

Ricette vialline di luglio



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla...

Das Juli-Menü wird von einem fruchtigen Sommeraperitif eingeleitet, dann zeigen sich nach und nach alle Köstlichkeiten, die man in der Küche mit dem Frühsommern Gemüse zaubern kann, wie frittierte Zucchini Blüten, ein selbstgemachtes Fladenbrot mit den ersten Kirschtomaten, Hähnchen-Gemüse-Spieße, ein frischer Salat und ein saftiger Kirschkuchen...



<<Bollicine all'Anguria>>

(= „Perlen“ mit Wassermelone)

Zutaten für 6 Personen: 300 g Fruchtfleisch einer Wassermelone, 1 Flasche trockener Sekt, 2 Limetten, nur der Saft (sowie 6 Limettenscheiben für die Dekoration), 2 EL Zucker

Die Schale und die Kerne der Wassermelone entfernen, das Fruchtfleisch in große Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker und dem Limettensaft in eine Schüssel geben. Sorgfältig umrühren, dann mit dem Mixer pürieren; das Ganze in eine Karaffe gießen und etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach Ablauf dieser Zeit herausnehmen und sehr langsam den Sekt angießen. Umrühren und auf die bereits mit je 3-4 Eiswürfeln gefüllten Gläser verteilen, die Sie mit einer eingeschnittenen, auf den Glasrand gesteckten Limettenscheibe dekorieren... Es bleibt nur noch, fröhlich auf den Sommer anzustoßen!

torcia La Viola




<< Fiori di Zucca fritti >>

(= Frittierte Zucchini Blüten)

Zutaten für 4-5 Personen: 12 Zucchini Blüten, 150 g Mehl, etwa 220 ml kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure, Olivenöl Extravergine zum Frittieren, Salz

Bereiten Sie als Erstes den Backteig zu: Das Mehl in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen schrittweise das Mineralwasser angießen, bis eine glatte und nicht zu dickflüssige „Creme“ entstanden ist. Das Ganze gut zehn Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Zucchini Blüten putzen, indem Sie den Stiel, die kleinen Blättchen an der Basis und den Stempel entfernen. Reichlich Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden und hohem Rand (oder einem kleinen Topf) erhitzen. Sobald das Öl schön heiß ist, die Zucchini Blüten nacheinander in den Teig tauchen und wenige auf einmal frittieren, um die Temperatur des Öls nicht zu sehr zu senken. Sobald die Blüten eine goldbraune Farbe angenommen haben, wenden, sodass sie von beiden Seiten frittiert und knusprig werden. Mit einem Schaumlöffel (oder zwei Gabeln) herausnehmen, abtropfen lassen und dann auf saugfähiges Papier legen, damit das überschüssige Öl absorbiert wird. Salzen und sofort heiß servieren... Sie sind unwiderstehlich!



«La Focaccia di Sivito Madre con Pomodorini»

(= Fladenbrot aus Sauerteig mit Kirschtomaten)

Zutaten für zwei Backbleche mit einem Durchmesser von 26 cm

Für den Teig: 500 g Mehl von La Vialla (Type 1050), 400 g Wasser, 150 g aufgefrischter Sauerteig (1), 8 g Salz, 4 EL Olivenöl Extravergine

Für den Belag: 6 EL Olivenöl Extravergine, 2 Gläser „Pomodori Bombolini“, Oregano Pecorinospäne und Basilikum (nach Geschmack), Salz

Den Sauerteig in einer großen Schüssel in dem stillen, zimmerwarmen Wasser auflösen, das Sie langsam angießen; nach und nach das Mehl hinzufügen und vermengen, bis ein glatter und homogener Teig entstanden ist. Mit einem Geschirrtuch abdecken und 20 Minuten ruhen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit 2 Esslöffel Öl und das Salz in die Schüssel geben und den Teig nochmals durchkneten, dann auf die mit etwas Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen, ausbreiten und über sich selbst zusammenfallen. Zurück in die Schüssel geben und weitere 20 Minuten gehen lassen. Wiederholen Sie diesen Arbeitsschritt weitere zwei Mal und belassen Sie den Teig schließlich in der mit einem Esslöffel Öl eingefetteten Schüssel; mit Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Dann die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen und eine halbe Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen; den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, ausbreiten, über sich selbst zusammenfallen, erneut kneten und eine Kugel daraus formen (achten Sie darauf, dass die Luft nicht aus dem Teig austritt). Lassen Sie den Teig nun gehen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat (dies kann je nach Raumtemperatur zwei bis drei Stunden dauern). Dann mit den Händen auf dem mit einem Esslöffel Öl eingefetteten Backblech ausbreiten und erneut eine Stunde ruhen lassen. Nun kann die Focaccia belegt werden: Verteilen Sie die Kirschtomaten auf der Oberfläche - „drücken“ Sie sie gut in den Teig - und würzen Sie mit Salz und Oregano. Weitere 45 Minuten ruhen lassen und im auf 230 °C vorgeheiztem Ofen bei Umluft 10 Minuten auf der untersten und 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Aus dem Ofen nehmen und die Focaccia je nach Geschmack noch warm mit Schafkäse und frischen Basilikumblättern garnieren.

(1) Um den Sauerteig selbst herzustellen, schauen Sie [hier](#).



<<Gli Spiedini di Pollo con verdure>> (= Hähnchenspieße mit Gemüse)

Zutaten für 4 Personen: 2 Hähnchenbrüste, 1 Aubergine, 1 große Zucchini, 4 Frühlingzwiebeln (oder junge weiße Zwiebelchen), 60 g in Scheiben geschnittener durchwachsener Speck, 4-5 Salbeiblätter, 2 Rosmarinzweiglein, 6 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer



Die Aubergine und die Zucchini waschen und putzen, den grünen Teil der Frühlingszwiebeln und den Wurzelansatz entfernen. Die Speckscheiben in 5-6 cm große Stücke, das Gemüse und die Hähnchenbrüste, nachdem Sie eventuelle Knorpel entfernt haben, in 3-4 cm große Würfel schneiden. Die Salbeiblätter und Rosmarinnadeln waschen und trocken tupfen, zusammen fein hacken und in einer Schüssel mit dem Öl, Salz und Pfeffer anmachen. Die Hähnchenstücke mit dem Speck umwickeln und die Spieße „zusammenstellen“: Das Gemüse, die Frühlingszwiebeln und das Fleisch miteinander abwechseln und die Spieße nach und nach auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech anordnen. Die Ober- und Unterseiten mit dem mit der gehackten Kräutermischung aromatisierten Öl bestreichen und den Rest darüber träufeln. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten garen, aus dem Ofen nehmen und die Spieße sofort servieren... Guten Appetit!





<<L'Insalata mista con Cetrioli, Carote e Zucchine>>

(= Gemischter Salat mit Gurken,
Karotten und Zucchini)

Zutaten für 4 Personen: 1 Kopf grüner Salat
der Saison, 2 Handvoll junger Rucola, 300 g
Datteltomaten, 2 Gurken, 2 Karotten, 1 zarte
Zucchini, 4 EL Olivenöl Extravergine, 2 EL
Balsamico Bianco, Salz und Pfeffer

Die Salatblätter sorgfältig waschen, trocknen und
in einer Schüssel (oder auf einem Servierteller)
mit den Händen zerkleinern. Das Gemüse waschen
und putzen; die Datteltomaten halbieren und die
Gurken in kleine Stücke schneiden, die Karotten
und Zucchini raspeln (mit einer Reibe mit großen
Löchern) und alles zusammen mit dem Rucola in
die Schüssel zum Salat geben. In einem Schälchen
das Öl, den Balsamico Bianco, Salz und Pfeffer
mit einer Gabel aufschlagen. Den Salat mit der
Emulsion anmachen und zu Tisch bringen.



<<Sa Torta alle Ciliegie con le Mandorle>> (= Kirschkuchen mit Mandeln)

Zutaten für eine runde Backform mit 24 cm Durchmesser

Für den Teig: 125 g Mehl, 1 TL Natron, $\frac{1}{2}$ TL Salz, $\frac{1}{4}$ TL Backpulver, 85 g Butter, 100 g Rohrzucker, 2 Eier, 160 ml saure Sahne, $\frac{1}{2}$ Vanilleschote, das Mark, $\frac{1}{2}$ TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 1 walnussgroßes Stück Butter zum Einfetten der Backform

Für die Füllung: 235 g entsteinte Kirschen, 1 EL Mehl, 1 EL Zucker

Für die Streusel: 120 g Mehl, 25 g Mandelblättchen, 50 g Rohrzucker, $\frac{1}{2}$ TL Natron, 1 Prise Salz, 85 g Butter

Bereiten Sie zunächst den Streuselteig zu, da er ruhen muss. Mandelblättchen, Zucker, Natron, Mehl und Salz in einer Schüssel miteinander vermengen. Dann die weiche, in kleine Stücke geschnittene Butter (mindestens 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen) hinzufügen und mit den Fingerspitzen zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Mit Frischhaltefolie abdecken und eine halbe Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Die Kirschen waschen, trocken tupfen, entsteinen, mit dem Mehl und dem Zucker vermengen und beiseitestellen. Wenden Sie sich nun dem Tortenboden zu: Schlagen Sie in einer Schüssel die zimmerwarme Butter mit dem Zucker auf, am besten mit einem elektrischen Rührgerät. Unter ständigem Rühren ein Ei nach dem anderen hinzufügen: Das zweite Ei erst dazugeben, wenn das erste vollständig untergemischt ist. Die Sahne, das Vanillemark und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben, dann erneut umrühren. Zuletzt das mit dem Backpulver und dem Natron gesiebte Mehl sowie das Salz hinzufügen und mit einem Kochlöffel oder einem Spatel verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Hälfte davon in die gut gebutterte Form füllen, glattstreichen, die Kirschen darauf geben und mit der anderen Hälfte des Teigs bedecken. Die Streusel aus dem Kühlschrank nehmen, darüber streuen und den Kuchen im auf 170 °C vorgeheizten Ofen etwa eine Stunde backen (achten Sie darauf, dass er nicht zu dunkel wird; decken Sie ihn gegebenenfalls mit Alufolie ab und reduzieren Sie die Temperatur ein wenig). Nach Ablauf dieser Zeit aus dem Backofen nehmen, vollständig abkühlen lassen und die Form entfernen.

<<Sievito madre alla maniera di Martina>> (= Sauerteig auf Martinas Art)

Dies ist das Rezept unserer Freundin Martina Goernemann aus ihrem Buch „Sauerteig - Glück vermehrt sich in 4 Tagen“. Es dauert mindestens vier Tage, bevor er verwendet werden kann.

Tag 1: Vermengen Sie 100 g Wasser mit 100 g Mehl; geben Sie die Mischung in ein Glas (zu ca. 500-600 ml, z. B. das Einmachglas der geschälten Tomaten von La Violla) und bedecken Sie es mit einem kleinen Baumwolltuch, das Sie mit einem Gummiband befestigen. Lassen Sie das Ganze 24 Stunden bei einer Temperatur zwischen 20 und 30 °C ruhen (je konstanter die Temperatur ist, desto besser ist es für den Sauerteig).

Tag 2: Weitere 100 g Wasser und 120 g Mehl zu der zubereiteten Mischung geben, sorgfältig vermengen und erneut 24 Stunden ruhen lassen.

Tag 3: Wiegen Sie 200 g der Masse ab, fügen Sie 100 g Wasser und 120 g Mehl hinzu, verrühren Sie alles und lassen Sie das Ganze 24 Stunden lang ruhen. Mit dem Rest des Starters (ca. 220 g) kann man in einem anderen Glas weiteren Sauerteig ansetzen oder man kann ihn mit etwa zwei Litern Wasser mischen und zum Gießen von Pflanzen verwenden (er ist reich an probiotischen Mikroorganismen und ein ausgezeichnete Dünger).

Tag 4: Wiederholen Sie den Vorgang und markieren Sie die Höhe des Teigs mit einem Gummiband, bevor Sie ihn ruhen lassen. Wenn sich sein Volumen verdoppelt hat - nach etwa 8 Stunden - ist er bereit, um zum Backen verwendet zu werden. Falls Sie ihn nicht sofort verarbeiten, verschließen Sie das Glas gut und stellen Sie es bis zur Verwendung in den Kühlschrank.

Ein Tag vor dem Backen: Der Sauerteig-Starter ist nach dem vierten Tag bereit, um damit zu backen. Wenn er im Kühlschrank gestanden hat, sollte er etwa 30 Minuten vorher herausgenommen werden, damit er sich „akklimatisieren“ kann. In jedem Fall muss er vor der Verwendung immer „aufgefrischt“ werden: Den Starter abwägen und eine Mehlmenge, die der Hälfte und eine Menge kaltes Wasser, die einem Viertel seines Gewichts entspricht, hinzufügen (zum Beispiel 200 g Sauerteigstarter + 100 g Mehl und 50 ml Wasser). Mit einer Gabel oder einem Holzlöffel vermengen und in einem verschlossenen Glas 3-4 Stunden bei Zimmertemperatur (optimal sind 20-25 °C) gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nun ist der Starter zur Zubereitung vom Brot bereit. Sollten Sie ihn nicht ganz verbrauchen, können Sie ihn „am Leben“ erhalten, indem Sie ihn erneut auffrischen, in ein Glas geben und im Kühlschrank aufbewahren: So haben Sie einen fertigen Starter für das nächste Mal.