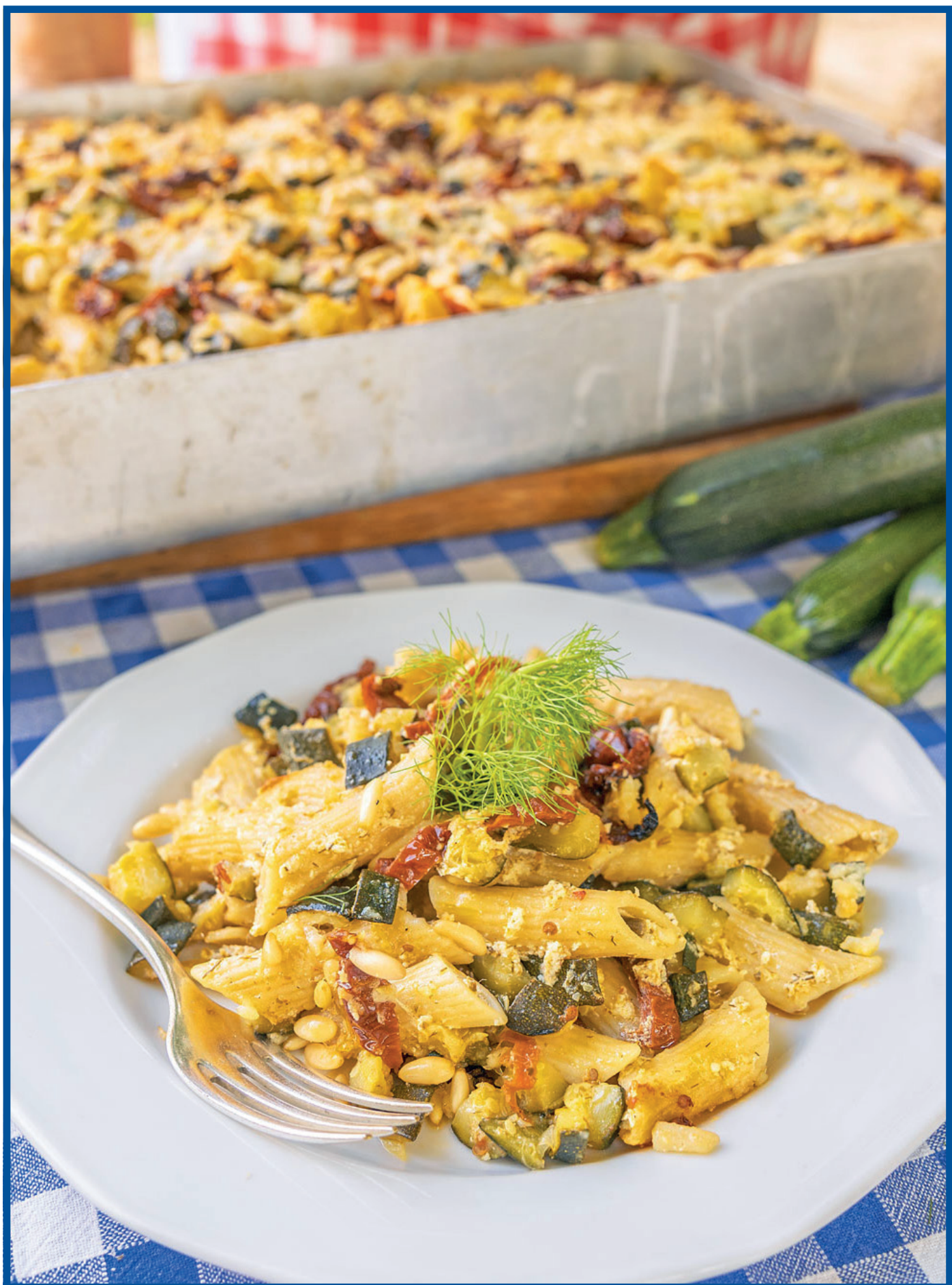


# Ricette vialline di giugno



# Sangiovese & fragole

(= Sangiovese und Erdbeeren)



## Zutaten für 4 Personen:

$\frac{1}{2}$  l Sangiovese (oder ein anderer, kräftiger Rotwein)

200 g schöne, reife Erdbeeren

3 EL Rohrzucker (um ihn mit den Erdbeeren zu vermischen, sollten diese nicht reif genug sein)

Die Erdbeeren waschen und behutsam trocken tupfen und dann die Blätter und den Stiel abschneiden. Im Mixer pürieren (gegebenenfalls den Zucker hinzufügen), das Püree mit dem Rotwein mischen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Bevor Sie den Aperitif servieren, dekorieren Sie den Rand des Glases (Rotweinkelche oder niedrige, zylinderförmige Whiskygläser) mit einer ganzen, noch mit Blatt und Stiel belassenen und an der Basis eingeschnittenen Erdbeere.

Dieser Aperitif schmeckt ausgezeichnet begleitet von mit Balsamessigsirup beträufelten Pecorino- oder Parmesanspänen. Dazu benötigen Sie etwa 80 Gramm reifen Pecorino oder Parmesan, 100 ml Balsamessig und einen Esslöffel Rohrzucker. Bereiten Sie diese „Appetithäppchen“ folgendermaßen zu: Dem Balsamessig zusammen mit dem Zucker in einen kleinen Topf geben, das Ganze zum Kochen bringen und drei bis vier Minuten köcheln lassen, bis die Mischung eine sirupartige Konsistenz bekommt. Dem Käse vor dem Servieren in große Späne hobeln und mit ein paar Tropfen des vorbereiteten „Sirups“ würzen... Cin Cin!

# Panzanella di Primavera

(= Frühlingshafter Brotsalat)



## Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben toskanisches Weißbrot  
1 Bund grüner Spargel (140 g)  
150 g frische ausgekühlte Erbsen  
120 g frischer Spinat  
140 g gewürfelte Mini-Pecorino  
mit Pfefferkörnern  
2 Frühlingszwiebeln (100 g)  
2 frische Thymianzweiglein  
2 Knoblauchzehen  
14 EL Olivenöl Extravergine  
Salz  
Pfeffer

Das Brot in circa 1 cm große Stücke schneiden und diese in einer geräumigen Schüssel mit sechs Esslöffeln Olivenöl,

den Knoblauchzehen, dem geputzten und fein gehacktem Frühlingszwiebeln, den Thymianblättchen und einer Prise Salz würzen. Sorgfältig umrühren und das Ganze in einer schweren, mit zwei Esslöffeln Öl eingefetteten Pfanne auf dem Herd stellen und bei mittlerer Hitze vorsichtig anrösten (den Knoblauch herausnehmen, sobald er Farbe angenommen hat). Ist das Brot von allen Seiten goldgelb, den Inhalt der Pfanne zurück in die Schüssel geben. Nachdem Sie die weißen Enden des Spargels entfernt haben, waschen und stückeln Sie ihn. Erhitzen Sie nun in der Pfanne, die Sie zum Rösten des Brotes verwendet haben, vier Esslöffel Öl und fügen Sie den Spargel hinzu. Salzen, umrühren, die Erbsen hineingeben, die Zutaten vermischen und eine kleine Tasse warmes Wasser angießen. Mit dem Deckel verschließen und nach fünf Minuten auch den Spinat hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen, bis die Spinatblätter beginnen, weich zu werden. Schalten Sie den Herd dann ab und warten Sie, bis das Ganze lauwarm geworden ist. Das Gemüse mit seinem „Sößchen“ und den Pecorinowürfeln in die Schüssel mit dem gerösteten Brot geben, mit weiteren zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln, alle Zutaten gründlich vermischen, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Und nun schnellstens zu Tisch!

# Pasticcio di Penne Rigate con Ricotta e Zucchini

(= Auflauf aus Penne Rigate, Ricotta und Zucchini)



## Zutaten für 4 Personen:

300 g Penne Rigate

350 g frischer Ricotta vom Schaf

600 g Zucchini

100 g frischer Pecorino

250 ml Vollmilch

1/4 unbehandelte Zitrone

30 g Pinienkerne (oder Mandelblättchen)

50 g Wildfenchelpesto

135 g Kleine getrocknete Tomaten nach  
Sa-Viella-Ort

2 Stängel Minze

1 Knoblauchzehe

6 EL Olivenöl Extravergine

Salz

Die Zucchini waschen, trocken reiben und nach dem Entfernen der Enden in kleine Stücke schneiden. Drei Esslöffel Öl in einer großen, schweren Pfanne zusammen mit der ungeschälten und mit dem Handballen zerdrückten Knoblauchzehe erhitzen. Sobald diese Farbe angenommen hat, herausnehmen und die Zucchini in die Pfanne geben; leicht salzen und bei starker Hitze 5-6 Minuten andünsten, bis sie leicht goldbraun, aber noch „knackig“ sind. Die getrockneten, vom Öl abgetropften und in Streifen geschnittenen Tomaten hinzufügen; noch einige Minuten weitergaren und beiseitestellen. In der Zwischenzeit den Ricotta in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen oder einer Gabel mit der Milch verrühren, bis eine glatte, gleichmäßige Creme entstanden ist. Das Fenchelpesto, die Hälfte des geriebenen Pecorinos, die abgeriebene Zitronenschale, etwas

gemahlenen schwarzen Pfeffer und Salz hinzufügen; gut vermengen und ebenfalls beiseitestellen. Kochen Sie nun die Penne in ausreichend siedendem Salzwasser, gießen Sie sie „al dente“ ab - heben Sie dabei ein halbes Glas Kochwasser auf - und geben Sie sie in die Schüssel mit der Ricottacreme: Vermengen Sie alles sorgfältig, und wenn Ihnen die Nudeln zu trocken erscheinen, verlängern Sie das Ganze mit etwas Kochwasser. Die Hälfte der angemachten Pasta in eine mit zwei Esslöffeln Öl eingefettete Auflaufform geben, die Oberfläche mit einem Holzlöffel glatt streichen, mit einer Schicht der zuvor zubereiteten Mischung aus Zucchini und getrockneten Tomaten bedecken, die andere Hälfte der Nudeln darüber geben, erneut Zucchini und Tomaten darauf verteilen und mit dem restlichen Pecorino bestreuen; mit den Pinienkernen (oder nach Belieben mit Mandelblättchen) bestreuen und mit etwas Öl beträufeln. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen eine Stunde lang backen (wenn Sie den Auflauf im Holzbackofen zubereiten sollten, muss dieser gut vorgeheizt werden, wobei die Form nicht zu nah an der Glut stehen sollte; Garzeit: eine Stunde), bis sich auf der Oberfläche eine schöne goldbraune Kruste gebildet hat. Nehmen Sie den Auflauf aus dem Ofen, lassen Sie ihn etwa zehn Minuten ruhen und servieren Sie ihn.

# Bistecca alla fiorentina

(= Florentiner T-Bone-Steak)



## Zutaten für 4 Personen:

2 Rindersteaks (vom Jungreind) zu je 600-700 g

Salz

Pfeffer

(Öl und Zitrone nach Geschmack)

Das wahre Florentiner-Steak wird aus dem Lendenstück geschnitten, ist schön dick und sehr zart. Es muss vom Rind stammen und sollte unbedingt mit Filet, Roastbeef und dem T-Knochen in der Mitte ausgestattet sein. Es ist nicht einfach, es außerhalb der Toskana zu finden. Das Steak wird, so wie es ist (auf keinen Fall waschen!), auf einen Grillrost über heiße, aber nicht brennende Kohlenluft gebraten. Grillen Sie es auf einer Seite, ohne zu salzen und ohne es mit der Gabel

zu durchstecken (nie!). Sobald es eine Kruste gebildet hat (nach fünf Minuten), drehen Sie es mit Hilfe einer Grillzange um. Salzen Sie die bereits gebratene Seite und grillen Sie auch die rohe Seite für fünf Minuten. Dann das Steak nochmals wenden und salzen. Am Ende sollte es innen „blutig“ und außen gut gebraten sein. Ein durchgebratenes Florentiner-Steak gibt es übrigens nicht: Wenn Sie kein blutiges Fleisch mögen, ist es nichts für Sie! Man serviert es mit frisch gemahlenem Pfeffer. Die Puristen der „Fiorentina“ sind dagegen, aber Öl und Zitrone („roh“ miteinander aufgeschlagen) sind eine gute Verfeinerung für dieses robuste Gericht. Das Wort „bistecca“ vom Englischen „beef steak“ hat auch bei uns die Oberhand über den alten sympathischen Namen „Carbonata“ („carbone“ = Kohle) gewonnen, dem es vorher hatte.

# Bucce di zucchine fritte al limone

(= Frittierte Zucchinihäuten mit Zitrone)



## Zutaten für 4 Personen:

220 g Zucchinihäuten (von ca.  
1 kg Zucchini)

90 g Mehl

150 ml sehr kaltes sprudelndes  
Mineralwasser

1 EL Olivenöl Extravergine (sowie  
die zum Frittieren notwendige  
Menge)

3 Thymianzweiglein

1 unbehandelte Zitrone

Salz

Die gewaschenen Zucchini mit  
einem Sparschäler schälen (das  
Fruchtfleisch für die Zubereitung  
von Zucchini-Bällchen, eines  
Auflaufs oder eines Soufflés usw.  
verwenden) und die Schalen in  
etwa 5 mm breite und 7-8 cm lange

Stifte schneiden, dann mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Mehl mit den Blättchen von  
zwei Thymianzweiglein und dem Abrieb der Zitrone in einer Schüssel vermischen und  
langsam nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen das Wasser  
angießen, bis ein glatter Backteig entstanden ist. Einen Esslöffel Öl und 5 Gramm  
Salz hinzufügen und erneut umrühren. Reichlich Öl in einer Pfanne mit schwerem  
Boden und hohem Rand erhitzen. Die Schalen in den Teig tauchen, in das heiße Öl geben  
und wenden, damit sie von allen Seiten eine goldbraune Farbe annehmen. Mit einem  
Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen, auf saugfähiges Papier legen und  
mit den restlichen Thymianblättchen garniert schön heiß servieren: Es handelt sich um  
eine leckere und schmackhafte Beilage, die sich auch hervorragend als Appetithäppchen zum  
Apéritif eignet.

# Torta con savoiardi, mascarpone e fragole

(= Söffelbiskuittorte mit Mascarpone und Erdbeeren)



## Zutaten für 6 Personen:

200 g Erdbeeren  
150 g Söffelbiskuits  
80 g Mascarpone  
200 ml Schlagsahne  
40 g Puderzucker  
 $\frac{1}{2}$  Vanilleschote  
1 Tasse Milch (alternativ Vin Santo oder Kaffee, falls keine Kinder mitessen)

## Zum Garnieren:

150 ml Schlagsahne  
50 g Erdbeeren  
5-6 Blättchen Minze

Die Erdbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen und nach dem Entfernen der grünen Blättchen in kleine Stücke schneiden. Die Sahne mit

dem Mascarpone, dem Puderzucker und dem aus der längs aufgeschnittenen Schote geschalteten Vanillmark in einer Schüssel - am besten mit dem elektrischen Rührgerät - aufschlagen. Die Söffelbiskuits in die Milch tauchen und nach und nach die Wand und den Boden einer runden Glasschüssel mit einem Durchmesser von etwa 18 cm damit auskleiden: Die Kekse mit den Händen gut andrücken. Einen großzügigen Söffel Mascarponecreme und einige Erdbeerstückchen darauf geben; dann mit einer Lage in Milch getränkter Söffelbiskuits, einer weiteren Schicht Creme und Erdbeeren bedecken und die Torte mit einer letzten Lage Biskuits „verschließen“. Mit Frischhaltefolie abdecken und für gute 2 Stunden in den Kühlschrank stellen - wenn Sie genug Zeit haben, auch 3 Stunden. Danach die Folie entfernen, die Torte auf einem runden Servierteller stürzen und mit Schlagsahne, in feine Scheiben geschnittenen Erdbeeren und Minzblättchen garnieren.