

# Ricette vialline di maggio



# Fragolino di Giuliana

(= Giulianas "Fragolino")



## Zutaten für 6 Personen:

- 300 g reife, aber feste Erdbeeren sowie  
6 große Erdbeeren für die  
Dekoration der Gläser
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Flasche trockener Sekt

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, ohne die Stiele zu entfernen, da sie andernfalls Wasser aufnehmen und weniger geschmacksintensiv sind. Abtropfen lassen, den Stiel entfernen, die Erdbeeren klein schneiden, in eine Schüssel geben und den Zucker sowie den Teelöffel Zitronensaft hinzufügen. Gut umrühren und zugedeckt für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann durch die Passiermühle geben und das

Püree, das auf La Vialla „Le Fragolina“ genannt wird (wörtlich übersetzt „kleine Erdbeere“), bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Geben Sie das gut gekühlte Erdbeermus in eine große Karaffe und fügen Sie nach und nach den ebenfalls gekühlten Sekt hinzu (1), wobei Sie die Karaffe schräg halten. Mit einem langen Löffel vorsichtig umrühren, ohne die Mischung zu sehr aufzuwickeln, da der Wein sonst seine „Perlen“ verliert. Sofort in „flûtes“ servieren, deren Ränder Sie jeweils mit einer großen, in der Mitte ein wenig eingeschnittenen und mit Stiel belassenen Erdbeere dekorieren. Dieser köstliche Aperitif wird Ihnen viele Komplimente von Ihren Freunden bescheren.

(1) Dieser etwas mühsame Arbeitsschritt muss mit Ruhe und Geduld (aber Vorsicht, dass der Aperitif nicht zu warm wird!) durchgeführt werden, da der Sekt im Kontakt mit dem Püree reichlich Schaum entwickelt.

# Torta Girandola con crema di fave, ricotta e Pecorino

(= Herzhafter Windrädchen-Kuchen mit Puffbohnencreme, Ricotta und Pecorino)



## Zutaten für 8 Personen:

2 Packungen runder Blätterteig

500 g entküstete frische Puffbohnen oder Erbsen  
(außerhalb der Saison tiefgefroren)

4 Frühlingzwiebeln

60 g geriebener reifer Pecorino Gran Riserva  
12 Monate

100 g frischer Ricotta vom Schaf

4 kleine getrocknete Tomaten nach  
Sa-Violla-Ort

1 Sträußchen Minze

1 Eiweiß

2 EL Milch

3 EL Olivenöl Extravergine

Salz

Pfeffer

Die Bohnen oder Erbsen 5-6 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abgießen und die äußere Haut entfernen (bei Erbsen ist dies nicht notwendig). Die Frühlingzwiebeln putzen, den weißen Teil und die Hälfte des grünen Teils hacken und in einer Pfanne mit schwerem Boden im Öl andünsten. Sobald sie gar sind, zusammen mit den Puffbohnen bzw. Erbsen, dem Pecorino, dem Ricotta, dem gut abgetropften getrockneten Tomaten und dem Minzblättchen in den Mixer geben, das Ganze zu einer gleichmäßigen Creme pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Scheibe Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, die Gemüsecreme darauf verteilen - dabei am Rand 2 cm frei lassen -, mit der anderen Blätterteigscheibe bedecken und die Ränder gut zusammendrücken. Ein Glas mit dem Boden nach oben in die Mitte stellen, leicht

andrücken und den äußeren Teil des Kuchens mit einem scharfen Messer in 12 gleich große Stücke teilen. Dann jedem „Kuchenschnitt“ um sich selbst drehen. Das Glas wegnehmen, die Oberfläche des Kuchens mit dem mit der Milch aufgeschlagenen Eiweiß bestreichen und im auf 220 °C vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen.

# Pici con carciofi, pesto rosso e porri croccanti

(Pici mit Artischocken, rotem Pesto und knusprigem Lauch)



## Zutaten für 4 Personen:

300 g Pici

4 Artischocken

2 Knoblauchzehen „in camicia“ (= ungeschält)

1 Stange Lauch

1 Glas Rotes Pesto nach Sa-Vialla-Ort

1 Bund Petersilie (je nach Geschmack für die Garnitur am Schluss)

5 EL Olivenöl Extravergine (und zusätzlich die nötige Menge Öl zum Frittieren)

1 unbehandelte Zitrone

$\frac{1}{2}$  Tasse Mehl

$\frac{1}{2}$  Tasse Wasser

Salz

Bereiten Sie zunächst die Artischocken vor: Schneiden Sie mit einem scharfen Messer den Stiel bis auf ca. 5 cm ab. Entfernen Sie mit den Händen die äußeren Blätter, schneiden Sie die „Spitze“ der Artischocke sowie nach und nach auch die harten Enden der Blätter ab, sodass nur das weiche „Herz“ im Inneren übrig bleibt. Die fertigen Artischockenstücke 10-15 Minuten lang in eine Schüssel mit Wasser, dem Saft der Zitrone sowie dem beiden ausgepresstem Zitronenhälften geben, dann abgießen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Rösten Sie die Knoblauchzehen - mit der Schale und nur mit der Handfläche zerdrückt - im Olivenöl in einer Pfanne mit schwerem Boden an. Die in feine Streifen geschnittenen Artischocken hinzufügen, salzen und umrühren. Sobald sie beginnen, Farbe anzunehmen, gießen Sie ein halbes Glas warmes Wasser an, damit sie nicht zu trocken werden. Sobald sie weich sind, stellen Sie den Herd aus und nehmen die Knoblauchzehen heraus. Den grünen Teil und die Wurzeln des Lauchs entfernen, die Schale der Sänge

nach mit einem Messer einschneiden und die beiden äußeren „Lagen“ mit den Händen abziehen. Schneiden Sie den Sauch dann in dünne, runde, ca.  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben (rechnen Sie mit 4-5 Scheiben pro Portion). Das Mehl in eine Schüssel geben und nach und nach das Wasser unterrühren, bis ein flüssiger und glatter Teig entstanden ist. Erhitzen Sie nun auf dem Herd eine Pfanne mit hohem Rand und ausreichend Olivenöl, um den Sauch zu frittieren. Sobald das Öl heiß genug ist (kontrollieren Sie die Temperatur mit einem Stück Brot: Es muss sofort anfangen zu frittieren), tauchen Sie die Sauchscheiben in den Teig, lassen Sie sie mithilfe einer Schaumkelle abtropfen und geben sie in das Öl. Wenden, um sie von allen Seiten zu frittieren, mit der Schaumkelle herausnehmen, wenn sie schön goldbraun sind, und auf Küchenpapier legen, welches das überschüssige Öl aufsaugt; streuen Sie etwas Salz darüber. Die Pici in reichlich Salzwasser kochen und in der Zwischenzeit die Artischocken zusammen mit dem Pesto Rosso leicht erhitzen. Die Pasta bissfest abgießen und einige Minuten mit den Artischocken schwenken. Dann die Pici auf den Tellern anrichten und mit den frittierten Sauchringe garnieren. Streuen Sie etwas gehackte Petersilie darüber und servieren Sie schön heiß.

**Für das rote Pesto: Hier das Rezept „nach Sa-Vialla-Ort“**

**Zutaten für 4-5 Personen:**

120 g getrocknete Tomaten

20 g Pinienkerne

20 g Pecorino

2 Knoblauchzehen

3 Basilikumblätter

1 Messerspitze Chilipulver

5-6 EL Olivenöl Extravergine

Alle festen Zutaten grob hacken und die so erhaltene Mischung mit dem Olivenöl und dem Chilipulver verrühren. Mit diesem „Rezept im Rezept“ können Sie Pasta jeder Art anrichten (am besten verlängern Sie die Soße dazu mit 2-3 Esslöffeln Kochwasser der Pasta), es auf geröstete Brotscheiben streichen, rohes oder gekochtes Gemüse begleiten und kaltem Salat (auch Nudel- oder Reissalaten), Sied- sowie Grillfleisch Geschmack verleihen.

# Arista al tegame con finocchietto

(= Schweinebraten mit Wildfenchel)



## Zutaten für 4 Personen:

800 g Schweineleende

2 Knoblauchzehen

6 kleine Wildfenchelzweiglein

4 g Fenchelsamen

1 Glas junger, frischer Weißwein

1 Glas Vin Santo Occhio di Pernice Riserva

8 EL Olivenöl Extravergine

1 unbehandelte Zitrone

Salz

Pfeffer

Das Fleisch mit Küchengarn binden und vier Esslöffel Olivenöl, die Fenchelsamen, Salz und Pfeffer einmassieren. Erhitzen Sie weitere vier Esslöffel Öl in einem schweren Topf und braten Sie das Fleisch darin unter mehrfachem Wenden mit zwei Holzlöffeln an, um zu vermeiden, es in irgendeiner Weise zu „verletzen“ (der Bratensaft im Inneren würde dadurch austreten und das Fleisch trockener werden). Sobald es von allen Seiten goldbraun ist, mit dem Weißwein und dem Vin Santo ablöschen, die Flüssigkeit vollständig verdampfen lassen und dabei den Braten immer wieder darin wenden. Die Hitze verringern, die zerdrückten Knoblauchzehen hinzufügen, dem Topf mit dem Deckel verschließen und das Ganze etwa eine Stunde lang köcheln lassen (falls nötig, nach und nach etwas heißes Wasser angießen). Dem Herd ausschalten, das Fleisch einige Minuten ruhen lassen, dann das Küchengarn entfernen und den Braten zum Abkühlen auf ein Schneidebrett geben. Die abgeriebene Zitronenschale und die Fenchelzweiglein im Bratenfond ziehen lassen, in der Zwischenzeit das Fleisch in Scheiben schneiden und abschließend mit der durchgeseihten Soße angerichtet servieren.

# Rosette di patate

(= Kartoffelrosetten)



## Zutaten für ungefähr 40 Rosetten (8-10 Personen):

1 kg Kartoffeln

2 ganze Eier + 3 Eigelb

60 g Butter

2 Prisen Muskatnuss (oder nach Geschmack)

1 Glas Milch

1 Glas Wasser

Salz

Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, waschen, der Länge nach halbieren und in einer einzelnen Lage in einem breiten Topf nebeneinanderlegen. Knapp mit Wasser und Milch bedecken (wenn je ein Glas zu wenig ist, fügen sie von beidem noch etwas mehr hinzu) und bei mittlerer Hitze garen, dann durch die Kartoffelpresse drücken oder mit der Flotten Lote pürieren und in eine Suppenschüssel geben. Während sie noch heiß sind, die (zimmerwarme) Butter hinzufügen, sorgfältig vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zuletzt, eines nach dem anderen, die Eigelbe und ein ganzes Ei dazugeben. Alles gut vermengen, bis eine gleichmäßige, kompakte Masse entstanden ist. Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse in einem Spritzbeutel füllen. Formen Sie direkt auf dem Blech Rosetten, die etwas größer als eine Walnuss sind, mit einigen Zentimetern Abstand untereinander. Das übrig gebliebene Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen und die Rosetten mit einem Backpinsel damit bestreichen. Dann in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben (nach etwa 25-30 Minuten).

# Gelato con Cantucci e Vin Santo

(= Cantucci-Vin-Santo-Eis)



## Zutaten für 6 Personen:

500 g frische Schlagsahne

2 EL Puderzucker

160 g Kondensmilch

80 ml Vin Santo Ochio di  
Femice Riserva

120 g Cantucci

Die Cantucci auf einem Holzbrett mit einem geeigneten Messer grob hacken und beiseitestellen. Die Sahne in einer Schüssel mit dem Handrührgerät steif schlagen und nach und nach den Puderzucker hineinvrieseln

lassen, dann die Kondensmilch angießen und noch einige Sekunden lang weiterrühren. Nun sehr langsam den Vin Santo hinzufügen und vorsichtig mit einem Holzlöffel unterheben, damit das Ganze nicht zusammenfällt. Heben Sie auch die gehackten Cantucci behutsam unter (lassen Sie 3-4 Esslöffel für die Dekoration zurück), geben Sie die Masse, sobald sie eine gleichmäßige Konsistenz erreicht hat, in einem Behälter, den Sie mit dem Deckel verschließen, und stellen Sie diesen für eine Stunde in das Gefrierfach. Nach Ablauf dieser Zeitspanne nehmen Sie den Behälter heraus und bestreuen die Eisoberfläche mit den beiseitegestelltem Cantuccibröseln. Erneut verschließen und mindestens weitere sechs Stunden in das Gefrierfach stellen. Lassen Sie Ihr Eis vor dem Servieren etwa 10 Minuten lang bei Zimmertemperatur antauen.