

Ricette vialline di settembre



Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Vialla...

Die spätsommerlichen Tage machen Lust auf einen fruchtig-spritzigen Aperitif mit Traubensaft, begleitet von einem Fladenbrot mit Zitronen, Walnüssen und Pecorino. Dann lässt sich der Duft einer Lasagne mit geschmortem Gemüse erschnuppern, gefolgt von vielen weiteren Seckereien...



<<Spremuta di uva e bollicine>>

(= Traubensaft und Perlen)

Zutaten für 1 Person: 2/3 Sekt, 1/3 Traubensaft

Dieser Operitif, der einen großen Erfolg auf der Tattoria während und nach der Weinlese hat, besteht aus Traubensaft, möglichst hausgemacht (1), welcher den „Perlen“ beigemischt wird: 2/3 Sekt, 1/3 Traubensaft, alles gut eisgekühlt und in „flûtes“ serviert, die mit einer einzelnen Weinbeere oder einer kleinen Weintroube dekoriert wurden.

(1) Sie können ihn auch zu Hause mit vollreifen, biologischen roten Trauben zubereiten, die Sie durch eine Passiermühle mahlen.



<<Sa Schiacciata con Fichi, Noci e Pecorino>>

(= Fladenbrot mit Feigen, Walnüssen und Pecorino)

Zutaten für 4-5 Personen (für eine rechteckige Backform von 30 x 40 cm): 300 g Mehl, 210 g Wasser, 3 g trockene Bierhefe (oder 12,5 g frische Bierhefe), 10 g Olivenöl Extravergine (sowie 2 EL zum Einfetten des Backpapiers), 20 frische Feigen, 250 g junger Pecorino, 100 g Walnusskerne, 2-3 Rosmarinzweiglein, Salz und Pfeffer

In einer Schüssel das Mehl und die in etwas lauwarmem Wasser aufgelöste Hefe vermischen; nach und nach und unter ständigem Rühren das Wasser hinzufügen. Wenn es fast vollständig aufgesogen ist, das Öl und Salz hinzufügen; sobald der Teig beginnt Konsistenz anzunehmen, mit den Händen weiterkneten, bis Sie eine weiche Kugel erhalten haben. Mit ein wenig Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch abdecken und etwa 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig unter Zuhilfenahme von etwas Mehl auf einem mit Backpapier ausgelegten und mit Öl eingefetteten Blech ausbreiten und weitere eineinhalb Stunden gehen lassen. Dann die gewaschenen, trocken getupften und in Spalten geschnittenen Feigen, den geriebenen Pecorino, die grob gehackten Walnusskerne und die von den Zweiglein abgestreiften Rosmarinnadeln auf der Schiacciata verteilen. Mit einem schönen „Schuss“ Öl und etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen und im auf 220 °C vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen.



<<Lasagne al Guazzabuglio con Salsa di pecorino e Olio al Peperoncino>>

(= Lasagne mit geschmortem Sommergemüse, Pecorinocreme und Chilöl)

Zutaten für 4-5 Personen: 250 g frische Lasagne, 1 Glas Guazzabuglio (geschmortes Sommergemüse) (1), 3 hart gekochte Eier (in Scheiben geschnitten, ein Ei pro Schicht), 1 Handvoll geriebener reifer Pecorino, 3 EL Chilöl, 5-6 frische Basilikumblätter für die Dekoration, Salz

für die Pecorinocreme: 500 ml Milch, 200 g geriebener reifer Pecorino, $\frac{1}{2}$ TL Muskatnuss, Salz und Pfeffer

(1) Um den „Guazzabuglio“ selbst zuzubereiten: 2 Paprikaschoten (eine gelbe und eine rote), 2 gut abgetropfte geschälte Tomaten, 1 Aubergine, 1 Zucchini, 1 Kartoffel, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Sträufchen Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Balsamessig, 3-4 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Bereiten Sie zunächst den Sasagne-Zieig nach diesem Rezept zu.

Für den Guzzabuglio: Alle Gemüsesorten waschen und putzen. Die Aubergine, die Zucchini, die Karotte, die Paprikaschoten (die Sie von den Kernen und den weißen Trennwänden im Inneren befreit haben) und die geschälte Kartoffel in Stückchen schneiden. Die Zwiebel putzen, fein hacken und in einer großen Pfanne mit schwerem Boden, die das ganze Gemüse fassen können muss, mit 3-4 Esslöffeln Öl und der geschälten Knoblauchzehe andünsten. Sobald die Zwiebel Farbe angenommen hat, das übrige Gemüse hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, umrühren, mit einem Deckel verschließen und etwa 10 Minuten garen. Dann die fein gehackte Petersilie dazugeben und das Ganze etwa weitere zehn Minuten dünsten, bis das Gemüse ein wenig weich geworden ist. Mit dem Balsamessig ablöschen und die geschälten Tomaten dazugeben, die Sie zuvor auf einem Zeller mit einer Gabel zerdrückt haben; alles circa 20 Minuten weitergaren, dabei gelegentlich umrühren.

In der Zwischenzeit einen Topf mit reichlich Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen, salzen und die Sasagnellätter - nur wenige auf einmal - hineingleiten lassen; nach wenigen Minuten mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel geben und dann, ohne sie überlappen zu lassen, auf einem Geschirrtuch ausbreiten.

Nun die Pecorinocreme zubereiten: Die Milch in einem kleinen Topf im Wasserbad erwärmen und vom Herd nehmen, bevor sie den Siedepunkt erreicht; den Pecorino, die Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzufügen und mit dem Schneebesen umrühren, bis eine homogene Creme entstanden ist.

Sobald der Guzzabuglio gar ist, können Sie die Sasagne „zusammenstellen“: Verteilen Sie ein paar Esslöffel Gemüsesoße und Pecorinocreme auf dem Boden einer rechteckigen Auflaufform, bedecken Sie das Ganze mit einer Schicht Sasagnellätter und diese wiederum mit Soße und Pecorinocreme; ordnen Sie ein in Scheiben geschnittenes Ei darauf an und würzen Sie mit einem Esslöffel Chiliöl. Fahren Sie so fort, bis Sie drei Schichten erhalten haben und streuen Sie zum Abschluss eine Handvoll geriebenen Pecorino über das Ganze. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen etwa 30-40 Minuten backen. Vor dem Servieren 15 Minuten ruhen lassen und mit den Basilikumblättern garnieren.



<<Se Bisteccine di Vitello con l'Uva>>

(= Kalbskoteletts mit Trauben)

Zutaten für 4 Personen: 4 Kalbskoteletts zu 250 g, 200 ml Weißwein, 400 g rote Weinbeeren, 6 Salbeiblätter, 2 Rosmarinzweiglein, 1 Lorbeerblatt, 4 Thymianzweiglein, 1 Chilischote, 1 Knoblauchzehe, 9-10 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Die Kräuter zusammen mit der Chilischote und der geschälten Knoblauchzehe auf der Arbeitsfläche fein hacken; jedes Kalbskotelett mit einem Eßlöffel Öl beträufeln und mit der Kräutermischung bestreuen. Erhitzen Sie 5-6 Eßlöffel Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden, die groß genug für das gesamte Fleisch ist. Die Koteletts hineinlegen, bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten pro Seite anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 100 ml Weißwein ablöschen, den Sie bei starker Hitze verdampfen lassen; dann den Herd abstellen, das Fleisch auf einen Teller legen und mit Alufolie abdecken. Die gewaschenen, trocken getupften und, falls sie groß sind, halbiert-

ten Weinbeeren zusammen mit dem restlichen Wein in die Pfanne geben, in der Sie das Fleisch gebraten haben, bei mittlerer Hitze im Bratensaft Geschmack annehmen und etwa 15 Minuten bei geschlossenem Deckel weich werden lassen; dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Nach Ablauf dieser Zeit die Kalbskoteletts erneut für ein paar Minuten in die heiße Pfanne geben, um sie wieder aufzuwärmen. Servieren Sie sie zusammen mit den Weintrauben und dem Jond. Dazu passt ausgezeichnet, wenn Sie möchten und mögen, ein großzügiger Löffel Kartoffelpüree (1)!

(1) Für das Kartoffelpüree - Zutaten für 4 Personen: 1 kg gelbfleischige Kartoffeln; 250 ml warme Vollmilch; 50 g Butter; Salz. Die gründlich gewaschenen, ungeschälten Kartoffeln in kaltem Salzwasser aufsetzen und kochen. Um zu prüfen, ob sie gar sind, mit einer Gabel einstechen; wenn die Gabel leicht eindringt, können die Kartoffeln abgegossen werden. Ein paar Minuten abkühlen lassen, dann noch heiß pellen... so geht es leichter. Zerdücken Sie sie mit einem Kartoffelstampfer (oder pürieren Sie sie mit der Zlotten Lotte) direkt in einem Topf mit schwerem Boden. Bei kleiner Flamme wieder auf den Herd stellen, die bereits erwärmte Milch angießen, alles gut mit einem Schneebesen vermengen, mit Salz abschmecken und sofort vom Herd nehmen. Die in Stückchen geschnittene Butter hinzufügen und umrühren, bis sie geschmolzen ist. Das Püree ist fertig!



<<Le verdure grigliate.... piccanti>> (= Gegrilltes, pikantes Gemüse)

Zutaten für 4-6 Personen: 2 Zucchini, 1 Aubergine, 2 Frühlingszwiebeln, 2 Paprikaschoten in beliebiger Farbe, 2 große, reife, aber feste Tomaten, 4 EL Olivenöl Extravergine, 1 EL Balsamico Bianco, 1 Knoblauchzehe, Basilikum oder Oregano nach Geschmack, Salz und Pfeffer, 1 Gläschen „Piccantissima“

Das Gemüse putzen, waschen und abtrocken; die Aubergine in circa 5 mm dicke Scheiben schneiden, in ein Nudelsieb geben, mit Salz bestreuen und das bittere Vegetationswasser etwa eine Stunde lang „abtropfen“ lassen, dann abspülen und trocken tupfen. Schneiden Sie die Zucchini der Säuge nach so dick wie die Aubergine und die Paprikaschoten in große Stücke, nachdem Sie die Kerne und inneren Trennwände entfernt haben. Die Frühlingszwiebeln schälen und der Säuge nach halbieren; die Tomaten in relativ dicke Scheiben schneiden, damit sie später ganz bleiben. Sie können das Gemüse zu Hause auf dem Herd grillen: Erhitzen Sie eine Grillpfanne (oder -platte) mit schwerem Boden - sie muss glühend heiß sein - und braten Sie wenige Stücke auf einmal. Wenn Sie nach ein paar Minuten sehen, dass sie Farbe angenommen haben, wenden Sie das Gemüse mit einer Küchenzange und grillen es auch von der anderen Seite. Wenn es fertig ist, nach und nach auf einen Servierteller legen. Gießen Sie nun das Öl, den Balsamico Bianco, die fein gehackte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und ein paar mit den Fingern zerkleinerte Basilikumblätter oder etwas Oregano - oder beides - in eine kleine Schüssel, vermischen Sie alles gut 6 und machen Sie das Gemüse damit an. Servieren Sie es zusammen mit der „Piccantissima“, je nach Gaumen der Tischgenossen! Man kann das Gemüse auch über der Glut eines Grills zubereiten, aber aufgepasst, es nimmt schnell Farbe an und verbrennt leicht! Gegrilltes Gemüse ist eine gesunde, aufgrund der Farben auch schön anzusehende und sehr schmackhafte Beilage. Das Grillen bewahrt den Geschmack und hebt das Aroma und die Köstlichkeit hervor... Verwenden Sie am besten saisonales Gemüse, da es gesünder ist, sich gut garen lässt und kompakter und bissfester bleibt.



<<Sa Torta Ricotta e Pere>>

(= Ricotta-Birnenkuchen)

Zutaten für 8 Personen: Für die 2 „Kuchenscheiben“:

140 g Haselnussmehl bzw. gemahlene Haselnüsse,
100 g kristallzucker, 80 g geschmolzene Butter,
50 g Mehl Type 405, 4 Eier bei Zimmertemperatur,
1 TL Backpulver

Für die Füllung: 400 ml Schlagsahne, 350 g frischer Ricotta vom Schaf, 300 g Birnen, 150 g Kristallzucker, 15 ml Vin Santo, 5 g Maisstärke, $\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone (der Saft), $\frac{1}{2}$ Vanilleschote, 1 walnussgroßes Stück Butter

sowie: Puderzucker, 1 Handvoll ganze Haselnüsse

Zunächst den Teig der beiden „Teigscheiben“ für den Boden und den „Deckel“ zubereiten: Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel etwa 10 Minuten und am besten mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die beiden zusammen mit dem Backpulver gesiebten Mehlsorten vorsichtig unterheben, damit das Ganze luftig bleibt. Die bei sehr geringer Hitze geschmolzene und gut abgekühlte Butter hinzufügen und sorgfältig umrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Hälfte davon in eine gebutterte und bemehlte runde Springform (mit ca. 24 cm Durchmesser) füllen

und etwa 15 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen. Nach Ablauf dieser Zeit aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen; dann die Springform öffnen, die Teigscheibe herausnehmen und auf einen runden Servierteller legen. Nachdem Sie die Form gesäubert, erneut eingefettet und mit Mehl bestäubt haben, geben Sie die andere Hälfte des Teigs hinein, backen ihn auf die wie vorher beschriebene Weise und lassen ihn abkühlen. Sollten Sie zwei identische Backformen besitzen, können Sie die beiden Teighälften natürlich gleichzeitig backen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Diese in einer Pfanne mit schwerem Boden mit 50 g Zucker, dem Stück Butter und dem gefilterten Saft der Zitrone köcheln lassen. Sobald der Saft der Birnen ausgetreten ist, die im Vin Santo aufgelöste Maisstärke hinzufügen. Umrühren, eindicken lassen, den Herd ausschalten und abkühlen lassen. Den Ricotta durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und mit einem Handrührgerät mit dem restlichen Zucker und dem Vanillemark (aus der mit einem scharfen Messer der Sänge nach aufgeschnittenen Schote geschabt) vermengen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Ricotta vermischen: vorsichtig unterheben und, wenn die Masse glatt ist, auch die gut abgekühlten Birnenstückchen hinzufügen und sorgfältig einarbeiten. Den Metallring auf die erste Teigplatte setzen und schließen, die Füllung darüber geben, glattstreichen, die zweite Teigplatte vorsichtig darauflegen und leicht mit den Händen andrücken. Geben Sie den Kuchen für eine Stunde in den Gefrierschrank und dann für mindestens 6 Stunden, noch besser die ganze Nacht über, in den Kühlschrank. Vor dem Servieren aus der Form nehmen, mit reichlich Puderzucker bestäuben und mit den grob gehackten Haselnüssen garnieren: Fertig ist Ihre wunderschöne und köstliche Torte!