

# Ricette vialline di aprile



# Champagner Bizz



## Zutaten für 4 Personen:

1 Flasche trockener Sekt oder Perlwein

4 Kugeln Zitronensorbet

Die Sorbetkugeln auf vier Sektgläser verteilen, welche Sie vorher im Eisfach „gefrieren“ lassen, mit dem „Champagner“ auffüllen und sofort servieren! Cin, cin!!

Anmerkung: Dies ist ein ungewöhnlicher Aperitif, ein „mangia e bevi“ (=„iss und trink“), zu servieren mit salzigen Knabberereien sowie mit in Würfel und Stäbchen geschnittenem buntem Obst und Gemüse.

# Panettone non-Panettone

(= Herzhafter Panettone)



## Zutaten für 1 Panettone:

300 g Mehl Type 550

300 g Mehl Type 405

250 ml Milch

2 Eier

100 g Butter

20 g Bierhefe

50 g Zucker

Salz

\*\*\*

## Für die Füllung mit Asparagina:

1 Gläschen Asparagina (1)

1 Gläschen Pasticcio di Olive

10 Spargelstangen

2-3 EL Olivenöl Extravergine

\*\*\*

## Für die Füllung mit Peperotta:

2 Gläschen Peperotta

1 Gläschen Piccantissima

250 g frischer Ricotta vom Schaf

180 g scharfe Salami

Bereiten Sie als erstes den Teig für den Panettone zu, der lange aufgehen muss. Die beiden Mehlsorten mit dem Zucker mischen, auf der Arbeitsfläche anhäufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe in der leicht erwärmten Milch auflösen, die Sie in die Mulde gießen. Mit einer Gabel nach und nach das Mehl von den Rändern her einarbeiten. Nun auch die Eier, die weiche Butter in Stückchen (die Sie zwanzig Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen haben) und das Salz hinzufügen und alles gut vermengen; dann mit

den Händen weiterkneten, bis ein weicher und glatter Teig entstanden ist. In eine Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch bedecken und vor Zugluft geschützt eine Stunde lang gehen lassen.

Nun wenden wir uns den Füllungen zu: Die Asparagina in einer Schüssel mit dem Pasticcio di Olive vermischen. Den Spargel waschen und vorsichtig trocken tupfen, die härteren Enden abschneiden und in einer kleinen Pfanne mit schwerem Boden ein paar Minuten lang im Öl andünsten; vom Herd nehmen und auf einen Teller geben.

In einer zweiten Schüssel die Peperotta mit dem Ricotta und der Piccantissima zu einer glatten Creme verrühren; die Salami erst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden und unter die Creme mengen. Die Füllungen und die Spargelspitzen mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren, bis der Panettone fertig ist...

Kehren wir zu ihm zurück: Nachdem er eine Stunde lang aufgegangen ist, geben Sie den Teig in eine zylinderförmige, circa 15 cm breite und 20 cm hohe Backform, die Sie sorgfältig eingefettet und mit Mehl bestäubt haben. Bedecken Sie den Teig wieder mit dem Geschirrtuch und lassen Sie ihn weitere zwei Stunden gehen. Schieben Sie das Ganze nach Ablauf der zwei Stunden für 35-40 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen. Der Panettone wird schön „aufgeplustert“ aus dem Ofen kommen; lassen Sie ihn abkühlen und nehmen Sie ihn dann aus der Form. Entfernen Sie den „Hut“ (der obere, runde Teil) und schneiden Sie den Rest waagrecht in 4 circa 1 cm dicke Scheiben: Nun ist er bereit, „gefüllt“ zu werden. Streichen Sie auf die erste Scheibe, die Basis, die Asparagina-Creme und verteilen Sie fünf, der Länge nach halbierte Spargelspitzen darauf; eine weitere Scheibe Panettone darauflegen und mit der Peperotta-Creme bestreichen. Fahren Sie so fort, wobei Sie die Soßen abwechseln und mit dem „Hut“ abschließen. Der „Panettone Nicht-Panettone“ kann nun stolz auf dem Tisch zur Schau gestellt werden!

### (1) Die selbstgemachte Asparagina

Zutaten:

500 g grüner Spargel, 50 g Pinienkerne,  $\frac{1}{2}$  Glas Olivenöl Extraver-

gine, 10 Basilikumblätter,  $\frac{1}{2}$  TL Weinessig, grobes Salz, feines Salz

Mit Hilfe eines scharfen Messers das faserige Ende der Spargelstangen entfernen und unter fließendem Wasser sorgfältig abspülen, ohne sie einzuzerchen. Um sicherzugehen, dass Erde und andere Verunreinigungen entfernt wurden, die Stangen mit einem Messerchen abschaben und das Gemüse erneut abspülen. Abtropfen lassen und mit Küchengarh in nicht zu große Bündel binden. Den Spargel aufrecht in einen schmalen Topf (am besten wäre ein Spargeltopf mit Gittereinsatz) mit 4-5 fingerbreit siedendem Wasser stellen, in das Sie etwas grobes Salz gegeben haben. Zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen, bis sie beginnen, die „Köpfe“ zu neigen; für diese Zubereitung sollte er schön gar sein. Dann aus dem Topf nehmen und mit Hilfe einer Küchenzange abtropfen lassen. Falls die Enden noch faserig sein sollten, entfernen Sie sie und geben Sie das Gemüse zusammen mit den Pinienkernen, dem Öl, dem Basilikum, dem Essig und etwas Salz in den Mixer. Auf diese Weise wird ein weiches und duftendes Spargelpüree entstehen, das „zu allem bereit“ ist.

# Tagliatelle con salsiccia, Sugo Bombolino e stracciatella

(= Tagliatelle mit Salsiccia, Bombolino-Soße und Stracciatella-Käse)



## Zutaten für 4 Personen:

350 g Tagliatelle

2 frische Salsicce (toskani-  
sche Bratwürste)

4 EL Olivenöl Extraver-  
gine

1 Knoblauchzehe

1 Gläschen Sugo Bombolino  
(= Bombolino-Soße) (280 g)

7-8 Kirschtomaten

150 g Stracciatella-Kä-  
se (dem Mozzarella äh-  
nelnder, cremiger Büffel-  
milchkäse)

5-6 frische Basilikum-  
blätter

Salz

In einer großen Pfanne  
mit schwerem Boden das  
Öl mit der Knoblauchzehe  
erhitzen; sobald sie Farbe

angenommen hat, herausnehmen und die gehäuteten und in Stücke geschnittenen Salsicce hineingeben. Die Würste mit der Spitze eines Kochlöffels „zerkrümeln“ und, sobald sie gut angebraten sind, die halbierten Kirschtomaten und die Bombolino-Soße dazugeben; umrühren, vor dem Salzen kosten - die Zutaten sind bereits sehr würzig - und 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Nudeln in reichlich siedendem Salzwasser kochen, bissfest abgießen und in die Pfanne zur schön heißen Soße geben. Eine Minute lang schwenken und dann in eine Schüssel geben. Dem Stracciatella löffelweise auf der Pasta verteilen, mit den Basilikumblättern dekorieren und das Gericht sofort sehr heiß zu Tisch bringen.

# Filetto del Re Porsenna

(= Das Filet des Königs Porsenna)



## Zutaten für 4 Personen:

Schweinefilet zu ca. 800 g  
30 entsteinte Trockenpflaumen

2 Rosmarinzweiglein

2 Salbeizweiglein (ca. 10 Blätter)

$\frac{1}{2}$  Glas Weißwein

6 EL Olivenöl Extravergine

2 Knoblauchzehen „im Hemd“ (mit der Schale)

$\frac{1}{2}$  unbehandelte Orange (der Saft und die abgeriebene Schale)

3 Glas Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

\*\*\*

## Für die Gemüsebrühe:

$\frac{1}{2}$  l Wasser

1 Stange Staudensellerie

1 Bund Petersilie

1 Zwiebel

1 Karotte

Salz

Bereiten Sie zunächst die Gemüsebrühe zu: In einem Topf das Gemüse im Wasser ca. 20 Minuten lang bei mittlerer Hitze kochen lassen, dann das Gemüse entfernen, die Brühe filtern und beiseite stellen. Mit einem Messer, das sehr scharf und etwas länger

als das Filet ist, das Fleisch der Länge nach in der Mitte einschneiden (drehen Sie das Messer dabei, um den Einschnitt zu erweitern); stecken Sie 15 Trockenpflaumen eine nach der anderen in den Einschnitt, wobei Sie sie erst mit einem Söffelstiel bis tief ins Innere drücken. Das Filet salzen und pfeffern, dann mit Küchengarn zusammenbinden und je einen Rosmarin- und Salbeizweig oben und unten zwischen Fleisch und Garn stecken. In einer Pfanne mit schwerem Boden und hohem Rand die zwei mit dem Handballen zerdrückten Knoblauchzehen im Olivenöl anschmoren. Sobald sie goldgelb sind, das Fleisch hineinlegen. Ungefähr 10 Minuten lang bei starker Hitze von allen Seiten gut anbraten, die Knoblauchzehen herausnehmen, den Herd noch etwas höher stellen und mit dem Weißwein ablöschen. Nachdem er vollständig verdampft ist, geben Sie die übrigen Pflaumen und die Brühe hinein. Wenn alles zu Kochen beginnt, die Hitze reduzieren, mit dem Deckel verschließen - einen Spalt breit offen lassen - und eine Stunde lang köcheln lassen. Das Filet von Zeit zu Zeit wenden. Wenn das Fleisch gar ist, auf ein Holzbrett legen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Bratensoße (mit den Pflaumen) durch ein Sieb geben und den Satz mit dem Söffelrücken durchstreichen; dann die abgeriebene Schale und den Saft der halben Orange zu dem Sößchen geben. Das Küchengarn vom Filet entfernen und das Fleisch in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden, wobei die Überraschung im Inneren enthüllt wird: die Pflaumen! Die Scheiben auf einem Servierteller anrichten und die Soße dazu reichen.



# Patate e carciofi al prezzemolo

(= Kartoffeln und Artischocken mit Petersilie)



## Zutaten für 4 Personen:

6 frische und zarte Artischocken  
6 mittelgroße, gelbe Kartoffeln  
 $\frac{1}{2}$  Glas Olivenöl Extravergine  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Petersilie (zwei große, gehäufte Esslöffel gehackte Petersilie)  
1 Zitrone  
Salz

Zunächst die Artischocken putzen: mit einem scharfen Messer den Stiel bis auf etwa 5 cm abschneiden. Die äußeren, härteren Blätter, die Spitze, rundherum den Rand und den unteren Teil der Blätter entfernen, dann die Außenseite des Stiels schälen. Die Artischocken halbieren, eventuell vorhandenes „Heu“ herausschaben und nach und nach in eine Schüssel mit Wasser legen, das mit dem Saft der Zitrone angesäuert wurde, um zu verhindern,

dass die Artischocken schwarz werden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in relativ große Stücke schneiden. Hacken Sie die beiden Knoblauchzehen (vom eventuell vorhandenen grünen Keim im Inneren befreit) und die gewaschenen und gut abgetrockneten Petersilienblättchen. Ein halbes Glas Olivenöl Extravergine in eine Pfanne mit schwerem Boden gießen, auf den Herd stellen und die vorbereitete, gehackte Mischung hineingeben. Sobald sie zu schmoren beginnt, die gut abgetropften Artischocken dazu geben. Für zwei, drei Minuten anrösten lassen und die Kartoffelwürfel hinzufügen. Vermischen, salzen, abdecken und bei mittlerer Hitze köcheln. Ab und zu die Garzeit kontrollieren, bis die Artischocken und Kartoffeln weich sind (testen Sie vorsichtig mit der Gabelspitze; es dauert etwa 20 Minuten). Gießen Sie hin und wieder etwas warmes Wasser an, damit das Gemüse nicht anbrennt und gleichmäßig gart; am Ende sollte das Gericht relativ trocken und die Artischocken und Kartoffeln noch etwas bissfest sein.

# Torta al cioccolato di Rondine

(= Der Schokokuchen von Rondine)



Zutaten für eine Form mit einem Durchmesser von 24-26 cm

- 3 große oder 4 kleine Eier (bei Raumtemperatur)
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl Type 405
- 1 Glas Milch (bei Raumtemperatur)
- 1 unbehandelte Orange (der Saft und der Abrieb)
- $\frac{1}{2}$  Glas Olivenöl Extravergine
- 2 EL ungesüßtes Kakaopulver
- 1 Tütchen Backpulver
- Puderzucker

In einer Schüssel die Eier mit dem Zucker mit einem elektrischen Rührgerät aufschlagen, bis sie luftig

und schaumig sind. Nach und nach die Milch, das Öl, den Orangensaft und den Abrieb dazugeben und gut verrühren; das gesiebte Mehl schrittweise einarbeiten, dann den Kakao und zuletzt das Backpulver, beide ebenfalls gesiebt. Sorgfältig vermengen und sobald eine glatte Masse entstanden ist, in die eingefettete und bemehlte Form geben (überschüssiges Mehl abklopfen). Den Teig mit einem Spachtel glatt streichen und im auf 175 °C vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen. Wenn 40 Minuten vergangen sind, machen Sie den Zahnstochertest: Stechen Sie mit einem Zahnstocher in die Mitte des Kuchens, wenn er trocken wieder herauskommt, ist der Kuchen gar, andernfalls backen Sie ihn noch mindestens 5 Minuten weiter.

Lassen Sie den Schokokuchen vollständig auskühlen, bevor Sie ihn aus der Form lösen. Zum Abschluss mit Puderzucker bestäuben.

Dieser Kuchen kann noch leckerer werden: Schneiden Sie ihn in der Mitte horizontal durch und bestreichen Sie den unteren Teil großzügig mit Konditor- oder Schokoladencreme (oder „Viabella“), Erdbeerkonfitüre oder Orangenmarmelade (oder was immer Sie möchten), bedecken Sie ihn mit der anderen Hälfte und bestäuben Sie das Ganze dann mit Puderzucker.