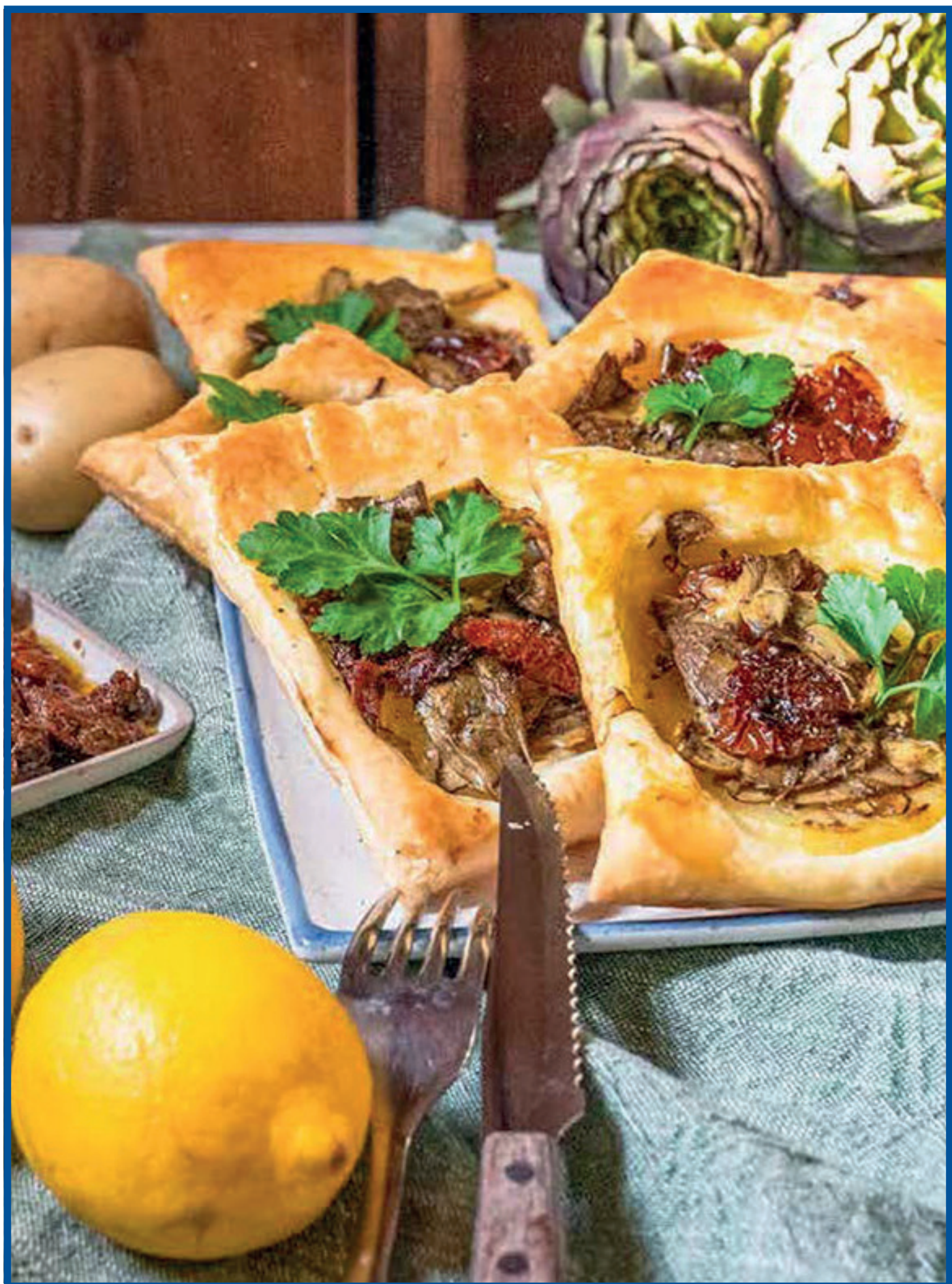


Ricette vialline di aprile



Spritz al limoncino

(= Limoncino Spritz)



Zutaten für 4 Personen:

120 ml Limoncino (Zitronenlikör)

1 Fl. trockener Perlwein

400 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Eiswürfel

1 unbehandelte Zitrone

8-10 Minzeblättchen

Geben Sie einige Eiswürfel und die in Scheiben geschnittene Zitrone in eine Karaffe, fügen Sie dem Limoncello hinzu und gießen Sie nach und nach den Perlwein und das Mineralwasser an, beide gut gekühlt; rühren Sie dann vorsichtig um.

Nun 5-6 Eiswürfel in jedes Glas geben und mit dem Aperitif auffüllen. Die Gläser vor dem Servieren mit ein paar Minzeblättchen dekorieren.

"Limoncino"

(= Zitronenlikör)

Mengenangaben für eine heitere Gesellschaft!

1 l reiner Alkohol (96 % vol)

6 unbehandelte Zitronen

500 g weißer Zucker

6 Blättchen frische Zitronenmelisse
(oder Zitronenkraut)

1 l Wasser

Verwenden Sie möglichst nicht zu reife Zitronen, sondern eher grünliche zur Zubereitung des Limoncinos: Sie haben einen intensiveren Duft.

Schälen Sie die Zitronen mit einem scharfen Messer, es wird allein der gelbe Teil benötigt. Geben Sie die Zitronenschalen zusammen mit der Zitronenmelisse und dem Alkohol in ein gut schließendes Gefäß und lassen Sie das Ganze 5-6 Tage ruhen. Nach diesem Zeitraum die Blättchen und Schalen entfernen und die Flüssigkeit durch ein Tuch filtern. Bereiten Sie nun einen Sirup zu, indem Sie den Zucker in dem sehr warmen, aber nicht kochenden Wasser auflösen. Sobald er abgekühlt ist, filtern Sie auch diesen, falls Sie einen sehr klaren Likör bevorzugen sollten. Den Sirup zu dem aromatisierten Alkohol geben, umrühren und eine weitere Woche ruhen lassen. Dann in kleine Flaschen füllen (um ihn nach dem Öffnen in kurzer Zeit aufbrauchen zu können), gut verschließen und an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahren.

Servieren Sie den Limoncino eisgekühlt und brauchen Sie ihn innerhalb nicht allzu langer Zeit (2-3 Monate) auf, um sein volles Aroma besser genießen zu können.

Mini tarte tatin salate con Carciofini Trifolati, Pomodorini secchi e patate

(= Herzhafte Mini-Tartes-Tatin mit sautiertem Artischocken, kleinen getrockneten Tomaten und Kartoffeln)



Zutaten für 6 Stück:

- 1 rechteckige Blätterteigrolle
- 130 g Kartoffeln
- 150 g Carciofini Trifolati (mit Kräutern sautierte kleine Artischocken)
- 2 EL Olivenöl Extravergine
- 40 g Kleine getrocknete Tomaten nach Sa-Vialla-Ort (oder Ähnliches)
- 2 Zweiglein Majoran
- 1 kleines Sträußchen Petersilie
- 1 Ei

Die getrockneten Tomaten sorgfältig von ihrem Öl abtropfen lassen und in kleine Stückchen schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen, trocken reiben und in sehr feine Scheiben schneiden. Ein Blech mit Backpapier auslegen und 6 Häufchen mit ausreichend Abstand untereinander darauf anordnen, bestehend aus einigen Majoranblättchen, 2-3 Stückchen getrockneter Tomaten, einem Esslöffel „Carciofini Trifolati“ und zwei etwas überlappenden Kartoffelscheiben; abschließend jedes Häufchen Füllung mit ein paar Tröpfchen Öl beträufeln. Den Blätterteig ausrollen und in sechs gleich große Rechtecke schneiden, die Sie über die Füllung legen; den Teig leicht andrücken, damit er anhaftet, hier und da mit einer Gabel einstecken und mit dem verquirlten Eigelb bepinseln. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 25 Minuten lang backen, bis der Teig eine goldbraune Farbe angenommen hat. Das Backblech aus dem Ofen nehmen, das Ganze etwa zehn Minuten ruhen lassen, dann die Tartes Tatin mit einem Spatel vorsichtig anheben und „kopfüber“ auf das Blech zurücklegen; auch diese Seite mit Eigelb bepinseln und weitere 5 Minuten

backen. Sobald die Tartes fertig sind, abkühlen lassen, auf einem Servierteller anrichten, mit ein paar Petersilienblättchen bestreuen, und ab geht's.... auf den Tisch!

Sugo con salsiccia e finocchio

(= Soße aus toskanischen Würsten und Fenchelsamen)



Zutaten für ca. 500 g Soße:

330 g frische Schweinsbratwurst

1 Karotte (55 g)

1 Stange Staudensellerie

30 g Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 Salbeiblätter

1 Rosmarinzweiglein

1 Lorbeerblatt

$\frac{1}{2}$ getrocknete Chilischote nach Geschmack

5 g Fenchelsamen

18 g Tomatenmark

4 EL Olivenöl Extravergine

20 g geriebener 12 Monate gereifter Pecorino (oder Parmesan)

90 ml Wasser

Salz

Pfeffer

Die Zwiebel, den Staudensellerie und die Karotte putzen und fein hacken. Erhitzen Sie in einer schweren Pfanne vier Esslöffel Olivenöl und geben Sie die gehackte Mischung zusammen mit dem klein geschnittenen Knoblauch hinein. Lassen Sie das Ganze langsam Farbe annehmen, ohne dass es anbrennt, und fügen Sie, sobald es goldbraun ist, die gehäuteten und mit den Fingern grob zerstückelten Würste hinzu. Umrühren, Geschmack annehmen lassen und das Würstbrät von allen Seiten gut anrösten. Nun die gehackten Kräuter, die zerkleinerte Chilischote, die Fenchelsamen und zuletzt das in dem Wasser aufgelöste Tomatenmark sowie den geriebenen Pecorino in die Pfanne geben. Salzen und pfeffern, die Zutaten gründlich miteinander vermengen, weitere zehn Minuten auf dem Herd köcheln lassen und... ihre Soße ist fertig!

Diese Soße ist aromatisch, reichhaltig und schmackhaft und hervorragend zur Stunde des Aperitifs oder als ansprechende Vorspeise auf kleinem Crostini und/oder Bruschette (zuvor geröstete, mit Olivenöl gewürzte Brotscheiben). Man kann sie auch mit Tomatensauce vermischt als Basis einer mit Mozzarella und/oder jungem Pecorino belegten Pizza verwenden. Diese Soße passt zudem sehr gut zu Pasta, vorzugsweise zu kurzen Sorten wie Penne Rigate, Rigatoni und Strozzapreti, aber auch zu Spaghetti, Pici oder Pappardelle; kombiniert mit beispielsweise der Bombolino-Soße, der Pomarola oder, wenn Sie es pikant mögen, dem Sugo all'Arrabbiata ist sie perfekt für Lasagne oder Nudelaufläufe.

Stufato alla Sangiovese

(= Rindfleisch-Schmortopf nach Art vom San Giovanni Valdarno)



Zutaten für 4 Personen:

800 g Rindfleisch (Muskelfleisch vom vorderen Bein)

100 ml Olivenöl Extravergine

1 mittelgroße Zwiebel

1 Bund Petersilie

1 gestrichener EL Tomatenmark

1 l Brühe

3 Gewürznelken

1 EL „Drogo“

1 Glas Rotwein (am besten ein guter Chianti)

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Salz

Für den „Drogo“:

1 große Prise gemahlene Gewürznelken

1 große Prise gemahlener Zimt

1 große Prise gemahlener Ingwer

1 große Prise gemahlener schwarzer Pfeffer

1 große Prise gemahlene Muskatnuss

Für die Brühe:

1 Karotte

1 Stange Staudensellerie

1 Zwiebel

Knochen und Hackse vom Rind

Die Zwiebel und die Petersilie mit einem großen Messer oder einem Wiegemesser klein hacken und zusammen mit dem in Stückchen geschnittenen Fleisch in einem großen Tomtopf geben, in dem Sie bereits das Olivenöl leicht erhitzt haben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Fleisch Farbe angenommen hat. Fügen Sie Salz, die ganzen Gewürznelken und einen Esslöffel „Drogo“ hinzu, rühren Sie sorgfältig mit einem Holzlöffel um und gießen Sie den Wein an, den Sie bei stärkerer Hitze

verdampfen lassen. Dann nach und nach die heiße Brühe hinzufügen; lösen Sie in der ersten Schöpfkelle Brühe das Tomatenmark auf. Sobald sie vom Fleisch aufgenommen wurde, gießen Sie eine weitere Schöpfkelle an. Lassen Sie das Ganze nun bei niedriger Hitze 4 Stunden lang köcheln. Vor dem Ausschalten des Herdes mit Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die lange Garzeit erfordert etwas Geduld, doch das Ergebnis - die Zartheit des Fleisches, die Aromen der Gewürze, die Nase und Gaumen füllen werden, und das schmackhafte „Sößchen“ - wird Sie Bissen auf Bissen dafür entschädigen. Niemandem wird es gelingen, darauf zu verzichten, mit einem Stückchen Brot die übrige Soße aufzutunken und zu genießen.

Dieser Schmortopf ist ein typisches Gericht aus San Giovanni Valdarno, einer großen Ortschaft unweit der Fattoria; man kann sagen, dass er für die Einwohner von San Giovanni mehr als ein Gericht ist, beinahe ein Ritual! Traditionell wird es jeden Sonntag in der Karnevalszeit in den Räumen unterhalb der Basilika Santa Maria delle Grazie im historischen Zentrum zubereitet; hier werden große Tische aufgestellt, an denen dieses köstliche traditionelle Schmorgericht serviert wird. Die Gewürze, genauer gesagt der „Drogo“, sind das Besondere an der Zubereitung; die Mischung kann nämlich nur in einem Lebensmittelgeschäft des Ortes gekauft werden, das das Geheimnis des Rezeptes seit unzähligen Jahren hütet. Die Hausfrauen von San Giovanni passen die Dosierungen und Mengen der - teils geheimnisvollen - Zutaten an, um dem Drogo und damit ihrem Schmortopf eine persönliche Note zu verleihen. Unsere Köchin Stefania hat sich für dieses Rezept auf ihre Freundin Carla verlassen, die aus San Giovanni stammt und eine große Expertin für dieses Gericht ist.

Insalata di "primizie"

(= Salat aus Frühlingsgemüse)



Zutaten für 4 Personen:

300 g grüner Spargel

300 g Feldsalat (alternativ

Eisbergsalat, Rucola... oder was immer Sie bevorzugen)

10 Radieschen

2 Karotten

80 g gereifter Pecorino (oder Parmesan) in Spänen

4 EL Olivenöl Extravergine

1 EL Piccantissima oder eine andere scharfe Soße nach Geschmack

Salz

Pfeffer

Nachdem Sie den harten unteren Teil entfernt haben, waschen Sie den Spargel sorgfältig und blanchieren ihn etwa 10 Minuten in reichlich kochendem Salzwasser. Dann abgießen, trocken

tupfen und abkühlen lassen. Die Radieschen und die Karotten waschen und putzen; mit einem scharfen Messer - oder einem Hobel - in Scheiben (je nach Geschmack feiner oder dicker) und dem Spargel in Stückchen schneiden. Den gewaschenen und sorgfältig trocken getupften Salat in eine Schüssel geben und das vorbereitete Gemüse hinzufügen. Die „Piccantissima“, das Öl, Salz, Pfeffer und 2 Esslöffel Wasser in einem Schüsselchen mit einer Gabel aufschlagen: den Salat mit dem würzigen Dressing anmachen, sorgfältig mischen und mit den Pecorinospänen garnieren. Ein Miteinander des ersten Frühlingsgemüses, reich an Farbe, Duft, Geschmack und... Vitaminen!

Focaccia di pasta di mandorle di Giuliana

(= Mandelfocaccia nach Art von Giuliana)



Zutaten für eine Kuchenform mit
26 cm Durchmesser:

100 g Butter

100 g Zucker

100 g geschälte und gehackte Mandeln

300 g Mehl

1 Ei

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

3-4 EL Puderzucker

Paniermehl zum Bestäuben der Form

Für die Konditorcreme:

$\frac{1}{2}$ l frische Vollmilch

4 Eigelbe

1 $\frac{1}{2}$ EL durchgeseihtes Mehl

4 EL Zucker

1 Vanillestange

1 unbehandelte Zitrone (nur der gelbe
Teil der Schale)

Bereiten Sie zunächst die Konditorcreme zu. Kochen Sie dazu die Milch mit der Vanillestange und der Zitronenschale auf. Abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen, bis eine schaumige Creme entsteht. Geben Sie nach und nach das Mehl zu den aufgeschlagenen Eigelben und verlängern Sie allmählich mit der kalten Milch (aus welcher Sie die Vanilleschote und die Zitronenschale entfernt haben). Auf dem Herd bei niedriger Temperatur erhitzen und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel fast zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen. Sollten sich während des Kochens Klümpchen gebildet haben, schlagen Sie die Creme ein wenig mit einem Schneebesen auf, damit sie glatt und gleichmäßig wird. Nun kümmern Sie sich um den Teig: Die weiche Butter (mindestens eine Stunde vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen) mit dem Zucker, dem Ei und den gehackten Mandeln schaumig schlagen. Nach und nach das durchgeseihtes Mehl und Backpulver hinzufügen. Mit den Händen weiterkneten und einen kleinen Saib aus dem weichen Teig formen. Diesen teilen und eine Hälfte mit den Händen auf einer beschichteten Ofenform von 26 cm Durchmesser und ohne Rand (wie für eine Pizza) ausbreiten. Die Form sollte gut mit

Butter eingefettet und mit Paniermehl bestreut werden. Stechen Sie den Teig leicht mit einer Gabel ein. Die beiden Scheiben nacheinander im vorgeheizten Backofen bei etwa 180 °C für 10 Minuten backen (bis sie eine schöne goldgelbe Farbe angenommen haben). Aus der Form nehmen, sobald sie lauwarm sind und auf einen runden Servierteller legen; gehen Sie dabei sehr behutsam vor, damit sie nicht zerbrechen, da sie sehr mürbe sind. Streichen Sie auf eine der Scheiben die abgekühlte Konditorcreme. Die zweite Scheibe darauf gleiten lassen und leicht an der Creme andrücken. Bestäuben Sie die Oberfläche mit dem Puderzucker, den Sie durch ein Zeesieb streichen. Wenn Sie sofort nach dem Backen servieren, wird der sehr knusprige Teig beim Anschneiden dazu neigen, zu zerbrechen (trotzdem sehr lecker, aber weniger schön für die Augen). Wenn Sie einige Stunden vergehen lassen, wird die Creme dem Teig etwas weicher machen und die Fosaccia wird sich perfekt schneiden lassen.