Ricette viallline di marzo

Aperitif: Bollicine agli agrumi

(= „Perlen" mit Zitrusfrüchten)

Zutaten für 6 Personen:

1 Flasche Mussantino (oder ein anderer trockener Perlwein)
3 unbehandelte Orangen
1 unbehandelte Zitrone
0,10 g Safranfäden
6 EL Fragolina (1)
6 Rosmarinzweiglein

Die Zitrusfrüchte auspressen und den Saft durch ein Sieb in eine Karaffe geben; dann nach und nach vorsichtig und ohne zu viel Schaum zu erzeugen den Perlwein angießen. Die Safranfäden hinzufügen und umrühren. Vor dem Servieren einen Esslöffel „Fragolina" auf den Boden eines jeden Glases geben, den vorbereiteten „Cocktail" hineingießen und jeweils ein Rosmarinzweiglein in die Gläser stecken: Es dient dazu, die Zutaten vor dem Trinken miteinander zu vermischen.

(1) Um sie selbst zuzubereiten, frische Erdbeeren je nach Geschmack mit 2 bis 3 Esslöffeln Zucker pürieren.

Panina unta

(= Herzhaftes Osterbrot)

Zutaten für 2 Brote:

500 g Mehl (sowie eine Handvoll zum Kneten des Teigs)
500 g Bauchspeck
250 ml lauwarmes Wasser
50 g Butter (sowie ein walnussgroßes Stück zum Bepinseln der fertigen Brote)
½ Glas Olivenöl Extravergine
1 Würfel Bierhefe
1 Ei
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer

Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit schwerem Boden anbraten. Sobald er Farbe angenommen hat, vom Herd nehmen und beiseitestellen. Die Bierhefe zusammen mit dem lauwarmen Wasser und einem Teelöffel Zucker in einem Glas auflösen. Das Mehl auf der Arbeitsfläche anhäufen und eine Mulde hineindrücken, in die Sie das Ei, die weiche Butter (die Sie mindestens 25 Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen haben), das Öl und jeweils eine Prise Salz und Pfeffer geben. Nach und nach die Flüssigkeit aus dem Glas angießen und mit einer Gabel das Mehl von den Rändern her einarbeiten; wenn der Teig beginnt, Konsistenz anzunehmen, mit den Händen weiterkneten, dann auch die Speckwürfel hinzufügen und nochmals alles durchkneten, um sie gleichmäßig zu verteilen. Sobald eine glatte und weiche Teigkugel entstanden ist, in eine große Schüssel geben, mit

einem Geschirrtuch abdecken und etwa 2 Stunden lang gehen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit den Teig, der inzwischen sein Volumen verdoppelt haben wird, auf die mit einer Handvoll Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, in zwei Hälften teilen und jeder die Form eines kleinen Brotes geben. Erneut etwa 45 Minuten gehen lassen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten lang backen. Aus dem Ofen nehmen und noch warm mit Butter bepinseln. Es empfiehlt sich, die Osterbrote vor dem Verzehr mehrere Stunden ruhen zu lassen.

Die „Panina" ist ein typisches Rezept aus Arezzo und Umgebung, das vor allem in der Osterzeit zubereitet wird. Es gibt zwei Versionen davon: das gelbe, süße und an Rosinen reiche Osterbrot, und die herzhafte Variante mit Speckwürfeln.

Cappellacci ricotta e borragine

(= Mit Ricotta und Borretsch gefüllte Teigtaschen)

Zutaten für 4 Personen:

Für den Nudelteig:

150 g Weizenmehl Typ 405

150 g Hartweizengrieß

3 mittelgroße Eier

1 EL Olivenöl Extravergine

1 Prise Salz

***

Für die Füllung:

150 g blanchierter und gut ausgedrückter Borretsch

100 g Kuhmilch-Ricotta

80 g Parmesan

1 Ei

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Für den Nudelteig beide Mehlsorten mit den Eiern, 1 Esslöffel Olivenöl und einer Prise Salz so lange verkneten, bis eine glatte, kompakte Kugel entstanden ist, die Sie 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit bereiten Sie die Füllung zu: Sollten Sie frischen Borretsch zur Verfügung haben, putzen und waschen Sie diesen sorgfältig und blanchieren Sie ihn in wenig gesalzenem Wasser. Dann abgießen und das überschüssige Kochwasser gut ausdrücken. Den Borretsch mit einem Messer fein hacken, in eine Schüssel geben und den durch ein Sieb gestrichenen Ricotta, das Ei, den Parmesankäse und etwas Muskatnuss hinzufügen. Die Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun den Teig mit einem Nudelholz auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche hauch-

dünn ausrollen. Mit einem Messer in 15x15 cm große Quadrate schneiden und in die Mitte jeden Quadrates einen Esslöffel Füllung geben. Das Teigquadrat diagonal falten und die Ränder des so entstandenen Dreiecks vorsichtig zusammendrücken, ohne dabei die Füllung zu quetschen. Dann die beiden Ecken übereinanderlegen und behutsam zusammendrücken, um den „Cappellacci" ihre charakteristische Form zu geben (dieselbe ihrer berühmteren und kleineren Verwandten, den Tortellini). Dann in siedendem Salzwasser ca. 4 bis 5 Minuten garen und abgießen. Sie sollten noch bissfest sein, damit sie zusammen mit der Soße in der Pfanne geschwenkt werden können.

Sie können die „Cappellacci" mit jeder Art von Soße anmachen, von der klassischen Zubereitung mit "burro e salvia" (= Butter und Salbei) bis zur Hackfleisch- oder Tomatensoße oder mit Steinpilzen.

Baccalà in zimino

(= Geschmorter Klippfisch mit Spinat und Tomaten)

Zutaten für 4 Personen:

800 g bereits gewässerter Klippfisch
1 kg Spinat
400 g geschälte Tomaten
1 mittelgroße rote Zwiebel
1 Rippe Stangensellerie
1 Karotte
2 Knoblauchzehe
4 Stängel Petersilie
8 EL Olivenöl Extravergine
1-2 getrocknete Chilischoten
Salz
Pfeffer

Auch wenn man ihn bereits gewässert kauft, ist es immer besser, den Klippfisch mindestens einen Vormittag lang in kaltes Wasser zu legen und dieses zwei Mal zu wechseln; wenn Sie noch eingesalzenen Fisch verwenden, sollte er mindestens 2 Tage lang gewässert und das Wasser dabei vier Mal täglich gewechselt werden. Entfernen Sie mit einem scharfen Messer die Haut des Klippfischs und schneiden Sie ihn in quadratische, etwa vier Zentimeter breite Stücke. Die Zwiebel, den Sellerie, die Karotte und die Petersilie putzen, waschen, zusammen mit den Chilischoten fein hacken und das Ganze in einer großen Pfanne mit schwerem Boden im Öl andünsten. Sobald das Gemüse Farbe angenommen hat, die Klippfischstücke dazugeben, umrühren und anschmoren. Die in Stückchen geschnittenen geschälten Tomaten, die sehr fein gehackten

Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer hinzufügen, umrühren, etwa zehn Minuten garen und dann den Herd ausstellen. Den Spinat putzen, unter fließendem Wasser waschen und noch tropfnass in einen Topf geben, mit dem Deckel verschließen und einige Minuten köcheln lassen, bis er zusammenfällt, dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Den Spinat bissfest abgießen (er sollte nicht „zergehen"), etwa 5 Minuten abkühlen lassen, gut ausdrücken und kleine Kugeln daraus formen. Hacken Sie das Gemüse dann sehr fein, geben Sie es in die Pfanne mit dem Klippfisch und lassen Sie das Ganze bei schwacher Hitze ein paar Minuten Geschmack annehmen. Schmecken Sie nochmals mit Salz ab, stellen Sie den Herd aus und lassen Sie Ihren „Baccalà in zimino" 10 Minuten ruhen. Mit gerösteten Brotscheiben servieren.

Der Begriff „in zimino" bezieht sich auf eine schmackhafte Art, Tintenfisch oder Klippfisch, aber auch Hülsenfrüchte, insbesondere Kichererbsen, mit Mangold oder Spinat zu garen. Es handelt sich dabei um eine typische Zubereitung der ligurischen und toskanischen Küche.

Filetto di maiale all'Aceto Balsamico

(= Schweinefilet mit Balsamessig)

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinefilets zu jeweils etwa 250 g
16 EL Aceto Balsamico di Modena
8 TL Fenchelsamen
10 EL Olivenöl Extravergine
Salz
Pfeffer

Die Filets abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und das Fleisch mit einem scharfen Messer „a libro" (= wie ein Buch) öffnen: In Längsrichtung horizontal bis 2 cm vom Rand entfernt einschneiden und „aufklappen". Nun leicht mit einem Fleischklopfer bearbeiten und mit Salz, Pfeffer und den Fenchelsamen würzen. Erhitzen Sie das Öl in einer Grillpfanne (oder in einer Pfanne mit schwerem Boden); sobald es schön heiß ist, die Filets etwa zehn Minuten lang auf der einen und weitere zehn auf der anderen Seite darin braten. Nun den Balsamico-Essig (2 Esslöffel pro Seite und Filet) über das Fleisch träufeln und noch ein paar Minuten auf dem Herd lassen; mit einer „Runde" rohem Olivenöl und, wenn Sie möchten, einigen Tropfen Aceto Balsamico Riserva abgerundet servieren.

Vignarola alla Romana

(= Gemüsepfanne auf römische Art)

Zutaten für 4 Personen:

400 g Erbsen
300 g Puffbohnen
2 Artischocken
1 Kopf grüner Salat
2 Frühlingszwiebeln (oder zwei junge weiße Zwiebelchen)
100 g luftgetrockneter durchwachsener Speck
2 Zweiglein Minze
Gemüsebrühe
4-5 EL Olivenöl Extravergine
1 unbehandelte Zitrone (für das Wässern der Artischocken)
Salz
Pfeffer
***

Für die Gemüsebrühe:

1 l Wasser
1 Rippe Stangensellerie
1 Karotte
1 Zwiebel
1 Sträußchen Petersilie
Salz

Für die Gemüsebrühe: Das Gemüse mit dem Salz in einem mit dem Wasser gefüllten Topf etwa zwanzig Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dann das Gemüse entfernen und die Brühe filtern.

Die Erbsen, die Puffbohnen und den Salat waschen und trocken tupfen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Artischocken putzen, dabei 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 und eventuell vorhandenes „Heu" herausschaben, dann in schmale Schnitze schneiden und zusammen mit dem Saft der Zitrone in eine Schüssel mit Wasser geben. In einem Topf mit hohem Rand und schwerem Boden den in Streifen geschnittenen Speck in Öl anbraten, dann die Frühlingszwiebeln und nach einigen Minuten die abgetropften und mit einem sauberen Geschirrtuch trocken getupften Artischocken, die Puffbohnen und die Erbsen hinzufügen; mit der Brühe bedecken und etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach Ablauf der Hälfte der Garzeit die mit den Fingern zerpflückten Salatblätter dazugeben und von Zeit zu Zeit umrühren. Sobald die „Vignarola" gar ist – die Flüssigkeit sollte fast vollständig verdampft sein –, abschmecken und gegebenenfalls nachsalzen, mit den Minzeblättern garnieren, einen Schuss Olivenöl und etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben und schön heiß servieren.

Die „Vignarola" ist ein Frühlingsgericht par excellence und gehört zur kulinarischen Tradition des Latiums und Roms. Der Ursprung des Namens scheint auf die „Vignaroli" zurückzugehen – also die Verkäufer von Obst und Gemüse auf den römischen Märkten – oder auf den Namen der Gerichte, die die Bauern von zu Hause mitnahmen, wenn sie in den Weinbergen (vigna = Weinberg) arbeiteten.

Panina gialla

(= Süßes Osterbrot)

Zutate für zwei Brote:

550 g Mehl (sowie eine Handvoll zum Kneten des Teigs)
300 g Rosinen
250 ml lauwarmes Wasser
50 g Butter (sowie ein walnussgroßes Stück zum Bepinseln der fertigen Brote)
50 g Zucker (sowie 1 TL zum Auflösen mit der Hefe)
½ Glas Olivenöl Extravergine
1 Würfel Bierhefe
1 Eigelb
2 Tütchen Safran
Salz
Pfeffer

Die Rosinen 10–15 Minuten einweichen. Die Bierhefe zusammen mit dem lauwarmen Wasser, einem Teelöffel Zucker und dem Safran in einem Glas auflösen. Das Mehl auf der Arbeitsfläche anhäufen und eine Mulde hineindrücken, in die Sie das Eigelb, den Zucker, die weiche Butter (die Sie mindestens 25 Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen haben), das Öl und jeweils eine Prise Salz und Pfeffer geben. Nach und nach die Flüssigkeit aus dem Glas angießen und mit einer Gabel das Mehl von den Rändern her einarbeiten; wenn der Teig beginnt, Konsistenz anzunehmen, mit den Händen weiterkneten, dann auch die gut ausgedrückten und trocken getupften Rosinen hinzufügen und nochmals alles durch-

kneten, um sie gleichmäßig zu verteilen. Sobald eine glatte und weiche Teigkugel entstanden ist, in eine große Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch abdecken und etwa 2 Stunden lang gehen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit den Teig, der inzwischen sein Volumen verdoppelt haben wird, auf die mit einer Handvoll Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, in zwei Hälften teilen und jeder die Form eines kleinen Brotes geben. Erneut etwa 45 Minuten gehen lassen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen etwa eine Stunde lang backen. Aus dem Ofen nehmen und noch warm mit Butter bepinseln. Es empfiehlt sich, die Osterbrote vor dem Verzehr mehrere Stunden ruhen zu lassen.

Die „Panina" ist ein typisches Rezept aus Arezzo und Umgebung, das vor allem in der Osterzeit zubereitet wird. Es gibt zwei Versionen davon: das gelbe, süße und an Rosinen reiche Osterbrot, und die herzhafte Variante mit Speckwürfeln.

Semifreddo ai Cantucci con salsa di Vin Santo

(=Halbgefrorenes mit Cantucci und Vin-Santo-Soße)

Zutaten für 10 Portionen:

400 g frische flüssige Sahne
200 g Cantucci
120 g Zucker
2 Eier
1 Glas Vin Santo
***

Für die Soße:

1 Glas Vin Santo
1 EL Maizena (Maisstärke)

Die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, bis eine helle, schaumige Creme entsteht. Das Eiweiß steif schlagen, zur Creme geben und gut vermischen. Dann nach und nach, damit sie nicht zusammenfällt, die Sahne unterheben. Die Cantucci fein hacken, mit dem Vin Santo tränken und etwas von der Masse auf den Boden der Förmchen geben. Fest andrücken. Nun die Creme darüber geben, dann eine weitere Schicht Cantucci und wieder Creme. Mit Cantucci abschließen. Die Förmchen mit Alufolie bedecken und mindestens 5 Stunden in die Tiefkühltruhe stellen. In der Zwischenzeit die Soße zubereiten: den Vin Santo mit dem in einem EL kalten Wassers aufgelösten Maizena zum Kochen bringen. Die Förmchen 10 Minuten vor dem Servieren aus der Tiefkühltruhe nehmen, dann auf Tellerchen stürzen und mit der Soße anrichten. Tipp: Sowohl die Schlagsahne als auch die Schüssel und die Schneebesen sollten schön kalt sein (mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen).