

Ricette vialline di maggio



Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla....

Im Wonnemonat Mai sind Frühlingsgemüse und Erdbeeren die Hauptdarsteller des Menüs: ein fruchtiger Aperitif, Rucola-Bruschetta, gratinierte Pasta mit Spargel und pikanter Salami, eine köstliche Erdbeernachspeise und...



<<Rossini alla maniera de La Vialla>>

(= „Rossini“ nach La-Vialla-Art)

Zutaten für 4 Personen: 450 g frische Erdbeeren sowie eine Handvoll für die Dekoration, 60 ml Zitronensaft (ca. 2 Zitronen), 120 ml Orangensaft (ca. 2 Orangen), 2 EL Rohrzucker, 12 Eiswürfel

Die Erdbeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen. Dann die Blättchen und den Stiel entfernen. Grob zerkleinern und zusammen mit den anderen Zutaten in einen Mixer geben. Zu einem Püree verarbeiten und in eine Karaffe mit den Eiswürfeln gießen. Servieren Sie den Rossini sofort, bevor das Eis vollkommen schmilzt, und verzieren Sie die Karaffe und die Gläser mit „ganzen“ Erdbeeren, die Sie an der Spitze einschneiden und auf den Rand oder auf einen Holzspieß stecken. Ein leckerer Multivitaminmix für einen (wirklichen) Toast auf die Gesundheit.... Natürlich passt je nach Geschmack auch etwas Sekt sehr gut dazu!...



<<Bruschetta al pesto di rucola>>

(= Bruschetta mit Rucola-Pesto)

Zutaten für 4-5 Personen: 8-10 Scheiben toskanisches Weißbrot, 125 g Rucola, 3 EL geriebener reifer Pecorino, 2 EL geschälte Haselnusskerne, 1 Knoblauchzehe, 8 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Die dickeren Stängel des Rucola entfernen, sorgfältig waschen, trocknen und mit einem Messer grob hacken. Zusammen mit dem geriebenen Pecorino, der geschälten Knoblauchzehe, den Haselnüssen, dem Olivenöl sowie Salz und Pfeffer in den Mixer geben. Alles pürieren, bis eine cremige Soße entsteht; falls sie Ihnen etwas trocken erscheint, fügen Sie noch einen „Schuss“ Olivenöl hinzu. Die gerösteten Brotscheiben großzügig damit bestreichen. Das Rucola-Pesto schmeckt auch zu Fleisch und Fisch hervorragend und eignet sich ausgezeichnet, um Nudeln anzumachen.



<<Pasticcio di rigatoni con asparagi e salame>>

(= Rigatoni-Auflauf mit Spargel und Salami)

Zutaten für 5-6 Personen: 500 g Rigatoni, 500 g grüner Spargel, 1 Karotte, 1 Stange Staudensellerie, 1 mittelgroße Zwiebel, einige Stängel Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl Extravergine, $\frac{1}{2}$ Glas Wasser, 80 g pikante Salami in dünnen Scheiben, 2-3 TL geriebener Pecorino pro Person, 20 g Butter, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zur die Béchamelsoße: 500 ml Milch, 50 g Mehl, 50 g Butter, 1 TL Muskatnuss, Salz

Nach dem Putzen und Waschen schneiden Sie die Karotte, die Zwiebel und den Sellerie in kleine Stücke und hacken diese zusammen mit der Petersilie und dem Knoblauch sehr fein. Das gehackte „Würzgemüse“ dann mit dem Olivenöl in einer schweren Pfanne anschwören. Unterdessen die weißen, harten Enden des Spargels abschneiden und die Spitzen und den zarteren Teil waschen, abtropfen

lassen und in kleine Stücke schneiden. Geben Sie diese mit in die Pfanne, sobald das Gemüse beginnt, Farbe anzunehmen. Gut umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein halbes Glas Wasser hinzufügen, vermischen und nach etwa 10 Minuten, wenn das Wasser verdampft ist, prüfen, ob der Spargel gar ist. Wenn er bissfest, „al dente“ ist, stellen Sie den Herd aus. Nun die Béchamelsoße zubereiten: Die Butter in einem kleinen Topf (mit schwerem Boden) bei sehr niedriger Temperatur zergehen lassen. Sobald sie geschmolzen ist, das Mehl hinzufügen und für 2-3 Minuten unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel anschwitzen, ohne dass die Mehlschwitze Farbe annimmt. In der Zwischenzeit die Milch zum Kochen bringen. Gießen Sie etwas von der heißen Milch zur Mehlschwitze und rühren Sie gut um; geben Sie nach und nach unter ständigem Rühren die ganze Milch in den Topf. Vorsichtig, damit die Soße nicht auf dem Topfboden ansetzt, circa 10 Minuten auf sehr niedriger Flamme köcheln lassen. Von Feuer nehmen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Geben Sie den Spargel zu der Béchamelsoße und vermischen Sie alles gründlich. Die Rigatoni in kochendem Salzwasser garen, bissfest abgießen und in eine feuerfeste Form geben: Mit der Béchamel-Spargel-Creme anrichten und sorgfältig vermengen. Verteilen Sie auf der Oberfläche Butterflöckchen (die Butter 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen), die Salamischeibchen und den geriebenen Pecorino. In dem auf 220 °C vorgeheizten Ofen circa 20 Minuten backen. Während der letzten 5 Minuten den oberen Grill des Ofens anschalten, damit sich auf Ihrer Pasta eine schöne, goldene Kruste bilden kann!



<<Stracotto al Chianti Riserva>> (= Schmorbraten in Chianti-Riserva-Soße)

Zutaten für 5-6 Personen: 800 g Muskelfleisch vom Rind, 3 kleine, weiße Zwiebeln, 2 Karotten, 1 Stängel Stangensellerie, 400 g geschälte Tomaten, 2 Gläser Rotwein (am besten Chianti Riserva), 3 Knoblauchzehen, 3 Rosmarinzweiglein, 6-7 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Entfernen Sie zunächst mit einem scharfen Messer die sehnigen Teile des Fleischs; nehmen Sie mit der Messerspitze hier und da 6-7 ca. 2 cm tiefe Einschnitte entlang der Fasern vor. Geben Sie in jeden Einschnitt etwas Salz und Pfeffer, ein paar Rosmarinadeln und eine halbe Knoblauchzehe. Salzen und pfeffern Sie die gesamte Oberfläche des Bratens, binden Sie ihn mit Küchengarn fest zusammen und stecken Sie an Ober- und Unterseite jeweils ein Rosmarinwedel unter das Garn. Das Fleisch in einer schweren Pfanne im Olivenöl anbraten, herausnehmen, wenn es von allen Seiten goldbraun ist, und in demselben Öl das grob gehackte Gemüse andünsten. Erhöhen Sie die Temperatur, löschen Sie mit einem Glas Rotwein ab und geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne. Sobald der Wein zur Gänze verdampft ist, fügen Sie die leicht zerdrückten geschälten Tomaten hinzu, schließen den Deckel und lassen den Braten ca. 1 Stunde lang schmoren (von Zeit zu Zeit wenden und die Soße umrühren, mit der Sie das Fleisch auch immer wieder begießen). Nach Ablauf dieser Zeit den restlichen Wein hinzufügen und alles ungefähr eine Stunde weitergaren, bis das Fleisch butterweich ist; wenige Minuten, bevor Sie den Herd ausschalten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 20 Minuten lang ruhen lassen. Den Schmorbraten auf ein Küchenbrett legen, das Garn entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Geben Sie 2 oder 3 Löffel schön heiße Soße auf einen Servierteller, richten Sie die Fleischscheiben darauf an und garnieren Sie mit der restlichen Soße. Sofort servieren.



<<Rosette di patate>>

(= Kartoffelrosetten)

Zutaten für ungefähr 40 Rosetten (8-10 Personen):

1 kg Kartoffeln, 2 ganze Eier + 3 Eigelb, 60 g Butter,
2 Prisen Muskatnuss (oder je nach Geschmack), 1 Glas
Milch, 1 Glas Wasser, Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, waschen und dann der Länge nach in einer einzelnen Lage in einem breiten Topf nebeneinanderlegen. Knapp mit Wasser und Milch bedecken (wenn je ein Glas zu wenig ist, fügen sie von beidem noch etwas mehr hinzu) und bei mittlerer Hitze garen, dann durch die Kartoffelpresse drücken oder mit der flotten Lotte pürieren und in eine Suppenschüssel geben. Während sie noch heiß sind, die (zimmerwarme) Butter hinzufügen, sorgfältig vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zuletzt, eines nach dem anderen, die Eigelbe und ein ganzes Ei dazugeben. Alles gut vermengen, bis Sie eine gleichmäßige, kompakte Masse erhalten haben. Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Formen Sie direkt auf dem Blech Rosetten, die etwas größer als eine Walnuss sind, mit einigen Zentimetern Abstand untereinander. Das übrig gebliebene Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen und mit einem Backpinsel die Rosetten damit bestreichen. Dann in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben, bis sie goldgelb gebacken sind (nach etwa 25-30 Minuten).



<<Coppe golose di Erika>>

(= Erikas leckere Erdbeerbecher)

Zutaten für 4 Personen: 200 g Biskuit, 200 g Erdbeeren, 4 Gläschchen „Fragoline“

Für die Creme: 250 ml Milch, 3 Eigelb, 75 g Maisstärke, 75 g Rohrzucker, $\frac{1}{2}$ Vanilleschote, 1 Stück Schale einer unbehandelten Zitrone, 180 ml Schlagsahne, 20 g Puderzucker, Mandellätzchen

Für die Creme: Die Milch mit der der Sänge nach aufgeschnittenen Vanilleschote und der Zitronenschale erhitzen. In einem kleinen Topf mit schwerem Boden die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen, die gesiebte Speisestärke hinzufügen und nach und nach unter ständigem Rühren die Milch angießen. Auf den Herd stellen und - ohne aufzuhören, mit dem Schneebesen weiterzurütteln - zum Kochen bringen. Den Herd ausschalten, sobald die Creme beginnt einzudicken, mit Frischhaltefolie in Kontakt mit der Oberfläche abdecken und abkühlen lassen. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen, das grüne „Stielchen“ entfernen und die Früchte in feine Scheiben schneiden. In einer Schüssel die Sahne steif schlagen und vorsichtig den Puderzucker untermischen, die gut erkaltete Creme (nachdem Sie die Vanilleschote und die Zitronenschale entfernt haben) hinzufügen und unterheben, bis eine glatte und homogene Mischung entstanden ist. Den Biskuit in Würfelchen schneiden und auf dem Boden der Gläser (oder Schälchen) verteilen, mit der „Fragoline“ beträufeln - wenn Sie es vorziehen und keine Kinder mitessen, mit Vin Santo - und mit einigen Löffeln Creme und ein paar Erdbeerscheibchen bedecken. Den Arbeitsschritt wiederholen und mit Erdbeeren und einer „Prise“ Mandellätzchen abschließen. Die Gläschchen vor dem Servieren etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.