen Schote geschabten Vanillemark in einer Schüssel - am besten mit dem elektrischen Rührgerät - aufschlagen. Die Söffelbiskuits in die Milch tauchen und nach und nach die Wand und den Boden einer runden Glasschüssel mit einem Durchmesser von etwa 18 cm damit auskleiden: Die Kekse mit den Händen gut andrücken. Einen großzügigen Söffel Mascarponecreme und einige Erdbeerstückchen darauf geben; dann mit einer Lage in Milch getränkter Söffelbiskuits, einer weiteren Schicht Creme und Erdbeeren bedecken und die Torte mit einer letzten Lage Biskuits „verschließen“. Mit Frischhaltefolie abdecken und für gute 2 Stunden in den Kühlschrank stellen - wenn Sie genug Zeit haben, auch 3 Stunden. Danach die Folie entfernen, die Torte auf einem runden Servierteller stürzen und mit Schlagsahne, in feine Scheiben geschnittenen Erdbeeren und Minzeblättchen garnieren.