

Ricette vialline di marzo



Puccini

(= Der Puccini)



Zutaten für 4 Personen:

1/2 Flasche Sekt

4 Mandarinen

Il Puccini ist ein Aperitif auf der Grundlage von frischem Obst und Sekt. Für jede Sektflöte benötigt man 1/3 Mandarinenensaft (von reifen duftenden Früchten der Saison) und 2/3 trockenen Qualitätssekt.

Die Mandarinen pressen und den Saft durch ein kleines Sieb geben, dann in die Sektflöten gießen und mit dem gut gekühlten Sekt auffüllen.

Dieser wenig bekannte, aristokratische Cocktail vereint die duftende und zitrusfruchtige Süße mit dem trockenen und prickelnden Perlen des Sekts.

Crema di lenticchie e Pomodorini secchi

(= Linsencreme mit getrockneten Tomaten)



Zutaten für 6 Personen:

250 g geschälte rote Linsen
50 g kleine getrocknete Tomaten nach
Sa-Vialla-Art
6 Scheiben toskanisches Weißbrot
1 l Gemüsebrühe
4 EL Tahin
1 TL Kreuzkümmel
1 TL edelsüßer Paprika
1 unbehandelte Zitrone (der Saft)
1 Knoblauchzehe
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Zweiglein frischer Majoran

1 Thymianzweiglein
1 Rosmarinzweiglein
9 EL Olivenöl Extravergine
Salz
Pfeffer

Zutaten für die Gemüsebrühe:

1 l Wasser
1 Karotte
1 Stange Staudensellerie
1 Zwiebel
Salz

Geben Sie für die Brühe das geputzte, in große Würfel geschnittene Gemüse mit einer Prise Salz und dem Wasser in einen Topf und lassen Sie das Ganze etwa eine Stunde lang köcheln; vor der Verwendung durch ein Sieb geben. Erhitzen Sie in einem Topf mit schwerem Boden vier Esslöffel Öl und lassen Sie den fein gehackten Knoblauch, die geputzte, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel und die Gewürze einige Minuten lang darin andünsten. Dann die Linsen hinzufügen. Das Ganze mit der siedenden Gemüsebrühe bedecken und 15-20 Minuten köcheln lassen; gelegentlich umrühren und bei Bedarf weitere Brühe hinzufügen. Sobald die Linsen weich sind, mit Salz und Pfeffer

würzen, abgießen und im Mixer zusammen mit dem Tahin, dem Saft der Zitrone und den zuvor von ihrem Öl abgegossenen und in kleine Stücke geschnittenen getrockneten Tomaten pürieren, bis eine dickflüssige, gleichmäßige Creme entstanden ist. Fünf Esslöffel Olivenöl mit Salz, Pfeffer und den gehackten Rosmarin- und Thymianblättchen aufschlagen. Die Brotscheiben auf ein Blech geben und mit dem Öl beträufeln. Für etwa 10 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben, bis das Brot goldbraun und knusprig ist. Die Creme mit dem frischen Majoran garnieren und zusammen mit den Crostini servieren.

Singuine con Broccoli

(= Singuine mit Brokkoli)



Zutaten für 4 Personen:

350 g Singuine

600 g Brokkoli

10 EL Olivenöl Extravergine

6 EL geriebener Pecorino

1 kleine Zwiebel

3 Sardellen

2 EL Pinienkerne

1 EL Rosinen

1 Züßchen Safran

1 Knoblauchzehe

1 TL Olivenöl Extravergine mit Chili

Den Brokkoli putzen, in große Stücke schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser, dem Sie ein Züßchen Safran hinzufügen, bissfest kochen. Gießen Sie das Gemüse ab und stellen Sie das Kochwasser beiseite. Den Kohl in kleine Stücke schneiden und zusammen mit 7 Esslöffeln Öl, dem Chili-Öl, der zerdrückten Knoblauchzehe und der in feine Scheiben geschnittenen Zwiebel circa 10 Minuten in einer Pfanne andünsten, dabei ab und zu umrühren. Die Rosinen (zuvor 5 Minuten in Wasser einweichen, dann mit Küchenpapier trocken tupfen), die Pinienkerne und die Sardellen (entgräten, waschen und in einem Esslöffel lauwarmem Öl auflösen) hinzufügen, weitere 10 Minuten köcheln lassen und hin und wieder umrühren. Die Singuine im Brokkoli-Kochwasser bissfest garen, nicht zu sehr abtropfen lassen, in die Pfanne mit der Soße geben und alles schnell vermengen. Mit Pecorino bestreut und 2 bis 3 Esslöffel rohem Öl beträufelt servieren (sollten die Nudeln zu trocken sein, können Sie auch 2 bis 3 Esslöffel vorher beiseitegestelltes Nudelkochwasser hinzufügen).

Costolette d'agnello panate al forno

(= Im Ofen gebackene panierte Lammkoteletts)



Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Lammkoteletts
- 300 g altbackene Brotkrume
- 100 g geriebener reifer Pecorino
- 4-5 Minzeblättchen
- 1 Sträußchen Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Vernaccia di San Gimignano (sowie einen Esslöffel für die Panade)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 EL Olivenöl Extravergine (sowie eine „Runde“ für den Feinschliff)
- Salz
- Pfeffer

Die Koteletts in einem Behälter geben und mit dem Vernaccia „begießen“ (sie müssen vom Wein bedeckt sein), den Behälter verschließen und das Ganze eine Stunde lang im Kühlschrank marinieren lassen.

In der Zwischenzeit die Panade

zubereiten: Die Brotkrume auf der Arbeitsfläche mit den Fingern zerbröseln, dann mit einem großen Messer fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Minze- und Petersilienblättchen waschen und trocken tupfen, zusammen mit dem Knoblauchzehen hacken und die Würzmischung in die Schüssel mit der Brotkrume geben. Fügen Sie dann den Pecorino, einen Esslöffel Öl, einen Esslöffel Vernaccia, den Abrieb der Zitrone, Salz und Pfeffer hinzu und vermengen Sie alles sorgfältig. Nach Ablauf der Marinierzeit die Lammkoteletts abtropfen lassen, leicht mit Küchenpapier abtupfen und panieren: Drücken Sie das Fleisch gut in die Panade, damit sie auf allen Seiten schön anhaftet. Die panierten Koteletts nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit etwas Öl beträufeln und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 13-15 Minuten backen. Vor dem Servieren etwa zehn Minuten ruhen lassen, dann auf einem Servierteller anrichten, mit etwas rohem Öl beträufeln und... ab auf den Tisch!

Roschini rifatti

(= Zweifach gegerate Sellerieklößchen)



Zutaten für 4 Personen:

2 große Staudensellerie

2 Eier

Mehl

1 Glas Pomarola-Soße (280 g)

Olivenöl Extravergine (die zum Frittieren notwendige Menge sowie 4-5 Esslöffel)

Salz

Pfeffer

„Roschini“ sind Sellerie-Klößchen, ein traditionelles Gericht, das bei deftigen Hauptspeisen wie Kaninchen- oder Entenbraten als Beilage serviert wird. Sie sind schmackhaft, doch delikat und eignen sich gut für kräftige Gerichte. Waschen Sie den Staudensellerie, trennen Sie die Rippen ab, entfernen Sie die Fäden und schneiden Sie den Sellerie in Stücke. Kochen Sie das Gemüse in leicht gesalzener Wasser und gießen Sie es ab, sobald es weich sind (testen Sie mit einer Gabel). Hacken Sie die Stücke grob und drücken Sie das Gehackte gut aus, um das gesamte Wasser zu entfernen. Nun kleine Klöße daraus formen und zunächst in dem aufgeschlagenen und ein wenig gesalzener Eiern und dann im Mehl wenden. Wiederholen Sie diesen Schritt ein zweites Mal und schütteln Sie das überschüssige Mehl ab. Frittieren Sie die Klößchen in heißem Öl, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf saugfähiges Küchenpapier legen. Die Roschini können auch am Vortag zubereitet werden, da sie nochmals „gekocht“ werden. Hierzu werden sie in eine Pfanne gegeben und bei mittlerer Hitze mit 4 bis 5 Esslöffeln Olivenöl angebraten. Sobald das Öl heiß ist, fügen Sie die Pomarola-Soße hinzu, schmecken mit Salz ab, rühren vorsichtig um und gießen

ein halbes Glas Wasser an. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, damit die Klößchen nicht nur warm werden, sondern auch den Geschmack der Soße annehmen. Wenn die Rocchini als Beilage zu geschmortem Kaninchen, Huhn oder Ente zubereitet werden, erwärmt man sie direkt in der Pfanne mit dem Fleisch.

Torta di Ricotta di Giuliana

(= Ricotta-Kuchen nach Art von Giuliana)



Zutaten für eine Form von ungefähr 24 cm Durchmesser, für circa 8 Personen:

Für den Teig:

200 g Mehl Type 405 (und ein wenig für die Verarbeitung)
50 g Kartoffelstärke
100 g Zucker
150 g Butter
1 ganzes Ei
1 Eigelb
1 Prise Zimt
1 Prise Salz

Für die Füllung:

300 g Ricotta (möglichst aus Schafmilch)
80 g Zucker
1 Eigelb

Für die Konditorcreme:

1/2 l frische Vollmilch
4 Eigelb
4 EL Puderzucker
2 EL durchgeseihtes Mehl
1 Vanilleschote
eine unbehandelte Zitrone (nur die Schale)

Für die Füllung: Die Milch mit der Vanilleschote und der Zitronenschale aufkochen. Abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl unterrühren und allmählich mit der abgekühlten Milch verlängern (aus der Sie die Vanilleschote und die Zitronenschale entfernt haben). Bei kleinster Flamme auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren mit einem

Holzlöffel beinahe zum Kochen bringen, so dass die Creme eindickt, und von der Flamme nehmen. Sollten sich während des Kochens Klümpchen gebildet haben, mit dem Schneebesen schlagen, bis die Creme glatt und gleichmäßig ist. Abkühlen lassen und hin und wieder umrühren, damit sich keine „Haut“ bildet. Den durch ein grobmaschiges Sieb gestrichenen Ricotta mit dem Zucker verrühren und 30 bis 40 Minuten ruhen lassen. Danach in ein Küchentuch wickeln und so viel Wasser wie möglich aus dem Käse drücken. Geben Sie nun das Eigelb und nach und nach die abgekühlte Konditorcreme zu dem Ricotta und mischen Sie das Ganze sorgfältig. Nun kümmern wir uns um den Teig: Das Mehl und die Stärke miteinander vermengen und das ganze Ei, das Eigelb, die in Stücke geschnittene Butter (die Sie eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen haben), den Zucker, den Zimt und das Salz hinzufügen. Alles gut verkneten und eine Kugel formen. Eine runde Kuchenform einfetten (am besten eignet sich eine Springform). Legen Sie die Teigkugel in die Mitte und füttern Sie mit den Fingern den Boden und den Rand der Form sorgfältig mit dem Teig aus. Nun die Füllung auf dem Teig geben, gleichmäßig verteilen (indem Sie die Form etwas auf der Arbeitsfläche hin und her bewegen) und rundherum den überlappenden Teigrand vorsichtig darüberlegen. Im auf 170°C vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Noch lauwarm schmeckt der Kuchen ganz ausgezeichnet, aber auch erkaltet am Tag danach ist er ein mährhaftes, leckeres Frühstück...