

Ricette vialline di ottobre



Succo di mela e... bollicine

(= Apfelsaft und... Perlen)



Zutaten für 4-5 Personen:

1 Flasche trockener Sekt

400 ml Apfelsaft

2-3 feine Apfelscheiben für jedes Glas

einige Minzblättchen

Eiswürfel

Gießen Sie den Apfelsaft in eine Karaffe, fügen Sie sehr langsam den gut gekühlten Sekt hinzu und rühren Sie behutsam um. Dann 5-6 Eiswürfel und die Apfelscheiben in ein jedes Glas geben, den Cocktail angießen und mit jeweils zwei Minzblättchen garnieren... Nun kann auf den Herbst angestoßen werden, der uns außerordentliche „Früchte“ schenkt, allen voran den neuen Wein und das neue Öl!

Torta Salata con peperoni, patate e Peperotta

(= Quiche mit Paprikaschoten, Kartoffeln und Peperotta)



Zutaten für eine runde Backform mit einem Durchmesser von 26 cm:

Für den Teig:

250 g Mehl Type 1050

250 g frischer Ricotta vom Schaf

150 g Butter

1 Prise Salz

1 rote Paprikaschote

150 g frischer Pecorino

50 g geriebener reifer Pecorino

1 Knoblauchzehe

50 ml Olivenöl Extravergine

2-3 EL Peperotta

2 EL Milch

Salz

Pfeffer

Für die Füllung:

4-5 mittelgroße Kartoffeln

1 gelbe Paprikaschote

Das Mehl, den Ricotta, die in kleine Stücke geschnittene weiche Butter (mindestens 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen) mit dem Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten. Formen Sie eine Kugel daraus, die Sie mit einem Geschirrtuch bedeckt eine halbe Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Paprikaschoten waschen, putzen, von den Samen und inneren Trennwänden befreien und in kleine Stücke schneiden; die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Das Gemüse mit dem Öl und der ganzen, geschälten Knoblauchzehe in eine große Pfanne mit schwerem Boden geben und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten garen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren, damit nichts am Boden ansetzt. Sobald es gar ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Knoblauchzehe entfernen und alles abkühlen

lassen, dann zusammen mit der „Peperotta“ in eine Schüssel geben und vermengen. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einem Blatt Backpapier zunächst mit den Händen ausbreiten, dann ein Nudelholz zu Hilfe nehmen, bis Sie eine Scheibe erhalten, deren Durchmesser etwas größer ist als derjenige der Form, in der Sie den Kuchen backen werden. Legen Sie ihn mit Hilfe des Backpapiers, das Sie in diesem Fall nicht entfernen, in die Form; drücken Sie dabei den Teig auch am Rand gut an. Die Füllung darauf geben, gut verteilen und glatt streichen, dann den gewürfelten frischen und den geriebenen Pecorino darüber streuen. Die Ränder des Teigs nach innen klappen und mit der Milch bestreichen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen etwa 35-40 Minuten backen, bis der Kuchen eine schöne Farbe angenommen hat. Es handelt sich um eine rustikale, sehr schmackhafte „Torta Salata“, die als Vorspeise, aber auch - zusammen mit Salat oder Rohkost - als Hauptgericht serviert werden kann. Sie schmeckt lau-warm hervorragend, ist jedoch gut haltbar und auch kalt sehr köstlich.

Cannelloni con funghi e ricotta al ragù di carne

(= Cannelloni mit Pilzen, Ricotta und Hackfleischsoße)



Zutaten für 4 Personen:

6 frische Sasagneblätter

300 g gemischte Pilze (außerhalb der Saison
auch tiefgefrorene)

200 g frischer Ricotta vom Schaf

40 g geriebener reifer Pecorino

100 ml Béchamelsoße

1 Glas Hackfleischsoße (280 g)

8 EL Olivenöl Extravergine

30 g Butter

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

Die Sasagne in reichlich kochendem gesalzenem Wasser garen, wobei Sie die Nudelrechtecke (die „Sasagne“) nacheinander - nur wenige auf einmal - vertikal und langsam in den Topf gleiten lassen. Nach etwa 1-2 Minuten mit Hilfe eines Schaumlöffels herausnehmen, abtropfen lassen, sofort in einer Schüssel mit kaltem Wasser „abschrecken“ und erneut abtropfen lassen. Die Sasagneblätter nebeneinander auf Geschirrtüchern ausgebreitet antrocknen lassen. Das Öl zusammen mit dem Knoblauch in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen; sobald der Knoblauch Farbe angenommen hat, herausnehmen und die Pilze hineingeben, nachdem Sie sie mit einem feuchten Baumwolltuch sorgfältig gesäubert haben. 15 Minuten köcheln lassen und dabei häufig

umrühren. Die Flamme höher stellen, damit die verbliebene Flüssigkeit verdampft, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Pilze auf einem Küchenbrett grob hacken und zusammen mit dem Risotto und der Hälfte des geriebenen Pecorinos in eine Schüssel geben; mit Salz und Pfeffer abschmecken, sorgfältig umrühren... und fertig ist die Füllung! Jeweils 2 Esslöffel davon auf die Sasagneblätter geben und zu Cannelloni aufrollen. Die Béchamel- und die Hackfleischsoße in einer Schüssel vermengen, 2-3 Esslöffel davon auf dem Boden einer Auflaufform verteilen, die Cannelloni eine neben der anderen darauflegen und mit der restlichen Soße bedecken; das Ganze mit dem übrigen geriebenen Pecorino bestreuen, hier und da ein Butterflöckchen auf die Oberfläche geben und 20-25 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben.

Torona con castagne, mele e broccoli

(= Perlhuhn mit Esskastanien, Äpfeln und Brokkoli)



Zutaten für 8 Personen:

1 Perlhuhn zu 1,5-1,8 kg (kochenfertig)

1 kg Brokkoli

3 rote Zwiebeln

570 g gekochte und geschälte Esskastanien

8 rote kleine unbehandelte Äpfel

1-2 Gläser Barriicato oder ein anderer
körperreicher Rotwein

50 g Rosinen

11 EL Olivenöl Extravergine

3 Zweiglein Thymian

3 Zweiglein Rosmarin

1 Sorbeerblatt

Salz

Pfeffer

Das Perlhuhn kurz über einer Flamme absengen, um eventuell vorhandene Federreste zu entfernen; danach lassen sich die Kiele mit einem kleinen Messer leicht herausziehen. Das Geflügel waschen, trocken tupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Brokkoli waschen, putzen und in „cimette“ (= Röschen) zerteilen. 4 Esslöffel Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen und eine geputzte und in feine Scheiben geschnittene Zwiebel darin andünsten; eine Handvoll Kastanien und etwa ein Dutzend Brokkoliröschen dazugeben, salzen und pfeffern, umrühren und bei schwacher Hitze garen, bis der Brokkoli weich ist. Dann vom Herd nehmen und das Ganze in eine Schüssel geben. Etwas abkühlen lassen und das Perlhuhn mit der Mischung füllen, die

Sie sorgfältig in das Innere drücken. Den Thymian, den Rosmarin und das Lorbeerblatt zusammen fein hacken, mit einem Esslöffel Öl vermischen und das Fleisch damit einmassieren. Das Perlhuhn in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben, mit 5 Esslöffeln Öl beträufeln und im auf 170 °C vorgeheizten Backofen etwa eineinhalb Stunden garen. Den restlichen Brokkoli in reichlich kochendem Salzwasser „bissfest“ blanchieren, abgießen und beiseitestellen. Nach einer Stunde Garzeit, während derer Sie das Geflügel von Zeit zu Zeit gewendet haben, um es von allen Seiten Farbe annehmen zu lassen und mit dem Bratensaft zu benetzen, nehmen Sie die Backform aus dem Ofen. Geben Sie nun die gewaschenen, trocken geriebenen, vom Kerngehäuse befreiten und gerviertelten Äpfel, die beiden übrigen, geputzten und in große Stücke geschnittenen Zwiebeln, die Rosinen, den blanchierten Brokkoli und die restlichen Esskastanien dazu. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem schönen „Schuss“ Öl beträufeln und umrühren. Das Ganze mit dem Wein begießen und das Gericht fertig garen (ca. weitere 30 Minuten). Dann das Perlhuhn aus dem Ofen nehmen und etwa zehn Minuten ruhen lassen; in Stücke schneiden und zusammen mit der Beilage auf einem Servierteller anrichten.

Fagioli all'Uccelletto

(= Mit Salbei gewürzte weiße Bohnen in Tomatensoße)



Zutaten für 4-5 Personen:

400 g getrocknete weiße Bohnen guter Qualität (in der Toskana verwenden wir Cannellini-Bohnen)

2 EL Olivenöl Extravergine

2 Knoblauchzehen

2-3 Salbeiblätter

1 Prise grobes Salz

Für die Soße:

200 g geschälte Tomaten

5 EL Olivenöl Extravergine

1 EL Tomatenmark

2 Knoblauchzehen

3-4 Salbeiblätter

Salz

Pfeffer

Die getrockneten Bohnen - Cannellini-Bohnen, die traditionell in der Toskana verwendet werden, sind anderswo nicht leicht erhältlich - am Vorabend

einweichen. Am nächsten Morgen (in der Regel nach etwa 8 Stunden) abgießen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken (für 400 g Bohnen benötigt man etwa 2 Liter Wasser). Den Knoblauch, die Salbeiblätter, das Öl und das Salz hinzufügen und den Topf bei geringer Hitze auf den Herd stellen. Das Wasser muss ganz leise köcheln, ohne die Bohnen „aufzuregen“. Was die Garzeit betrifft, ist es nicht einfach, eine genaue Angabe zu machen. Sie hängt von der Qualität der Bohnen und ihrem „Alter“ ab... Doch keine Sorge, es gibt eine Methode, die in der Küche immer gilt: Probieren! In der Zwischenzeit das Öl mit den beiden Knoblauchzehen und den Salbeiblättern in einem Tom- oder Edelstahltopf mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze erwärmen und das in einem halben Glas Wasser aufgelöste Tomatenmark sowie die geschälten Tomaten hinzufügen. Salzen und die Soße etwa fünfzehn Minuten garen. Die gekochten und abgetropften Bohnen in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch etwa zehn Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Am Ende sollte die Soße dickflüssig und die Bohnen schön gar, aber nicht breiig und das Ganze gut

durchmengt sein. Die „Saggioli all'Uccelletto“ werden nur relativ selten allein serviert. In der Regel werden sie zu langsam, auch in Tomaten geschmorten Fleischgerichten (Rind, Huhn, Kaninchen oder Schwein) gereicht. „La loro morte“ (= ihre Krönung), wie wir hierzulande sagen, ist, sie mit frischen, mit einer Gabel hier und da eingestochenen Salsicce (= frische Schweinswürste) zu begleiten, die zuvor 5-10 Minuten in einer Pfanne angebraten werden, bis sie Farbe angenommen haben. Wenn es an der Zeit ist, die Tomaten hinzuzufügen, auch die Würste hineingeben (in der Regel eine pro Person, zwei, wenn man sehr hungrig ist!); so garen sie weiter, während die Soße eindickt. Die „Saggioli all'Uccelletto“, mit oder ohne Salsiccia, kommen immer gut an... bei Groß und Klein!

Mattonella di marroni

(= Esskastanien-"Ziegel")



Zutaten für 8 Personen:

150 g Zartbitterschokolade

500 g Maronenkonfitüre

130 g Butter

30 g Zucker

1 unbehandelte Orange

2 EL Vin Santo Occhio di Pernice

Riserva (oder ein anderer Vin Santo)

ungesüßtes Kakaoapulver

Die Schokolade zerkleinern und mit der in Stückchen geschnittenen Butter im Wasserbad schmelzen. Verühren Sie das Ganze sorgfältig mit einem Schneebesen und geben Sie die Masse in eine Schüssel. Die Maronenkonfitüre hinzufügen und umrühren, dann den Zucker, den Vin Santo und einen Esslöffel Orangensaft unterheben. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, den Teig hineingeben und mit der Rückseite eines angefeuchteten Löffels glatt streichen; mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren den Kuchen mithilfe der Folie aus der Form nehmen, auf einen Servierteller stürzen, die Folie entfernen und mit dem Kakaoapulver bestäuben.