

# Ricette vialline di settembre



# Spremuta di uva e bollicine

(= Traubensaft und Perlen)



## Zutaten für 1 Person:

2/3 Sekt

1/3 Traubensaft

Dieser Aperitif, der einen großen Erfolg auf der Battoria während und nach der Weinlese hat, besteht aus möglichst hausgemachtem Traubensaft (1), der den verschiedenen „Perlen“ beigemischt wird: 2/3 Sekt, 1/3 Traubensaft, alles gut eiskühlt und in „flûtes“ serviert, die mit einer einzelnen Weinbeere oder einer kleinen Weintraube dekoriert wurden.

(1) Sie können ihn zu Hause mit reifen und biologischen roten Trauben zubereiten, die mit einer handbetriebenen Passiermühle gemahlen werden.

# Panini farciti de Sa Vialla

(= Die belegten Brote von Sa Vialla)



## Zutaten für 2 Personen:

- 4 Scheiben toskanisches Weißbrot  
(etwa 255 g)
- 250 g frischer, in Scheiben  
geschnittener Pecorino
- 240 g Zucchini
- 50 g kleine getrocknete Tomaten nach  
Sa-Vialla-Ort
- 40 g in Öl eingelegter Thunfisch
- 12 g in Essig eingelegte Kapern
- 1 EL Olivenöl Extravergine

Die Zucchini waschen, trocken reiben, putzen, der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und auf einem sehr heißen Grill (oder einer Grillplatte mit schwerem Boden) von beiden Seiten rösten, dann beiseitestellen. Den Thunfisch vom Öl abtropfen lassen und zusammen mit den getrockneten Tomaten, den Kapern und dem Olivenöl Extravergine mit einem Messer zerkleinern. Das Brot grillen und auf jeweils zwei Scheiben ein Stück Pecorino, einige Zucchini und das „Thunfischpesto“ geben; mit einer weiteren Scheibe Brot bedecken. Die beiden Brote in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben: Auf diese Weise schmilzt der Pecorino und... Guten Appetit! Sie sind auch ohne Thunfisch – für diejenigen, die lieber darauf verzichten – sehr lecker: den Schafskäse und die Zucchini auf das Brot legen und die ganz belassenen getrockneten Tomaten und nach Geschmack ein paar Kapern darüber geben.

# Sasagne con melanzane e Pomodorini

(= Sasagne mit Auberginen und Kirschtomaten)



**Zutaten für 6-8 Personen (für eine 28x35 cm große rechteckige Form):**

**Für die hausgemachten Sasagneblätter:**

300 g Mehl (sowie ein paar Handvoll zum Ausrollen des Teigs)

3 Eier

1 EL Olivenöl Extravergine (sowie 2 EL für das Kochwasser der Sasagneblätter)

1 Prise Salz

**Für die Béchamelsoße:**

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

50 g Butter

50 g Mehl

$\frac{1}{2}$  TL Muskatnuss

Salz

**Für die Auberginen-Tomatensoße:**

2 Auberginen

1 kg Kirschtomaten

250 g Mozzarella

1 Sträußchen Basilikum

100 g geriebener gereifter Pecorino

3 EL Olivenöl Extravergine zum Einfetten der Form (sowie ausreichend Öl zum Frittieren der Auberginen)

Salz

Der Teig sollte in einer kühlen Umgebung und ohne Luftzug zubereitet werden. Häufen Sie das Mehl auf der Arbeitsplatte an, drücken Sie eine Mulde hinein und geben Sie

die Eier, das Öl und eine Prise Salz hinein. Mit einer Gabel vorsichtig die Eier und das Öl aufschlagen, dann nach und nach ein wenig Mehl vom Rand aufnehmen und weiter vermischen. Sobald der Teig fest genug ist, beginnen Sie mit den Händen zu arbeiten, bis das gesamte Mehl von den Eiern aufgenommen wurde. Setzen Sie dabei das ganze Gewicht Ihres Körpers ein und streuen Sie ab und zu ein wenig Mehl auf die Arbeitsfläche, damit sich der Teig gut abtöt. Zur Hälfte der Arbeitszeit sollten Sie sich gründlich die Hände waschen und sorgfältig abtrocknen, da kleine Stückchen des trockenen Teigs, der an ihnen kleben bleibt, den restlichen Teig während des Ausrollens „verderben“ könnten. 10-15 Minuten weiterkneten, bis Sie eine glatte und elastische Kugel erhalten, die Sie mit einem Geschirrtuch bedeckt etwa eine Stunde ruhen lassen. Den Teig halbieren und unter Zuhilfenahme von etwas Mehl, damit er nicht auf der Arbeitsfläche festklebt, etwa 2 mm dick mit dem Nudelholz ausrollen (bei uns verwendet man das Verb „tirare“ = ziehen). Alternativ können Sie auch eine Nudelmaschine verwenden. Den vorbereiteten Nudelteig in Rechtecke von ca. 12x24 cm schneiden, auf ein Küchent Brett oder die Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestäuben, damit sie nicht zusammenkleben. Setzen Sie dann einen Topf mit reichlich Wasser auf: Sobald es kocht, eine ordentliche Prise grobes Salz und 2 Esslöffel Olivenöl hineingeben. Füllen Sie eine Schüssel oder Auflaufform mit kaltem Wasser und stellen Sie diese neben den Herd. Lassen Sie nun die Rechtecke (die „Sasagne“) eines nach dem anderen vertikal und langsam in das kochende Wasser gleiten, jeweils nur wenige auf ein Mal. Die Teigplatten nach 1-2 Minuten mit Hilfe eines Schaumlöffels herausnehmen. Sofort in dem mit kaltem Wasser gefüllten Behälter abschrecken und erneut abtropfen lassen; dann eine neben der anderen schön glatt auf einem Geschirrtuch ausbreiten.

Bereiten Sie nun die Béchamelsoße zu: Die Milch zum Kochen bringen und in der Zwischenzeit die Butter bei sehr schwacher Hitze in einem kleinen Topf mit schwerem Boden zerlassen. Sobald sie geschmolzen ist, das Mehl hinzufügen und das ganze 2-3 Minuten lang mit einem Schneebesen verrühren, ohne es Farbe annehmen zu lassen. Dann ein wenig der kochenden Milch in den Topf gießen, gründlich umrühren und nach und nach die gesamte Milch unter ständigem Rühren hinzufügen. Lassen Sie die Béchamelsoße 10 Minuten lang vorsichtig bei schwacher Hitze köcheln und rühren Sie kontinuierlich weiter, damit sie nicht am Topfboden ansetzt. Dann vom Herd nehmen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Béchamel beiseitestellen und mit Frischhaltefolie - in Kontakt mit der Oberfläche - abdecken, damit sich keine „Haut“ bildet. Für die Auberginen-Tomatensoße gehen Sie wie folgt vor: Die Auberginen putzen, waschen und der Länge nach in Scheiben schneiden (3 bis 4 mm dick), schichtweise in ein Nudelsieb legen und jede Lage mit etwas grobem Salz bestreuen. Einen Teller darauflegen und eine halbe Stunde lang das bittere Vegetationswasser austreten lassen. Dann das Salz abspülen, die Auberginenscheiben mit einem Geschirrtuch trocken tupfen und immer nur einige wenige auf einmal in schön heißem Olivenöl

frittieren; mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier legen, um das überschüssige Öl aufsaugen zu lassen. Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Boden der Auflaufform mit 3 Esslöffeln Öl einfetten, einige Esslöffel Béchamelsoße und  $\frac{1}{2}$  der Kirschtomaten auf dem Boden verteilen. Eine Schicht Teigrechtecke nebeneinander darauflegen, mit weiterer Béchamel bedecken, die Hälfte der frittierten Auberginenscheiben,  $\frac{1}{2}$  der restlichen Kirschtomaten darauf verteilen, etwas salzen und dann einen in Stückchen geschnittenen Mozzarella und etwas Pecorino darüber streuen. Wiederholen Sie dieselben Arbeitsschritte, garnieren Sie mit Basilikumblättern, beträufeln Sie mit etwas Öl und schieben Sie das Ganze für etwa 30 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen. Die Lasagne vor dem Servieren 10-15 Minuten abkühlen lassen.

Wenn Sie eine leichtere Version dieses Nudelauflaufs bevorzugen, die jedoch ebenfalls hervorragend schmeckt, können Sie die Auberginen grillen, anstatt sie zu frittieren... Es handelt sich um ein etwas aufwendiges Gericht, doch sein köstlicher Geschmack und der Erfolg bei Tisch werden die Köchin (oder den Koch), die es zubereitet, für ihre Mühe belohnen!

# Guancia di manzo stufata com scaglie di tartufo

(= Geschmorte Rinderbäckchen mit Trüffelspänen)



## Zutaten für 5 Personen:

5 Stücke Rinderbäckchen zu je 250 g

40-50 g Trüffel

5 Rippen Staudensellerie

10 Karotten

7-8 Zwiebeln

1,5 l hochwertiger, recht

tanninreicher Rotwein

10 EL Olivenöl Extravergine

Salz

Pfeffer

Geben Sie das Olivenöl Extravergine in einen großen Topf, fügen Sie einige Trüffelspäne hinzu und lassen Sie alles bei ausgeschaltetem Herd ziehen, damit das Öl Geschmack annehmen kann. Die Karotten, den Staudensellerie und die Zwiebeln putzen und grob hacken. Die Trüffelspäne aus dem Öl nehmen, den Topf bei schwacher Hitze auf den Herd stellen und das gehackte Gemüse hineingeben.

Rühren Sie hin und wieder um, bis es fast zu einer Creme wird. An diesem Punkt fügen Sie die Fleischstücke hinzu und lassen sie gleichmäßig Farbe annehmen. Dann salzen, pfeffern und vollständig mit dem Rotwein bedecken. Den Topf mit dem Deckel verschließen, diesen dabei allerdings einen kleinen Spalt offenlassen. Das Ganze langsam bei sehr niedriger Hitze 4 Stunden köcheln lassen und ab und zu umrühren. Als kleiner Tipp: Sollte der Wein zu schnell verdampfen, fügen Sie an Stelle vom weiterem Wein ein wenig Brühe hinzu. Nach Ablauf dieser Zeit werden die Bäckchen butterweich sein. Nur mit Ihrem Soßchen servieren, zu dem Sie die zuvor im Öl ziehen gelassenen Trüffelspäne hinzufügen, über allem ein reicher „Regen“ aus frisch gehobeltem Trüffel... Was für ein Genuss!

Beim Rinder- oder Kalbsbäckchen handelt es sich um ein Fleischstück des vorderen

Viertels des Tieres, das trotz seines intensiven Geschmacks normalerweise recht wenig Beachtung findet, eine Tatsache, die auf viele weitere, heutzutage als minderwertig angesehene Fleischereiartikel zutrifft. Dieses Rezept wird dem Siebhaber von „ciccio“ (= Fleisch im toskanischen Dialekt) eine große Zufriedenheit schenken. Um die Trüffel zu verarbeiten, ist es ratsam, einen entsprechenden Hobel zu erwerben oder eine Reibe für Gemüse zu verwenden. Ein kleiner Einschub zur Trüffel. Es ist wichtig, die gesamte Erde zu entfernen: Verwenden Sie dazu eine Bürste mit halbsteifen Borsten. Reinigen Sie die Trüffel damit zunächst gründlich „trocken“, waschen Sie dann die Bürste ab und entfernen Sie den restlichen Staub mit den noch leicht feuchten Borsten. Trocknen Sie die Trüffel anschließend gut ab. Um ihr Aroma bestmöglich zu bewahren, sollten Sie sie erst unmittelbar vor der Zubereitung säubern.

# Tortine di farina di ceci con patate, fagiolini e Pesto

(= Törtchen aus Kichererbsenmehl mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Pesto)



## Zutaten für 8 Personen:

450 ml Wasser

150 g Kichererbsenmehl

150 g Kartoffeln

100 g grüne Bohnen

$\frac{1}{2}$  Gläschen Basilikumpesto (90 g)

3 EL Olivenöl Extravergine (sowie

1-2 Esslöffel zum Einfetten der  
Törtchen)

Salz

8 Einzelförmchen mit einem

Durchmesser von 10 cm und einer  
Höhe von 2 cm

Die sorgfältig gewaschenen  
Kartoffeln mit der Schale in  
reichlich leicht gesalzenem Wasser  
etwa 20 Minuten lang kochen; mit  
einer Gabel den Gargrad prüfen: Wenn  
sie leicht eindringt, sind sie fertig.  
Nach dem Abgießen pellen, solange  
sie noch warm sind, so lässt sich  
die Schale leichter entfernen. Die

grünen Bohnen putzen, waschen und in reichlich siedendem Salzwasser kochen. Sobald sie  
gar sind, abgießen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Kichererbsenmehl mit  
etwas Salz und dem Öl in eine große Schüssel geben; das Wasser sehr langsam angießen  
und das Ganze mit einem Schneebesen verrühren, bis die Mischung homogen und  
relativ flüssig ist (sollte sich an der Oberfläche Schaum bilden, diesen mit einem Löffel  
entfernen). Das Pesto hinzufügen und erneut umrühren. Die Kartoffeln und die grünen  
Bohnen in kleine Stückchen schneiden (dabei einige davon zum Garnieren beiseitestellen),  
ebenfalls in die Schüssel geben und alles sorgfältig vermengen. Die entstandene Masse  
in die gut eingefetteten Tarte-Förmchen füllen. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 30-  
35 Minuten backen. Dann die kleinen Törtchen herausnehmen und, sobald sie lauwarm  
sind, aus den Förmchen lösen. Mit den beiseitegestellten Kartoffelstückchen und grünen  
Bohnen dekorieren... und schon sind sie fertig für den Tisch!

# Frittelle di Pere

(= Ausgebackene Birnenküchlein)



## Zutaten für 15 Birnenküchlein:

180 g Reismehl  
40 g Hafermehl  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Williams-Christ Birne (ca. 170 g)  
20 g Rohrzucker  
3 g Zimt  
2 EL Vin Santo  
Ausreichend Olivenöl Extravergine  
zum Ausbacken  
5 g Backpulver  
Puderzucker

Die beiden zusammen mit dem Backpulver durchgeseihten Mehlsorten mit dem Zucker, dem Zimt und dem Abrieb der Zitrone in einer Schüssel vermischen. Die geschälte und geraspelte Birne (einschließlich der ausgetretenen Flüssigkeit), den Vin Santo und den Zitronensaft hinzufügen und alles

miteinander vermengen. Mit den Handflächen walnussgroße Kugeln formen, die Sie auf eine Platte legen und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit reichlich Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen und jeweils wenige Küchlein auf einmal hineingeben, sobald es schön heiß ist (160-170 °C). Backen Sie sie unter mehrfachem Wenden von allen Seiten aus, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben, nehmen Sie sie dann zum Abtropfen mit einem Schaumlöffel heraus und legen Sie sie auf saugfähiges Papier, um weiteres überschüssiges Öl zu entfernen. Mit dem Puderzucker bestäuben und die „Frittelle“ noch heiß servieren!