

Ricette vialline di novembre



Spremuta di uva e bollicine

(= Traubensaft und Perlen)

Zutaten für 1 Person:

2/3 Sekt

1/3 Traubensaft

Dieser Aperitif, der in der Fattoria während und nach der Weinlese großen Erfolg genießt, besteht aus möglichst hausgemachtem Traubensaft (1), dem nach Wunsch „Perlen“ hinzugefügt werden: 2/3 Sekt und 1/3 Traubensaft, alles eisgekühlt und in „flûtes“ serviert, die mit einer einzelnen Weinbeere oder einer kleinen Weintraube dekoriert werden.

(1) Sie können ihn zu Hause mit reifen und biologischen roten Trauben zubereiten, die Sie durch die „Slotte Slotte“ geben.



Pizza frita alla maniera de Sa Viella

(= Frittierte Pizza nach Art von Sa Viella)



Zutaten für 10 kleine Pizzas:

500 g Mehl Type 550 (sowie ein paar Handvoll zum Kneten des Teigs)

5 g Bierhefe

350 ml Wasser

750 ml Olivenöl Extravergine

5 g Salz

Das Mehl auf der Arbeitsfläche anhäufen und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in einer kleinen Tasse mit wenig Wasser bei Zimmertemperatur auflösen und in die Mitte der Mulde gießen; mit den Händen vermengen und das Salz sowie nach und nach das Wasser hinzufügen. Kräftig kneten, bis ein homogener und nicht klebender Teig entstanden ist. Eine Kugel formen und in einer

Schüssel mit einem Geschirrtuch oder Frischhaltefolie abgedeckt 24 Stunden gehen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit den Teig auf die mit etwas Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, erneut durchkneten und kleine Kugeln von je etwa 60 g daraus formen. Mit einem Geschirrtuch zugedeckt eine weitere halbe Stunde ruhen lassen. Reichlich Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden und hohem Rand erhitzen. Eine Teigkugel mit einem Nudelholz (oder den Händen) zu einer Scheibe von 10-12 cm Durchmesser ausrollen, die in der Mitte eher dünn ist und einen relativ hohen Rand hat. Die Pizza in das heiße Öl „eintauchen“ und die Oberfläche löffelweise damit begießen, bis sie anfängt, sich aufzuklären; dann wenden und die Pizza auch von der anderen Seite frittieren. Wenn sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat, abtropfen lassen und auf saugfähiges Papier legen. Mit den anderen Teigkugeln so fortfahren; sobald alle Pizzas ausgebacken sind, schnell nach Belieben belegen, sie sollten nicht kalt werden! Um sie schön heiß servieren zu können, muss der Belag im Voraus zubereitet werden.

Einige Vorschläge:

- Pesto, klein geschnittene Kirschtomaten, grob geriebener Pecorino und frisches

Basilikum

- Asparagina (oder eine andere Spargelcreme) und in der Pfanne sautierte Spargelstückchen
- Piccantissima (oder eine andere scharfe Soße), groß geriebener Pecorino und frisches Basilikum

Basilikum

- Aglione-Soße, Sardellen, Oregano und Pecorino-Späne
- Frisch gepresster Tomatensaft, Pecorinowürfeln und frisches Basilikum

Pappardelle con porcini, castagne e pancetta

(= Pappardelle mit Steinpilzen, Esskastanien und Bauchspeck)



Zutaten für 4 Personen:

350 g Pappardelle all'uovo
(Eierbandnudeln)

400 g frische Steinpilze

200 g bereits gekochte und geschälte
Esskastanien

4 Scheiben luftgetrockneter Bauchspeck

2 Knoblauchzehen

4 EL trockener Weißwein

1 Sträußchen Petersilie

5-6 EL Olivenöl Extravergine

1 Chilischote (nach Geschmack)

Salz

Pfeffer

Zubereitung der Esskastanien:

Waschen und in einen Topf mit

reichlich kaltem Wasser und einer Prise Salz geben (sie müssen vollständig bedeckt sein); zum Kochen bringen und circa 45 Minuten lang garen. Dann abgießen und schälen, bevor sie zu sehr abkühlen, da sich so die Haut leichter entfernen lässt. Die Steinpilze zunächst mit einem Messer abschaben, dann mit einem angefeuchteten und ausgewringenen Geschirrtuch vorsichtig abreiben, in Scheiben schneiden und beiseitestellen. 3 Esslöffel Öl mit den geschälten Knoblauchzehen und - wenn Sie möchten - einer Chilischote in einer großen Pfanne mit schwerem Boden erhitzen (sie muss auch die Nudeln fassen). Sobald der Knoblauch Farbe angenommen hat, herausnehmen und die Steinpilze und die grob zerkleinerten Kastanien hineingeben. Umrühren und mit dem Weißwein ablöschen; nachdem er verdampft ist, mit Salz abschmecken, mit den gewaschenen, trocken getupften und fein gehackten Petersilienblättchen bestreuen und das Ganze noch ein paar Minuten weitergaren. Den Herd ausstellen, den Topf mit dem Deckel verschließen und warm stellen. Die Speckscheiben in einem Pfännchen mit schwerem Boden anbraten, dann auf saugfähiges Papier legen, damit das überschüssige Fett absorbiert wird und sie schön knusprig werden. Die Nudeln in reichlich siedendem Salzwasser kochen, bissfest abgießen und bei starker Hitze zwei Minuten in der Pfanne mit der Soße schwenken. Sofort umrühren, damit sich alles gut vermischt, mit dem in Stücke geschnittenen Speck garnieren und die Pappardelle sofort schön heiß auf den Tisch bringen.

Coscio di cinghiale arrosto

(= Wildschweinkeule aus dem Backofen)



Zutaten für 8 Personen:

- 1 kg entbeintes Wildschweinfleisch, vorzugsweise von der Keule
- 1 Glas Weißwein
- 3 Scheiben ungeräucherter Speck, fetter Schinken oder Pancetta
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Rosmarinzweiglein
- 4 Salbeiblätter
- 7-8 EL Olivenöl Extravergine
- Salz
- Pfeffer

Entfernen Sie mit einem scharfen Messer eventuell vorhandene Sehnen vom Fleisch, schneiden Sie es tief ein, öffnen Sie es „a libro“ (= wie ein Buch) und würzen Sie es mit Salz und Pfeffer. Hacken Sie die „Nadeln“ von

2 Rosmarinzweiglein mit 2 Salbeiblättern, den Knoblauchzehen und ebenfalls etwas Salz und Pfeffer fein. Machen Sie mit der Messerspitze hier und da 6 bis 7 etwa 1 cm tiefe Einschnitte in das Fleisch und geben Sie in jeden etwas von der Kräutermischung. „Klappen“ Sie das Fleisch wieder zu, binden Sie es mit Küchengarn und stecken Sie den übrigen Rosmarin und Salbei und die Speckscheiben unter das Garn. Würzen Sie das Fleisch auch außen mit Salz und Pfeffer und geben Sie es in eine mit 3-4 Esslöffeln Öl eingefettete Ofenform; beträufeln Sie die Keule mit dem restlichen Öl und bedecken Sie die Form mit Alufolie. Garen Sie den Braten etwa 2 Stunden im auf 160 °C vorgeheizten Backofen. Nehmen Sie das Fleisch nach etwa einer Stunde aus dem Ofen, entfernen Sie die Alufolie und löschen Sie mit dem Weißwein ab; bedecken Sie es wieder und stellen Sie die Form erneut in den Ofen. Begießen Sie die Keule während der restlichen Garzeit ein oder zweimal mit dem Bratenfond. Prüfen Sie nach insgesamt zwei Stunden, ob der Braten gut gebräunt ist; im gegenteiligen Fall entfernen Sie die Alufolie, erhöhen die Hitze auf 200 °C und lassen das Fleisch weitere 10-15 Minuten im Backofen, wobei Sie es ab und zu wenden, damit es von allen Seiten eine schöne, goldbraune Farbe annimmt. Nehmen Sie die Wildschweinkeule dann aus dem Ofen, lassen Sie sie abkühlen, entfernen Sie das

küchengarn und schneiden Sie das Fleisch in Scheiben, die Sie auf einem Servierteller anordnen und mit etwas schön heißem Bratenfond beträufeln. Servieren Sie das Ganze in Begleitung der restlichen Soße... Buon appetito!

Fenocchi al forno con cipolle e Olive

(= Im Ofen gebackener Fenchel mit Zwiebeln und Oliven)



Zutaten für 6 Personen:

2 Fenchelknollen (ca. 1 kg)

15 Datteltomaten

100 g Pikante Fenchel-Oliven

2 rote Zwiebeln (ca. 200 g)

3 EL Semmelbrösel

10 Basilikumblätter

6 EL Olivenöl Extravergine

Salz

Pfeffer

Den Fenchel waschen, putzen, erst in Spalten und dann in Scheiben schneiden; die Zwiebeln ebenfalls putzen und in feine Scheiben schneiden. Beides zusammen mit dem gewaschenen, trocken getupften und halbierten Datteltomaten in eine Schüssel geben. Das Ganze mit vier Esslöffeln Öl, Salz und Pfeffer anmachen; die mit den Fingern zerpfückten Basilikumblätter hinzufügen und sorgfältig umrühren. Das Gemüse in eine Auflaufform geben, die Oliven darauf verteilen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Mit dem übrigen Öl beträufeln und für 40 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Diese farbenfrohe und leicht zuzubereitende Beilage begleitet auf schmackhafte Weise Fleisch- und Fischgerichte.

Zorta al vino rosso

(= Rotweinkuchen)



Zutaten für eine Kastenform (12 x 30 cm):

- 150 g Butter (sowie ein walnussgroßes Stück zum Einfetten der Form)
- 80 g Olivenöl Extravergine
- 200 g Rohrzucker
- 150 g Vollkornmehl
- 100 g Mehl Type 550
- 150 ml Rotwein (z.B. ein Chianti)
- 4 Eier
- 3 EL Schokoladentropfen
- 2-3 EL gehackte Schalenfrüchte (nach Geschmack: Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln...)
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 TL Zimt
- 1 TL Kakapulver
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver (8 g)
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Kardamom
- 1 Prise Salz
- Puderzucker

Die gestückelte Butter (mindestens 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen), das Öl und den Zucker mit einem Handrührgerät in einer Schüssel zu einer glatten Creme aufschlagen; dann ein Ei nach dem anderen einarbeiten und eine Prise Salz hinzufügen. Sobald die Mischung luftig und schaumig ist, nach und nach die beiden mit dem Backpulver gesiebten Mehlsorten und den Wein hinzufügen und mit einem Kochlöffel weiterkneten. Die Vanilleschote aufschneiden, mit der flach gehaltenen Messerspitze das Mark herausschaben und zusammen mit dem Kakao, dem Zimt, dem Kardamom, den gehackten Schalenfrüchten und den Schokotropfen sorgfältig unter den Teig mengen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist, die Sie in die gebutterte und mit Semmelbröseln bestreute Form geben. Die Oberfläche glatt streichen und im auf 160 °C vorgeheizten Ofen 70 Minuten backen; falls der Kuchen zu viel Farbe annehmen sollte, mit Alufolie abdecken. Nach Ablauf dieser Zeit die Zahnstocherprobe machen: mit einem Zahnstocher in die Mitte stecken. Ist er beim Herausziehen trocken, kann der Kuchen aus dem Ofen

genommen werden. Lassen Sie ihn vollständig erkalten, bevor Sie ihn aus der Form lösen. Dann mit dem Puderzucker bestäuben. Ein köstlicher Kuchen, reich an Zutaten und... Geschmack!