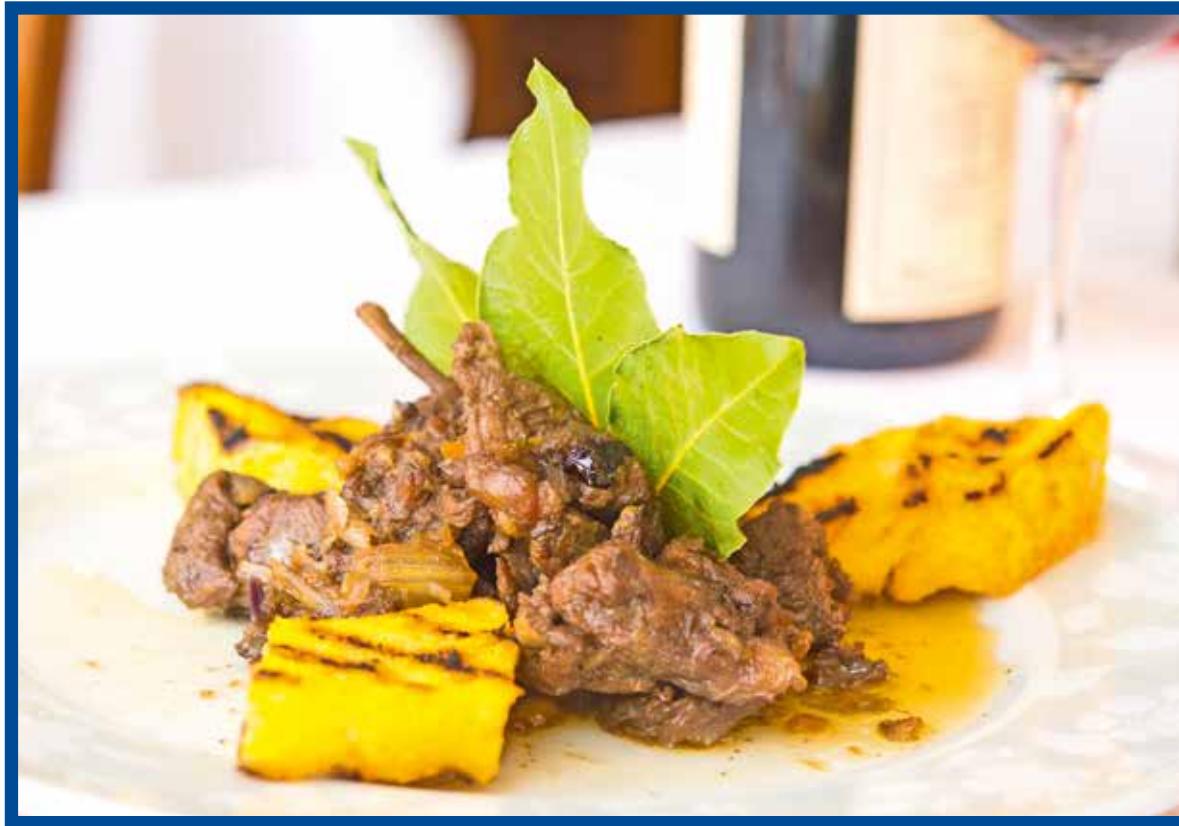


Ricette vialline di marzo



Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla...

Die länger werdenden Tage im März läutet ein farbenfroher, fruchtiger Aperitif ein, gefolgt von einem Frühlingssalat, einer um Artischocken bereicherten Pasta „Cacio e Pepe“, einem Wildschweinragout mit Großmutter Giovannas kroketten und von den hausgemachten Brutti ma Buoni als süßen Abschluss...



<<Pompejano Fizz>>

(= Grapefruit Spritz)

Zutaten für 4 Gläser: 300 ml gut gekühlter
Zorholino non filtrato, 5 Grapefruit Rosé,
100 ml kaltes Mineralwasser, Eiswürfel

Die Grapefruits halbieren und auspressen, dabei
eine Hälfte zur Dekoration beiseitelegen. Wenn Sie
kein Fruchtfleisch im Aperitif wünschen, geben
Sie den Saft durch ein engmaschiges Sieb.

Nun je 2-3 Eiswürfeln auf die Gläser verte-
len, zuerst zu gleichen Teilen den frisch gepressten
Grapefruitsaft, dann nach und nach den Zorbo-
lino non filtrato und ganz zuletzt das spru-
delnde Mineralwasser angießen. Schneiden Sie
nun die beiseitegelegte Grapefrithälfte in Scheiben,
dekorieren Sie die Gläser damit et voilà... im Nu
haben Sie einen frischen und durststillenden Ope-
ritif mit wunderschönen Farbnuancen gezaubert.
Es bleibt nichts anderes zu tun, als anzustoßen:
Cin Cin... auf die Gesundheit!



<<Insalata di Carciofi, Ricotta e Cicoria>> (= Artischockensalat mit Ricotta und Chicorée)

Zutaten für 4 Personen: 4 Artischocken, 4 Puntarelle (Römischer Chicorée), 4 EL Ricotta vom Schaf (ca. 300 g), 1 grüner Apfel, 5 EL Olivenöl Extravergine, $\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone, Salz und Pfeffer

Die Puntarelle waschen, in kleine Stückchen schneiden und in eine Schüssel geben. Den Apfel gründlich waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel in je vier Scheiben, diese dann kleine Stückchen schneiden und zu den Puntarelle hinzufügen. Die Artischocken nach dem Putzen der Säume nach in sehr feine Scheiben schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Schlagen Sie das Öl mit dem Saft einer halben Zitrone zu einer Emulsion auf und machen Sie den Salat damit an. Dann den mit den Händen groß zerbrockelten Ricottakäse hinzufügen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und alle Zutaten vorsichtig vermischen.achten Sie darauf, den Ricotta nicht zu sehr zu „zerkrümeln“.



<<Pasta Cacio e Pepe con i Carciofi>>

(= Pasta mit Käse, Pfeffer und Artischocken)

Zutaten für 4 Personen: 350 g Spaghetti alla Chitarra, 120 g gereifter Pecorino, 4 Artischocken, 2 Knoblauchzehen, 5 EL Olivenöl Extravergine, 1 Sträubchen Petersilie, 1 unbehandelte Zitrone, Salz und Pfeffer

Zunächst die Artischocken putzen: mit einem scharfen Messer den Stiel bis auf etwa 5 cm abschneiden. Die äußersten, härteren Blätter, die Spitze, rundherum den Rand und den unteren Teil der Blätter entfernen, dann die Außenseite des Stiels schälen. Die Artischocken halbieren und eventuell vorhandenes „Herr“ herauslösen. In feine Scheiben schneiden und in eine mit Wasser und dem Zitronensaft gefüllte Schüssel geben. Nun in einer großen Pfanne mit schwerem Boden, die auch die Nudeln fassen können muss, die Knoblauchzehen im Öl andünsten. Sobald sie Farbe angenommen haben, herausnehmen und die abgetropften und trocken getupften Artischocken hineingeben. Ein halbes Glas heißes Wasser angießen und 15 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Am Ende der Garzeit, wenn die Artischocken weich geworden sind, mit Salz abschmecken und mit der fein gehackten Petersilie bestreuen. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser garen; den geriebenen Pecorino mit 8 Esslöffeln des Nudelkochwassers und einer Prise Pfeffer in einem am besten vorgewärmeden Schüsselchen zu einer cremigen Mischung verrühren. Die Pasta bissfest abgießen (dabei ein wenig Kochwasser beiseitestellen) und kurz mit den Artischocken in der Pfanne schwenken, dann die Pecorinocreme und weitere 3-4 Esslöffel Nudelkochwasser hinzufügen und schnell umrühren, um alles gut zu vermischen. Die Spaghetti schön heiß und mit noch etwas frisch gemahlenem Pfeffer gewürzt servieren.



<<Il Cinghiale in umido>> (= Wildschweinragout)

Zutaten für 4 Personen: 800 g in Stücke geschnittenes Wildschweinfleisch (sowohl mit als auch ohne Knochen), 1 l körperreicher Rotwein, 300 g gehackte Tomaten aus dem Glas (fakultativ), 150 ml Olivenöl Extravergine, 1 mittelgroße rote Zwiebel, 1 Karotte, 1 Rippe Stangensellerie, 1 Zweig Lorbeerblätter, 10 Wacholderbeeren, 10 schwarze Pfefferkörner, 1 ganze getrocknete Chilischote, Salz



Im Topf kochendes Wildschweinfleisch

Sie können das Wildschweinragout mit heißer Polenta und mit frischen Sorbeerblättern garniert servieren. Vergessen Sie aber nicht, auch ein schönes toskanisches Weißbrot auf den Tisch zu bringen, um die Soße aufzutunken und einen körperreichen Rotwein (am besten derselbe, den Sie für die Marinade verwendet haben), um Fleisch und Brot zu begleiten.

Ein Geheimnis, um ein hervorragendes Wildschweingericht zuzubereiten, ist sowohl mageres Fleisch als auch solches mit Knochen zu verwenden, da es ihm Geschmack und Konsistenz verleiht. Die Zubereitung des Fleisches beginnt einen Tag (und eine Nacht) zuvor. Das Wildschweinfleisch wird zusammen mit dem Wein, den Wacholderbeeren, den Pfefferkörnern und den Sorbeerblättern in eine große Schüssel gegeben und über Nacht marinert. Am nächsten Morgen das Fleisch durch ein Nudelsieb gut abtropfen und die Gewürze aus der Marinade beiseitestellen. Ein weiteres kleines Geheimnis, das Sie vielleicht schon kennen: Das Wildschweinfleisch muss zuerst „allein“, also ohne weitere Zutaten gekocht werden, damit der Fleischsaft austreten kann. Dann wird die Flüssigkeit mit Hilfe des Topfdeckels abgegossen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, damit das Fleisch seinen „wilden“ Geruch verliert. Geben Sie nun 1/2 Fingerbreit Öl in eine Kasserolle und dünnen Sie das grob gehackte Gemüse (Zwiebel, Karotte und Stangensellerie) bei mäßiger Hitze darin an. Sobald die Zwiebel glasig wird, werden das Fleisch, die Chilischote und die Gewürze aus der Marinade hinzugefügt. Gut umrühren und zwei Gläser Wein zum Wildschwein geben. Wenn Sie eine im Geschmack rundere Soße mit mehr Farbe vorziehen, können Sie nun die mit Wasser oder einer leichten Brühe verlängerten Tomaten hinzufügen. Lassen Sie das Fleisch bei sehr geringer Hitze ca. 3 Stunden köcheln (je nachdem, wie zart das Fleisch ist) und rühren Sie von Zeit zu Zeit um. Falls die Flüssigkeit zu sehr einkocht, etwas warmes Wasser angießen.



<<Crocchette di patate della Nonna Giovanna⁽¹⁾>>

(= Die Kartoffelkroketten nach
Art von Großmutter Giovanna)

Zutaten für 4-5 Personen: 500 g Kartoffeln, 2 Eier,
4 EL geriebener Parmesan, 6 EL Mehl, 1 Prise Muskat-
nuss, 4 EL Paniermehl, $\frac{1}{2}$ l Olivenöl Extravergine,
Salz

Die gut gewaschenen Kartoffeln circa 25 Minuten in
Salzwasser kochen (den Gargrad mit einer Gabel probie-
ren, sie sollten schön weich sein). Sobald sie abgekühlt
sind, pellen und mit der „Flotten Lotte“ in eine Schüssel
passieren. Zwei Eier hinzufügen, gut mit den Kartof-
feln vermischen und dann den geriebenen Parmesan,
eine Prise Muskatnuss, eine Prise Salz und drei Ess-
löffel Mehl (durch ein Zeesieb gestrichen) in die Schüs-
sel geben. Erneut sorgfältig vermengen und mit be-
mehlten Händen und unter Zuhilfenahme eines Söffels
ovale Klößchen formen (etwa so groß wie ein Pingpong-
ball). Eines nach dem anderen im übrigen Mehl wäl-
zen, das Sie in einen tiefen Teller gegeben haben, und

(1) Dies ist der Name, den Giovanna, die Großmutter mütterlicher-
seits von Giuliano Lo Franco, diesen speziellen Kroketten gegeben hat.

das überschüssige Mehl abschütteln. Danach auch im Paniermehl wälzen (ebenfalls in einem tiefen Zeller) und nochmals etwas „abschütteln“. Eine große, mindestens bis zur Hälfte mit Öl (ca. $\frac{1}{2}$ Liter) gefüllte Pfanne auf den Herd stellen und gut erhitzen (testen Sie die Temperatur, indem Sie ein kleines Stückchen Brot „hineinwerfen“: Es sollte sofort frittieren). Gehen Sie einige Kroketten, eine nach der anderen, in das heiße Öl und lassen Sie sie von allen Seiten eine schöne, goldbraune Farbe annehmen. Bevor Sie sie wenden, sollten Sie die Temperatur einige Sekunden lang senken, damit die Kroketten innen trocknen, und sie dann wieder erhöhen. Die Kroketten herausnehmen, sorgfältig auf einem Zeller mit Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer Prise Salz bestreuen. Dekorieren Sie einen Servierteller mit Salatblättern, auf denen Sie die Kroketten anordnen.

Um dieses „Gericht“ zuzubereiten, benötigt man ein wenig Geduld und Geschick (zumindest beim Panieren der Kroketten); sollten Sie diese haben, empfehle ich Ihnen, sie auch zu nutzen. Zur Belohnung werden Sie einen Leckerbissen kosten können, der auch hier in der Toskana mittlerweile selten gegessen wird. Diese „Kroketten“ stammen in der Tat aus vergangenen Zeiten, denen der Großmutter, die es mit wenig Geld und viel Begabung schafften, nahrhafte und wohlgeschmeckende Leckerbissen zuzubereiten, um die gesamte, vielköpfige und hungrige Familie zu sättigen. Sie sind perfekt für einen Aperitif (in diesem Fall in kleinerem „Format“ zubereitet), als Vorspeise oder als zweiter Gang mit Salat oder gekochtem Gemüse.

<<Brutti ma buoni>>

Zutaten für circa 400 g Brutti ma Buoni:
3 Eiweiß, 150 g Mandeln, 150 g Haselnüsse
(wichtig: frisch und von guter Qualität),
150 g Rohrzucker, 1 Zitrone (die Schale und 1 TL
Saft), 1 walnussgroßes Stück Butter

In den Sandhäusern von früher bereiteten die umsichtigen Hausfrauen, um nichts wegwerfen zu müssen, mit übrig gebliebenen Eiweißen und ein wenig Zucker Meringen oder „Spumini“ zu (Schaumgebäck, Baiser). Eine von ihnen, die mehr Fantasie hatte, probierte Mandeln unter den Eischnee zu mischen. So wurden die „Brutti ma Buoni“ geboren. Der merkwürdige Name, welcher ihnen vom schelmischen Ehemann „angehängt“ wurde, so mögen wir glauben, passt perfekt zu diesen köstlichen Gebäckstückchen.

Rösten Sie die Mandeln und Haselnüsse im auf 150 °C vorgeheizten Backofen leicht an. Nachdem sie abgekühlt sind, grob hacken. Mit einem Schneebesen (oder einem kräftesparenden elektrischen Mixer!) das Eiweiß zusammen mit einem Teelöffel Zitro-



nensaft zu steifem Schnee schlagen. Heben Sie den Zucker ganz vorsichtig mit einem Holz-
löffel unter den Eischnee, um zu vermeiden, dass dieser zusammenfällt, und heben Sie dann
auch die zerkleinerten Mandeln, die Haselnüsse und die fein geriebene Zitronenschale unter.
Die Masse in einen Topf mit schwerem Boden geben und bei ständigem Rühren und schwacher
Hitze für 15-20 Minuten kochen, bis sie ein wenig der Flüssigkeit verloren hat. Nun ein
Backblech mit Backpapier auslegen, mit ein wenig weicher Butter bestreichen, damit die Plätz-
chen nicht anbacken, und die Schaummasse löffelweise in ausreichendem Abstand darauf
verteilen.

Das Blech bei 140-150 °C in den Ofen schieben und etwa eine halbe Stunde backen; den Ofen
ausschalten und, ohne ihn zu öffnen, warten, bis die Brötli ma Buoni lauwarm sind. Dann
das Backblech herausnehmen und das Gebäck abkühlen lassen. Sie sind hässlich, „brotti“ (sie
sind aus einem besonderen Teig: Man kann ihm weder ausrollen noch ihm mit Förmchen
für Plätzchen ein ansprechendes Aussehen geben), aber gut (= Buoni)! In einer Dose oder ei-
nem Glas aufbewahrt, halten sie sich für 2-3 Monate.