Ricette vialline di gennaio

Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla....

Um noch einmal auf das neue Jahr anzustoßen, läutet ein fruchtiger Winter-Aperitif mit Mandarinen das Menü ein. Es folgen eine Creme aus Cannellini-Bohnen, die traditionelle Bruschetta mit neuem Olivenöl und viele weitere winterliche Leckereien...

Aperitivo con mandarini e zenzero

(= Aperitif mit Mandarinen und Ingwer)

Zutaten für 4 Personen:

8 unbehandelte Mandarinen
½ Flasche trockener Sekt
frisch geriebener Ingwer
400 g Eiswürfel

Die Mandarinen schälen, in Spalten teilen oder in Stücke schneiden, pürieren und den erhaltenen Saft durch ein Sieb filtern. Zusammen mit den Eiswürfeln in den Mixer geben und erneut pürieren. Die Flüssigkeit in eine Karaffe gießen und nach und nach den Sekt hinzufügen. Mit etwas geriebenem Ingwer „vollenden" und vor dem Servieren vorsichtig mit einem Holz- oder Glasstäbchen umrühren.

Crema di cannellini con crumble di pane

(= Cannellini-Creme mit Brot-Crumble)

Zutaten für 6 Personen:
400 g gekochte Cannellini-Bohnen
1 Stange Staudensellerie
1 Karotte
250 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Rosmarinzweiglein
3-4 Salbeiblätter
600 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl Extravergine
Salz

Für den Brot-Crumble:
30 g Kruste von altbackenem toskanischem Weißbrot
6 Rosmarinzweiglein

(A) 100 g geriebener Pecorino für die Pecorino-Chips
(B) 90 g toskanische Salami in Scheiben
(C) 12 Blätter toskanischer Schwarzkohl, 2-3 EL Olivenöl Extravergine und Salz für die Schwarzkohl-Chips

Das Öl in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen und die geputzte und fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch bei schwacher Hitze darin anschwitzen; sobald der Knoblauch Farbe angenommen hat, herausnehmen. Die Karotte und den Sellerie putzen, waschen, trocken tupfen und zusammen mit dem Salbei und dem Rosmarin mit dem Wiegemesser grob hacken. Die Mischung zu den Zwiebeln im Topf hinzufügen, umrühren und auf kleiner Flamme ein paar Minuten andünsten. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Stückchen schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Salzen und alles einige Minuten lang Geschmack annehmen lassen, dann die gut abgetropften Bohnen und die Gemüsebrühe hinzufügen. Bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Dann das Ganze mit einem Stabmixer pürieren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Die Brotkruste im Mixgerät grob zerkleinern und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Die Cannellini-Creme in Schälchen füllen und den Crumble darauf verteilen. Mit

je einem Zweiglein Rosmarin verzieren; was die anderen „Garnituren" betrifft, können Sie wählen, welche Sie bevorzugen, oder alle drei verwenden. Geben Sie über alle etwas Olivenöl Extravergine oder Chiliöl, wenn Sie mögen, das wäre das „Höchste der Gefühle"!

Zum Garnieren...

(A) Pecorino-Chips: Geben Sie sechs gleich große Pecorinohäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Mit dem Löffelrücken zu dünnen Scheiben von etwa 6 cm Durchmesser zusammendrücken (Sie können sich auch mit einem Teigausstecher dieser Größe behelfen). Wenn Sie möchten, können Sie die Pecorino-Chips mit einer Prise Pfeffer, Chili, Paprika, Curry oder anderen Gewürzen Ihrer Wahl abschmecken. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen etwa zehn Minuten goldbraun backen; aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Sie schmecken am besten warm, aber nicht kochend heiß.

(B) Schneiden Sie die Salamischeiben in feine Streifen und richten Sie diese auf dem Brot-Crumble an.

(C) Schwarzkohl-Chips: Die gewaschenen und trocken getupften Schwarzkohlblätter mit den Fingern zerpflücken, mit Öl, Salz und nach Geschmack auch Chili in einer Schüssel anmachen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech anordnen und im auf 150 °C vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten lang backen; kontrollieren Sie sie hin und wieder, sie sollten knusprig sein, aber nicht anbrennen. Dekorieren Sie jedes Schälchen Cannellini-Creme mit zwei oder drei Chips, je nach Größe. Wenn Sie möchten, können Sie die Creme auch mit allen drei, in diesem Fall getrennt servierten „Beilagen" auf den Tisch bringen: Auf diese Weise bleibt die Wahl den Gästen überlassen....

Bruschetta

Zutaten für 5 Personen:
5 Scheiben hausgemachtes toskanisches Brot
2 Knoblauchzehen
Olivenöl Extravergine
Salz

Die Brotscheiben von beiden Seiten anrösten (ideal wäre dazu ein Grill), dann mit den geschälten Knoblauchzehen einreiben, üppig mit Olivenöl beträufeln und salzen. Sollten Sie keinen Knoblauch mögen, können Sie das Brot auch nur mit Öl und Salz würzen. Diese einfache Bruschetta kann mit weiteren Zutaten bereichert werden: - dünnen Pecorinoscheiben - Thunfischstückchen aus der Dose und Zwiebelwürfelchen - gegrilltem Gemüse wie Auberginen, Paprikaschoten, etc. - ... und vielem mehr, je nach Geschmack. Es handelt sich um ein toskanisches Gericht, das typischerweise zur Zeit der Ernte und der Pressung der Oliven gegessen wird, also im November und Dezember. Das frisch gepresste Öl ist noch wohlriechender und geschmacksintensiver. Ein einzigartiges Gericht in seiner Einfachheit, eine deliziöse Köstlichkeit. Die Bruschetta ist ausgezeichnet als Vorspeise, appetitliche Brotzeit oder wie auch immer Sie sie bevorzugen.

Cannelloni al Sugo di Cinghiale

(= Cannelloni mit Wildschweinsoße)

Zutaten für 8 Cannelloni:

8 Lasagneblätter
400 g frischer Ricotta vom Schaf
1 kg Mangold
150 g geriebener reifer Pecorino (zusätzlich eine Handvoll, um die Cannelloni zum Abschluss damit zu bestreuen)

Für die Marinade:

1 Flasche Rotwein, am besten einen guten Chianti
1 Stange Staudensellerie
1 Karotte
1 Zwiebel
1 EL Wacholderbeeren
1 Knoblauchzehe
2-3 Stängel Petersilie

Für die Soße:

600 g Wildschweinfleisch
1 Knoblauchzehe
1 EL Wacholderbeeren
5 Salbeiblätter
1 Zweiglein Rosmarin
5 Lorbeerblätter
1 Glas geschälte Tomaten (500 g)
1 Glas Rotwein
2-3 EL Olivenöl Extravergine
1 EL Pfefferkörner
ein wenig geriebene Zartbitterschokolade
Salz

Das Rezept stammt von Luigina, der „historischen" viallinischen Köchin, die jetzt im Ruhestand ist und es wiederum von Ersilia, ihrer Großmutter mütterlicherseits, geerbt hat. Das gut abgehangene Fleisch muss lange mariniert werden, um seinen starken Wildgeschmack zu verlieren. Nach dem Anbraten in Olivenöl mit den traditionellen „Düften" (Rosmarin, Salbei, Lorbeer, Wacholderbeeren....) wird es zusammen mit Tomaten und..... einem „Hauch" von Bitterschokolade gegart. Dies war das Geheimnis von Großmutter Ersilia: Das leicht Bittere der Schokolade unterstreicht den süßen und wilden Geschmack des

Wildschweinfleisches und macht die Soße „unschlagbar"...

Das sorgfältig von Sehnen befreite und gewaschene Wildschweinfleisch sollte mindestens 12 Stunden (maximal 24 Stunden) in einem Behälter zusammen mit dem Rotwein, der Zwiebel, Sellerie und Karotte (alles zerkleinert), der zerdrückten Knoblauchzehe, den Petersilienstängeln und den Wacholderbeeren mariniert werden. Die Marinade muss das Fleisch vollständig bedecken: Falls die Menge an Flüssigkeit nicht ausreichen sollte, füllen Sie sie mit weiterem Wein auf.

Bereiten Sie nun die Soße zu: Sobald die erforderliche Marinierzeit vergangen ist, das Fleisch abtropfen lassen, auf ein Schneidebrett geben, mit einem Messer in etwa einen Zentimeter große Stücke schneiden und beiseitestellen. Die Karotten-, Sellerie- und Zwiebelstücke ebenfalls aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen, fein hacken und in eine Pfanne mit schwerem Boden geben, in der Sie das Öl mit der Knoblauchzehe erhitzt haben. Das „Suppengrün" etwa 20 Minuten lang auf kleiner Flamme andünsten. Das Fleisch, den zusammengebundenen Rosmarin, Lorbeer und Salbei, die Wacholderbeeren und die Pfefferkörner hinzufügen; nach einigen Minuten Kochzeit bei starker Hitze mit dem Wein ablöschen, salzen und die Flamme kleiner stellen. Sobald der Wein vollständig verdampft ist, die mit einer Gabel zerdrückten geschälten Tomaten dazugeben und das Ganze etwa eineinhalb Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Am Ende der Garzeit, wenn das Fleisch schön zart geworden ist, den Herd ausstellen und die Soße mit etwas geraspelter Zartbitterschokolade abschmecken; erneut umrühren und beiseitestellen.

Für die Cannelloni „tauchen" Sie die Lasagnelätter einzeln oder wenige auf einmal vertikal und langsam in reichlich kochendes Salzwasser. Nach etwa 8 Minuten mithilfe eines Schaumlöffels herausnehmen, sofort in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen; dann eines neben dem anderen zum Antrocknen auf Geschirrtüchern ausbreiten. In der Zwischenzeit den Mangold putzen, waschen, in kleine Stücke schneiden und auf dem Herd in einem großen Topf bei geschlossenem Deckel einige Minuten „welken" lassen. Nach dem Abgießen auf ein Küchenbrett legen, grob hacken, in eine Schüssel geben und mit dem Ricotta, dem geriebenen Pecorino und dem Salz vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist, die als Füllung für die Cannelloni dienen wird. Verteilen Sie einige Löffel Wildschweinsoße auf dem Boden einer Backform und stellen Sie die Cannelloni zusammen: Geben Sie einen großzügigen Löffel der Füllung in die Mitte eines jeden Lasagnelatts und rollen Sie es zu einer Cannelloni auf. Sobald sie fertig sind, legen Sie sie nach und nach nebeneinander in die Backform. Dann die restliche Soße darüber geben, mit dem übrigen Pecorino bestreuen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen, bis sich eine schöne goldbraune Kruste gebildet hat. Vor dem Servieren etwa zehn Minuten ruhen lassen.

Coniglio ripieno

(= Gefülltes Kaninchen)

Zutaten für 8–10 Personen:

1 ganzes ausgeleintes Kaninchen
3 frische Salsicce (toskanische Bratwürste)
3–4 kleine frische Artischocken
5 Eier
3 mindestens 1 cm dicke Scheiben durchwachsenen Speck
250 ml Weißwein
16 EL Olivenöl Extravergine
3 Rosmarinzweiglein
1/2 Zitrone
Salz
Pfeffer

Es handelt sich um ein „Großmutter-Gericht", für das in unserer Gegend jede Familie ihr eigenes, traditionelles Rezept hat und bei dem die Füllung je nach Jahreszeit variieren kann; der einzige unverzichtbare Bestandteil ist die „Frittata", eine Art dickes Omelett. Darüber hinaus können Kaninchenin-nereien, Wurstbrät, Gemüse, Käse usw. verwendet werden. Die Artischocken putzen, die härteren äußeren Blätter entfernen, den Stiel bis auf ein kleines Stück abschneiden und schälen. Das Gemüse in Schnitze schneiden und 10 Minuten lang in eine kleine Schale mit kaltem Wasser legen, zu dem Sie den Saft einer halben Zitrone geben. 4 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen, die abgegossenen Artischockenschnitze hineingeben und 5 Minuten andünsten, ohne sie Farbe annehmen zu lassen. Salzen, pfeffern, mit 3–4 Esslöffeln Wasser ablöschen, weitere 5 Minuten garen und dann vom Herd nehmen. Nun die Frittata zubereiten: Die Eier miteinander verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und in 2 Esslöffeln heißem Olivenöl in einer Pfanne braten. Die Eimasse schön gleichmäßig verteilen, die Frittata einmal wenden und weiter braten, bis sie gut durchgegart und fest ist. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Kaninchen waschen, trocken tupfen und dann öffnen. Das Innere salzen, die Frittata hineinbetten und die mit den enthäuteten und

mit einer Gabel zerdrückten Salsicce vermischten Artischocken darauf geben (oder eine andere Füllung Ihrer Wahl). Der Füllung mit den Händen eine zylindrische Form geben und das Kaninchenfleisch darüber klappen, das Sie mit Zahnstochern verschließen und gut an die Füllung andrücken. Die Speckscheiben darauflegen und auch die offenen Enden damit bedecken; der Speck wird beim Garen sowohl dem Fleisch als auch der Füllung Zartheit und Geschmack verleihen. Das Kaninchen mit Küchengarn der Länge und Breite nach zusammenbinden, nicht allzu straff, um das Fleisch nicht zu verletzen. Nun die Zahnstocher entfernen und die Rosmarinzweiglein zwischen Schnur und Speck stecken. 10 Esslöffel Olivenöl in eine Backform geben, das gefüllte Kaninchen hineinlegen und 45-50 Minuten im Ofen schmoren. Währenddessen gelegentlich den Gargrad überprüfen und das Fleisch mit dem Bratensaft begießen. Sollte Ihnen das Ganze zu trocken erscheinen, verlängern Sie den Fond mit etwas Weißwein. Sobald das Kaninchen gar und schön goldbraun ist, aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig das Küchengarn entfernen. Das gefüllte Kaninchen kann als Ganzes oder in dicke Scheiben geschnitten serviert werden, wobei letztere „Operation" niemals durchgeführt werden sollte, solange das Fleisch noch sehr heiß ist, da es sonst leicht auseinanderfallen kann. Dieses Gericht ist rustikal und raffiniert zugleich (wobei es natürlich auch auf die Art der Füllung ankommt) und dabei so lecker, dass es den Zeitaufwand und die Mühe in jedem Fall wettmacht!

Broccoli con mandorle e guanciale

(= Brokkoli mit Mandeln und Backenspeck)

Zutaten für 4 Personen:

500 g Brokkoli
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
60 g geschälte Mandeln
120 g in 2 mm dicke Scheiben geschnittener Backenspeck
4 Scheiben toskanisches Weißbrot
10 EL Olivenöl Extravergine
Salz

Den Brokkoli putzen und in Röschen teilen; diese wenige Minuten in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, mit einem Geschirrtuch trocken tupfen und in eine mit 2 Esslöffeln Öl eingefettete Auflaufform geben. In einer Pfanne mit schwerem Boden den geschälten und in Scheibchen geschnittenen Knoblauch mit 4 Esslöffeln Öl andünsten. Sobald er Farbe angenommen hat, die Mandeln hinzufügen und Geschmack annehmen lassen. Das Ganze auf einem Teller beiseitestellen und in derselben Pfanne den in feine Streifen geschnittenen Speck anbraten. Die Mandel-Knoblauch-Mischung, den Backenspeck und die fein gehackte Chilischote zu den Brokkolirröschen in die Auflaufform geben, mit Salz würzen und umrühren. Die Brotkrume anrösten, grob zerbröseln und über die anderen Zutaten in der Form verteilen. Mit 4 Esslöffeln Öl würzen und für 7 bis 8 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben: eine schmackhafte Beilage, die schön heiß serviert werden sollte.

Dolcetti alla Viallella

(= Viallella-Küchlein)

Zutaten für etwa 14 Küchlein:
200 g Viallella oder eine andere streichfähige Schokocreme (sowie die für die Füllung erforderliche Menge)
1 Ei
150 g Mehl Type 405

Die Schokoladencreme in einer Schüssel sorgfältig mit dem Ei vermengen; dann nach und nach das durchgesiebte Mehl hinzufügen und weiterrühren, bis eine glatte und kompakte Masse entstanden ist. Kleine, etwa tischtennisballgroße Kugeln daraus formen und mit etwas Abstand voneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit dem Zeigefinger eine kleine Vertiefung in die Mitte der Kugeln drücken, in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben, 10 Minuten backen, herausnehmen und 10–15 Minuten ruhen lassen. Dann mit Hilfe von zwei Teelöffeln das „Loch" mit weiterer „Viallella" füllen. Diese leckeren, duftenden Küchlein können mit wenig Zutaten (3!) und Arbeit im Handumdrehen zubereitet werden und verschwinden... im Nu!