

# Ricette vialline di ottobre



## Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Vialla...

Die Tage werden kürzer, doch die wärmenden Sonnenstrahlen schenken noch immer einen reich gefüllten Korb voller Gemüse und Obst. Die letzten Paprikaschoten verwandeln sich in die köstliche Peperonata dolce und in eine schmackhafte Beilage für einen herbstlichen Braten mit Edelkastanien, die ersten Äpfel hingegen in einen duftenden Kuchen....



## Succo di Mirtilli e di Arance con... „Le Chiassie“! (= Heidelbeer-Orangensaft mit... „Le Chiassie“!)

Zutaten für 4-5 Personen: 1 Flasche Le Chiassie (oder ein anderer trockener Sekt), 200 ml Orangensaft, 200 ml Heidelbeersaft, 4-5 EL Heidelbeeren, 1 unbehandelte Zitrone, Eiswürfel

Die Heidelbeeren waschen, behutsam trocken tupfen und beiseitestellen. Die beiden Säfte in einer Karaffe miteinander vermischen, nach und nach den gut gekühlten Sekt angießen und vorsichtig umrühren. 5-6 Eiswürfel und einen Löffel Heidelbeeren in jedes Glas geben. Den Cocktail auf die Gläser verteilen und jeweils eine Zitronenscheibe hinzufügen.... Ein Prost auf den Herbst, eine einzigartige Jahreszeit, die uns mit ihren Farben und Aromen willkommen heißt, uns in den Winter begleitet, sanft an ihn gewöhnt und uns kostbare Geschenke macht: allen voran den neuen Wein und das neue Öl!



## «Crostini con Pecorino, "Peperonata dolce" e Capocollo»

(= Crostini mit Pecorino,  
Paprikaschotenkonfitüre und Capocollo)

Zutaten für 4 Personen: 8 Scheiben Mehr- oder Vollkornbrot, dünn geschnitten, 8 Scheiben Capocollo (oder roher toskanischer Schinken), 200 g frischer Pecorino (oder „Affumciato“, 3-4 Monate gereift), 8 TL „Peperonata Dolce“ (oder Paprikaschotenkonfitüre), 4-5 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Zur die „Peperonata dolce“ (3 Gläser à 250 g Konfitüre): 1 kg rote und gelbe „süße“ Paprikaschoten, 400 g Rohrzucker, 1 Chilischote (oder 2 für mutige Gaumen), Salz

Ordnen Sie die Brotscheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech an und geben Sie den in dünne Scheiben geschnittenen Schafskäse und einen Teelöffel Paprikaschotenkonfitüre darauf. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen bei Grillfunktion 5 Minuten backen, bis die Crostini knusprig sind. Aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, jeden Crostino mit 1-2 Scheiben Capocollo garnieren, mit etwas rohem Olivenöl beträufeln und sofort schön heiß servieren. Um die „Peperonata dolce“ zu Hause zuzubereiten, waschen Sie die Paprikaschoten und entfernen alle Kerne sowie die inneren weißen Sehnen. In Stücke schneiden und bei schwacher Hitze in einer geschlossenen antihaftbeschichteten Pfanne oder in einem Topf mit einer kleinen Prise Salz, der Chilischote und 6 Esslöffeln Wasser andünsten. Sobald die Schoten schön weich sind, vom Herd nehmen, mit der Passiermühle passieren und danach zusammen mit dem Zucker wieder zum Kochen bringen, wobei Sie des Öfteren umrühren, bis die Konfitüre eingedickt ist.





## <<gli Spaghetti con Carciofi, Acciughe e Pecorino>> (= Spaghetti mit Artischocken, Sardellen und Pecorino)

Zutaten für 4 Personen: 350 g Spaghetti, 6 Artischocken, 2 Knoblauchzehen, 8 Sardellenfilets, 4 EL geriebener reifer Pecorino, 1 unbehandelte Zitrone, 3-4 EL Olivenöl Extravergine, 1 Chilischote (fakultativ), Salz und Pfeffer

Um die Artischocken zu putzen, den Stiel bis auf 4-5 cm einkürzen. Die äußeren, härteren Blätter entfernen, die Spitze und den äußeren Teil rundherum sowie die Unterseite am Blattansatz abschneiden und den Stiel schälen. Segen Sie die Artischocken nach dem Putzen in eine Schüssel mit Wasser sowie dem Saft und den Schalen der Zitrone; dann abtropfen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch und die Chilischote in einer Pfanne mit schwerem Boden im Öl andünsten. Die Artischocken dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ein paar Minuten lang schwenken. Die Sardellenfilets hinzufügen und mit der Spitze eines Kochlöffels zerkleinern. Das Ganze unter häufigem Umrühren weiter dünsten, bis die Artischocken gar, aber nicht zu weich sind; sie sollten nicht zerfallen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen – Vorsicht, die Sardellen und der Pecorino sind bereits sehr würzig – und bissfest abgießen (dabei einen Teil des Kochwassers beiseitestellen); in die Pfanne mit den Artischocken geben, ein bis zwei Schöpfkellen des Nudelkochwassers und den geriebenen Pecorino hinzufügen, sorgfältig umrühren und die Spaghetti sofort schön heiß servieren!



## <<L'Arista in Salsa di Castagne>> (= Schweinerücken in Kastanien-Sauce)

Zutaten für 4-5 Personen: 700 g Schweinerücken, 300 g Esskastanien, 2 Knoblauchzehen, 2 TL Kastanienhonig, 1 Glas trockener Weißwein, 2 Rosmarinzweige, 8 EL Olivenöl Extravergine, 1 EL Mehl (alternativ Mais- oder Kartoffelstärke), 1 Glas Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer

Für die Brühe: 500 ml Wasser, 1 Karotte, 1 Stängel Stangensellerie, 1 Sträufchen Petersilie, 1 Zwiebel, 1 Prise Salz

Bereiten Sie zunächst die Gemüsebrühe zu: Setzen Sie einen Topf mit dem Wasser, dem gewaschenen und geputzten Suppengrün und einer Prise Salz auf und lassen Sie das Ganze eine halbe Stunde köcheln. In der Zwischenzeit die Kastanien rösten. Mit einem Messer den „Bauch“ der Kastanien einschneiden. Falls Sie die Möglichkeit haben, rösten Sie sie über dem Feuer in einer speziellen Kastanienpfanne mit Söchern, andernfalls geben Sie die Kastanien in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen und wenden sie von Zeit zu Zeit. Nach ungefähr 20 Minuten (oder einer halben Stunde im Backofen) prüfen Sie den Garungsgrad an einer Kastanie: Wenn sich die Schale leicht entfernen lässt, sind sie fertig. Die Kastanien auf ein feuchtes Tuch geben, darin einwickeln, 10 Minuten ruhen lassen, dann schälen und beiseitestellen.

Binden Sie das Fleisch mit Küchengarn. Zerdücken Sie die Knoblauchzehen mit der Knoblauchpresse oder hacken Sie sie fein und verteilen sie zusammen mit Pfeffer und Salz auf der ganzen Bratenoberfläche. Die Rosmarinzweige auf der Ober- und der Unterseite unter das Garn stecken. Verriühren Sie in einem Schüsselchen das Olivenöl mit dem Honig und geben Sie das Gemisch auf den Boden eines Bräters. Legen Sie auch das Fleisch hinein und schmoren Sie das Ganze circa eine halbe Stunde in dem auf 180 °C vorgeheizten Backofen. Sobald das Öl zu brutzeln beginnt, den Bräter herausnehmen, mit dem Weißwein ablöschen, diesen verdampfen lassen und das Fleisch mit der Bratflüssigkeit begießen. Sobald es Farbe angenommen hat, wenden Sie es, um es auch von der anderen Seite zu garen und zu schmoren; nach einer halben Stunde auch die Kastanien in den Bräter geben, gut in der Bratflüssigkeit wenden und erneut für 20 Minuten in den Ofen schieben. Nach Ablauf dieser Zeit aus dem Backofen nehmen: Das Fleisch sollte gut gebräunt sein. Lassen Sie es auf einem Küchenbrett „ruhen“ und geben Sie den Bratenfond zusammen mit den Kastanien in eine Pfanne mit schwerem Boden. Fügen Sie die Gemüsebrühe und das mit einem Esslöffel Brühe angerrührte Mehl hinzu und lassen Sie das Ganze bei mäßiger Hitze köcheln, bis die Soße eindickt. Entfernen Sie das Küchengarn und schneiden Sie den Braten in Scheiben. Die Scheiben auf einem Servierteller anrichten und mit der schön heißen Soße und den Kastanien garniert servieren.



## <<Peperoni "ammollicati">> (= Paprikaschoten mit Brotkrume)

Zutaten für 4-5 Personen: 3 große Paprikaschoten in verschiedenen Farben, 50 g altbackene Brotkrume,  $\frac{1}{2}$  Stange Sauch, 1 Knoblauchzehe, 8-10 entkernte schwarze Oliven, 1 EL in Essig eingelegte Kapern, 1 EL Pinienkerne, 4 in Öl eingekochte Sardellenfilets, 2 EL geriebener reifer Pecorino, 5 EL Olivenöl Extravergine,  $\frac{1}{2}$  Chilischote (nach Geschmack), 1 TL Oregano, Salz und Pfeffer

Die Paprikaschoten waschen und putzen, dabei die Kerne und die inneren weißen Trennwände entfernen, dann der Länge nach in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit schwerem Boden die geschälte Knoblauchzehe und den geputzten und in feine Ringe geschnittenen Sauch in 4 Esslöffeln Öl andünsten. Sobald der Knoblauch Farbe angenommen hat, herausnehmen und die Paprikastreifen hineingeben; mit (wenig) Salz würzen, alles gut miteinander vermengen und 5 Minuten bei starker Hitze anbraten. Die Flamme kleiner stellen, eine Schöpfkelle lauwarmes Wasser hinzufügen und mit einem Deckel verschlossen etwa 20 Minuten lang köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. In einer mit einem Esslöffel Öl eingefetteten kleinen Pfanne mit schwerem Boden die grob zerbröselte Brotkrume anrösten - aufgepasst, sie brennt leicht an! - und zusammen mit den zerkleinerten Sardellenfilets, den unter fließendem Wasser sorgfältig abgespülten Kapern - ganz belassenen, wenn sie klein sind, gehackt, wenn sie groß sind - und den halbierten Oliven vermengen, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht. Dann auch den Pecorino, den Oregano, die Pinienkerne, die fein gehackte Chilischote sowie Salz und Pfeffer hinzufügen und gut umrühren. Prüfen Sie, ob die Paprikastreifen gar sind und richten Sie sie, nachdem Sie die eventuell vorhandene überschüssige Flüssigkeit abgegossen haben, mit der vorbereiteten Brotkrume an. Alles sorgfältig vermischen, damit das Ganze Geschmack annimmt, und die „Peperoni ammollicati“ sind bereit, serviert zu werden!



## <<Sa Crostata di Mele e Mandorle>> (= Mürbeteigkuchen mit Äpfeln und Mandeln)

Zutaten für eine runde Backform mit einem Durchmesser von 28 cm

**Für den Teig:** 250 g Mehl Type 405, 2 Eigelb, 80 g Rohrzucker, 125 g Butter, 1 Prise Salz

**Für die Füllung:** 2 Eiweiß, 70 g Kristallzucker, 150 g ungeschälte Mandeln, 1 Vanilleschote

**... und zusätzlich:** 3 Äpfel (oder 2, wenn sie groß sind), 2 EL Kristallzucker, Puderzucker

Bereiten Sie zunächst den Mürbeteig zu: Das gesiebte Mehl mit dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel mischen; die weiche, in Stückchen geschnittene Butter (die Sie mindestens 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen haben), die Eigelbe und 2-3 Esslöffel Wasser hinzufügen. Erst mit einer Gabel vermengen, dann mit den Händen weiterkneten, bis eine glatte Teigkugel entstanden ist. Mit einem Geschirrtuch abdecken und mindestens eine halbe Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Füllung zu: In einer Schüssel das Eiweiß mit einem elektrischen Rührgerät steif schlagen. Den Zucker und das Mark der Vanilleschote hinzufügen (die Schote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit der flach gehaltenen Messerklinge herausziehen) und alles zu einer geschmeidigen, gleichmäßigen Masse verrühren. Die Mandeln im Mixer fein hacken und in die Schüssel mit dem Eiweiß geben; alles mit dem Rührgerät vermengen. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit den Händen in der gut gebutterten und bemehlten Backform ausbreiten, dabei auch an den Rändern sorgfältig andrücken (bis zu einer Höhe von etwa 3 cm). Den Teig hier und da mit den Zinken einer Gabel einstechen, die Füllung darauf geben und glatt streichen. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen, in feine Scheiben schneiden und von außen beginnend in zwei konzentrischen Kreisen leicht überlappend auf der Füllung anordnen. Die Äpfel mit dem Zucker bestreuen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten backen. Bevor Sie den Kuchen aus der Form nehmen, lassen Sie ihn vollständig auskühlen; bestäuben Sie die Oberfläche mit Puderzucker und bringen Sie ihn zu Tisch.