Ricette vialline di novembre

Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla....

Die Köchinnen und Köche der Fattoria haben sich für den November ein ganz besonderes Menü ausgedacht, in dem ein sehr traditionelles Gericht die Hauptrolle spielt, das Stufato Sangiovannese.....

<<Cachi e ... bollicine>>

(= Kaki und Perlen)

Zutaten für 8 Personen: 1 Kaki, 1 Flasche trockener Sekt, 50 ml Wasser, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Zucker, 1 Vanilleschote, 2 Kardamomkapseln

Die Kaki waschen, den Stielansatz mit den Blättern und eventuelle Samen mit einem Messer entfernen und die Frucht zunächst in Spalten, dann in Stückchen schneiden. Geben Sie die Kakistückchen zusammen mit dem Zucker, dem Wasser, dem Zitronensaft, der Vanilleschote und dem Kardamom in einen Topf mit schwerem Boden und bringen Sie das Ganze unter ständigem Rühren zum Kochen. Dann den Topf mit dem Deckel verschließen und das Fruchtfleisch zum Eindicken bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Den Herd ausschalten, den Kardamom und die Vanilleschoten herausnehmen und das Ganze mit dem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. Dieses durch ein Sieb streichen und, nachdem es abgekühlt ist, auf die Gläser verteilen. Gießen Sie nun vorsichtig den Sekt an und... Cin Cin!

«Bruschette piccanti di Broccolo con Alici e Fagioli Cannellini»

(= Pikante Bruschette mit Brokkoli, Sardellenfilets und Cannellini-Bohnen)

Zutaten für 6 Personen: 12 kleine Scheiben toskanisches Weißbrot, 500 g Brokkoli, 12 in Öl eingelegte Sardellenfilets, 6 EL gekochte Cannellini-Bohnen (oder eine andere Sorte weiße Bohnen nach Geschmack), ½ unbehandelte Zitrone, 3 EL Olivenöl Extravergine, 2 TL „Piccantissima" oder eine andere scharfe Soße nach Geschmack, Salz und Pfeffer

Den Brokkoli waschen und putzen, die zartesten Teile – die Röschen – abtrennen und 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abtropfen, in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken und mit Öl, Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 5 Minuten rösten, aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann mit der Brokkolicreme bestreichen. Auf jede Bruschetta einen halben Löffel gut abgetropfte Cannellini-Bohnen und ein mit der scharfen Soße gewürztes, ebenfalls gut vom Öl abgetropftes Sardellenfilet geben. Der letzte Schliff: eine „Prise" Zitronenabrieb, et voilà, die Bruschette sind fertig... und superlecker!

<<Se Tagliatelle al Farro con Porcini, Nocciole e Pecorino>>

(= Emmer-Tagliatelle mit Steinpilzen, Haselnüssen und Pecorino)

Zutaten für 4 Personen: 350 g Emmer-Tagliatelle, 300 g frische Steinpilze, 50 g altbackene Brotkrume, 1 Schalotte, 40 g Haselnusskerne, 7 EL Olivenöl Extravergine, 3-4 Salbeiblätter, 2 EL geriebener reifer Pecorino, 1 EL fein gehackte Petersilienblättchen, Salz und Pfeffer

Die Steinpilze mit einem Messer säubern und vorsichtig mit einem angefeuchteten, ausgewrungenen Geschirrtuch abreiben; in dünne Scheiben schneiden und beiseitestellen. Die Schalotte putzen und fein hacken. In einer Pfanne mit schwerem Boden in 4 Esslöffeln Öl andünsten. Sobald sie „durchsichtig" geworden ist, die Pilze hinzufügen; mit Salz und Pfeffer würzen und die mit den Fingern zerkleinerten Salbeiblätter hinzufügen. Umrühren und bei mittlerer Hitze etwa 10-15 Minuten garen. Die Brotkrume und die grob gehackten Haselnüsse in einer kleinen Pfanne mit schwerem Boden in einem Esslöffel Öl anrösten. Die Tagliatelle in reichlich siedendem Salzwasser kochen und bissfest abgießen (ein wenig des Kochwassers beiseitestellen). In die Pfanne mit der heißen Pilzsoße geben, den geriebenen Pecorino und ein bis zwei Esslöffel des Nudelkochwassers hinzufügen. Die geröstete Brotkrume mit den Haselnüssen, die Petersilie und eine „Runde" rohes Olivenöl darüber geben, vorsichtig umrühren und sofort schön heiß in der Pfanne oder auf einem vorgewärmten Servierteller auf den Tisch bringen. Buon appetito!

<<Stufato alla Sangiovannese>>

(= Rindfleisch-Schmortopf nach Art von San Giovanni Valdarno)

Zutaten für 4 Personen: 800 g Rindfleisch (Muskelfleisch vom vorderen Bein), 100 ml Olivenöl Extravergine, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Bund Petersilie, 1 gestrichener EL Tomatenmark, 1 l Brühe, 3 Gewürznelken, 1 EL „Drogo", 1 Glas Rotwein, am besten ein guter Chianti, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für den „Drogo": 1 große Prise gemahlene Gewürznelken, 1 große Prise gemahlener Zimt, 1 große Prise gemahlener Ingwer, 1 große Prise gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 große Prise gemahlene Muskatnuss

Für die Brühe: 1 Karotte, 1 Stange Staudensellerie, 1 Zwiebel, Knochen und Hachse vom Rind

Die Zwiebel und die Petersilie mit einem großen Messer oder einem Wiegemesser klein hacken und zusammen mit dem in Stückchen geschnittenen Fleisch in einen großen Tontopf geben, in dem Sie bereits das Olivenöl leicht erhitzt haben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Fleisch Farbe angenommen hat. Fügen Sie Salz, die ganzen Gewürznelken und einen Esslöffel „Drogo" hinzu, rühren Sie sorgfältig mit einem Holzlöffel um und gießen Sie den Wein an, den Sie bei stärkerer Hitze verdampfen lassen. Dann nach und nach die heiße Brühe hinzufügen; lösen Sie in der ersten Schöpfkelle Brühe das Tomatenmark auf. Sobald sie vom Fleisch aufgenommen wurde, gießen Sie eine weitere Schöpfkelle an. Lassen Sie das Ganze nun bei niedriger Hitze 4 Stunden lang köcheln. Vor dem Ausschalten des Herdes mit Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die lange Garzeit erfordert etwas Geduld, doch das Ergebnis – die Zartheit des Fleisches, die Aromen der Gewürze, die Nase und Gaumen füllen werden, und das schmackhafte „Sößchen" – wird Sie Bissen auf Bissen dafür entschädigen. Niemand wird darauf verzichten wollen, mit einem Stückchen Brot die übrige Soße aufzutunken und zu genießen.
Dieser Schmortopf ist ein typisches Gericht aus San Giovanni Valdarno, einer großen Ortschaft unweit der Fattoria; man kann sagen, dass er für die Einwohner von San Giovanni mehr als ein Gericht ist, beinahe ein Ritual! Traditionell wird es jeden Sonntag in der Karnevalszeit in den Räumen unterhalb der Basilika Santa Maria delle Grazie im historischen Zentrum zubereitet; hier werden große Tische aufgestellt, an denen dieses köstliche traditionelle Schmorgericht serviert wird. Die Gewürze, genauer gesagt der „Drogo", sind das Besondere an der Zubereitung; die Mischung kann nämlich nur in einem Lebensmittelgeschäft des Ortes gekauft werden, das das Geheimnis des Rezeptes seit unzähligen Jahren hütet. Die Hausfrauen von San Giovanni passen die Dosierungen und Mengen der – teils geheimnisvollen – Zutaten an, um dem Drogo und damit ihrem Schmortopf eine persönliche Note zu verleihen.

<<Le Patate d'Autunno>>

(= Herbstliche Kartoffeln)

Zutaten für 4-5 Personen: 400 g Butternutkürbis, 4-5 mittelgroße Kartoffeln, 100 g durchwachsener Speck, 1 EL Balsamessig, 20 g geschälte Mandeln, 4-5 EL Olivenöl Extravergine (sowie 2 EL zum Einfetten der Backform), Salz und Pfeffer

Den Kürbis in Würfel schneiden, in eine Backform mit eingefettetem Boden geben, salzen und ca. 20-25 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Dann herausnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und in reichlich Salzwasser kochen. Den Speck erst in feine Scheiben, dann in schmale Streifen schneiden, in einer Pfanne mit schwerem Boden anbraten, bei starker Hitze mit dem Balsamessig ablöschen und diesen verdunsten lassen. Sobald der Speck schön kross ist, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier „trocknen" lassen. Die Kartoffeln abgießen (sie sollten relativ bissfest sein), abkühlen lassen und dann in Würfel schneiden. Die Mandeln in Scheibchen schneiden und alles in einer Schüssel zusammen mit den abgekühlten Kürbisstücken, Salz, Pfeffer und Olivenöl anrichten, gut vermengen und servieren.

«Tartufi al cioccolato fondente e zenzero de La Vialla»

(= Zartbittertrüffel mit Ingwer von La Vialla)

Zutaten für ca. 60 Trüffel: 1 Säckchen Stracci zu 350 g, 300 g Viallella fondente, 120 g geschälte Haselnüsse, 150 g Zartbitterschokolade, 100 g ungesüßtes Kakaopulver, 0,5 g geriebener Ingwer, 0,5 g Chilipulver

Die Stracci und die Haselnüsse im Mixer zerkleinern und mit einem Holzlöffel in einer Schüssel mit 2 Esslöffeln Kakao vermischen. Fügen Sie die Viallella fondente, den Ingwer und das Chilipulver hinzu und vermengen Sie alles unter ständigem Rühren, bis die Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse geworden sind (sollten Sie eine Knetmaschine besitzen, wird diese „Arbeit" einfacher sein). Benetzen Sie die Hände mit Wasser und formen Sie aus dem Teig kleine Bällchen mit einem Durchmesser von ca. 1,5 cm, die Sie nach und nach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Sobald die gesamte Masse verarbeitet wurde, stellen Sie die Trüffel für 10 Minuten in den Kühlschrank. In der Zwischenzeit die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Dann die Trüffel aus dem Kühlschrank nehmen, eine nach der anderen in die geschmolzene Schokolade tauchen, wieder zurück auf das Backpapier legen und, sobald sie vollständig abgekühlt sind, mit dem übrigen Kakao bestäuben.

<<Montebianco>> (= Der Mont Blanc)

Zutaten für 4 Personen: 600 g Esskastanien, 600 ml Milch, 200 ml frische Schlagsahne, 100 g Zucker, 20 g ungesüßter Kakao, 20 g Puderzucker, 2 EL Rum (oder Vin Santo), 1 Päckchen Vanillin oder das Mark einer Vanilleschote, Salz

Waschen Sie die Esskastanien und kochen Sie sie mindestens eine Stunde lang in einem Topf mit reichlich Wasser (sie müssen vollständig bedeckt sein) und einer Prise Salz. Dann abgießen und schälen, bevor sie zu sehr abkühlen; es ist so einfacher, die dünne innere Haut zu entfernen. Geben Sie die Kastanien zurück in den mit etwas Wasser ausgespülten Topf, in dem sie gekocht wurden, gießen Sie die Milch an und kochen Sie alles zusammen weitere 20–30 Minuten; rühren Sie von Zeit zu Zeit um und bemühen Sie sich dabei, die Kastanien mit den Zähnen einer Gabel oder der Spitze eines Kochlöffels gut zu zerdrücken. Sobald die Mischung einzudicken beginnt, fügen Sie den Zucker und das Vanillin hinzu. So lange weiterrühren, bis die Esskastanien fast vollständig zu einem Püree geworden sind. Die Masse durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben, den durchgesiebten Kakao und den Rum hinzufügen (wenn Kinder mitessen, lässt man ihn natürlich weg) und gut vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist, die Sie abkühlen lassen. Schlagen Sie in der Zwischenzeit die Sahne (sie muss sehr kalt sein) mit dem Puderzucker steif. Die Kastanienmasse noch einmal durch den Kartoffelstampfer drücken und in Dessertschüsselchen anrichten. Verteilen Sie die Schlagsahne mit Hilfe eines Spritzbeutels darauf, um eine schneebedeckte Bergspitze nachzuempfinden und so dem Namen der Süßspeise alle Ehre zu machen!