Ricette viallline di novembre



Fragura de La Vialla

(= Cocktail aus Traubensaft und Erdbeeren von La Vialla)



Zutaten für 8-9 Personen:

750 ml Sekt
600 ml frisch gepresster Traubensaft
150 g Fragolina
2 TL Zitronensaft
2 TL biologischer Rohrzucker

Der frisch gepresste Traubensaft und die Fragolina mit dem Sekt von La Vialla sind die Zutaten für einen außerordentlichen „Bio-Cocktail" der Fattoria. Einen Tag zuvor den Sekt, den Traubensaft, die Fragolina und eine halbe Zitrone kalt stellen. Den Traubensaft zusammen mit dem Zucker und zwei Teelöffeln Zitronensaft in eine große (möglichst gekühlte) Glaskaraffe geben. Gut umrühren, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat. Dann auch die Fragolina hinzufügen und erneut umrühren. Nun die Karaffe leicht schräg halten und den Sekt sehr langsam angießen (andernfalls bildet sich zu viel Schaum). Noch einmal vorsichtig umrühren, warten, bis sich der Schaum aufgelöst hat, dann sofort in gut gekühlten Sektflöten servieren.

Crostoni caldi con il Sugo con Salsiccia e Finocchio e Pecorino fresco

(= Mit frischem Pecorino überbackene Crostoni mit Soße aus toskanischen Würsten und Fenchelsamen)



Zutaten für 6 Personen:

6 Scheiben toskanisches Weißbrot
100 g in Würfel geschnittener frischer Pecorino

Für die Soße (ca. 500 g):

330 g frische Schweinsbratwurst
1 Karotte (55 g)
1 Stange Staudensellerie
30 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 Salbeiblätter
1 Rosmarinzweiglein
1 Lorbeerblatt
½ 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

Bereiten Sie zunächst die Soße zu: 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 schön langsam Farbe annehmen – ohne dass etwas anbrennt – und

fügen Sie dann die gehäuteten und mit den Fingern grob zerstückelten Würste hinzu. Umrühren, Geschmack annehmen lassen und das Wurstbrät von allen Seiten gut anrösten. Dann 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 die Soße ist fertig. Die Brotscheiben in einer schweren Pfanne (oder auf einem Grillrost) von beiden Seiten rösten; dann die vorbereitete Soße und einige Pecorino-Würfel darauf verteilen. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 5 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Die Crostoni schön heiß servieren... guten Appetit!

Penne al forno con Sugo all'Aglione e Pecorino

(= Mit Knoblauch-Tomaten-Soße und Pecorino überbackene Penne)



Zutaten für 4 Personen:

350 g Penne Rigate
1 ½ Gläser Sugo all'Aglione zu 280 g
200 g frischer, in Würfel geschnittener Pecorino
80 g geriebener reifer Pecorino
5-6 Blätter frisches Basilikum
5 EL Olivenöl Extravergine
Salz

Für die Béchamelsoße:

500 ml Milch
50 g Butter
50 g Mehl
½ TL Muskatnuss
Salz

Zunächst die Béchamelsoße zubereiten: Die Milch zum Kochen bringen und währenddessen die Butter in einem kleinen Topf mit schwerem Boden bei sehr niedriger Hitze schmelzen lassen. Sobald sie flüssig ist, das Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen 2-3 Minuten lang einrühren, ohne dass das Ganze Farbe annimmt. Dann nach und nach unter ständigem Rühren die Milch angießen und etwa 10 Minuten bei sehr geringer Hitze köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren, damit die Soße nicht am Topfboden ansetzt. Mit Salz und Muskatnuss würzen (kosten Sie zur Sicherheit) und den Herd ausschalten. Sobald die Béchamel etwas abgekühlt ist, mit Frischhaltefolie in Kontakt mit der Oberfläche abdecken, damit sich keine Haut darauf bildet. Die Penne in reichlich kochendem Salzwasser garen, sehr bissfest abgießen (dabei etwas Nudelkochwasser beiseitestellen) und in einer Schüssel mit dem Sugo all'Aglione, der Béchamelsoße und drei Esslöffeln des Kochwassers vermengen. Die Hälfte der Mischung in eine mit zwei Esslöffeln

Öl eingefettete Auflaufform geben und gleichmäßig ausbreiten. Die Hälfte des gewürfelten frischen Pecorinos darauf geben, mit der restlichen Pasta bedecken, die Oberfläche glatt streichen und den übrigen frischen Pecorino darauf verteilen; dann mit dem geriebenen Käse bestreuen, drei Esslöffel Olivenöl Extravergine darüber träufeln und für 20 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben. Nach Ablauf dieser Zeit weitere fünf Minuten im Grillmodus backen, bis sich eine schöne goldbraune Kruste gebildet hat. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann mit ein paar frischen Basilikumblättern garnieren und... ab auf den Tisch!

Peposo

(= Pfeffriger Rinderschmortopf)



Zutaten für 4-5 Personen:

1 kg Muskelfleisch vom Rind (mit Fettadern und Knorpeln)
2-3 Gläser trockener Rotwein (am besten Chianti)
8 Knoblauchzehen
2-3 EL Olivenöl Extravergine
1 EL Tomatenmark (alternativ 2-3 geschälte oder frische, gehäutete Tomaten)
1 Sträußchen frische Kräuter (Salbei, Rosmarin, Lorbeer)
1 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL gemahlener schwarzer Pfeffer
1-2 Gewürznelken (nach Geschmack)
½ TL Zimt (nach Geschmack)
Salz

Schneiden Sie das Fleisch in große Stücke und geben Sie es zusammen mit 2-3 Esslöffeln Olivenöl, den ganzen geschälten Knoblauchzehen, dem in einem Glas warmem Wasser aufgelösten Tomatenmark (oder den in Stückchen geschnittenen Tomaten), dem Pfeffer, den Kräutern, den Gewürzen (nach Geschmack) und dem Salz in einen Tontopf. Den Wein angießen, sodass das Fleisch beinahe damit bedeckt ist; sollte der Wein nicht ausreichen, fügen Sie ein wenig Wasser hinzu. Das Ganze mit geschlossenem Deckel auf dem Herd oder im Backofen bei schwacher Hitze 2-3 Stunden garen (oder so lange, bis das Fleisch schön zart geworden ist: Prüfen Sie es mit einer Gabel). Rühren Sie dabei von Zeit zu Zeit um. Wenn Ihnen der „Peposo" zu trocken erscheint, fügen Sie noch etwas warmes Wasser hinzu, sollte er hingegen zu flüssig sein, nehmen Sie den Deckel vom Topf. Am Ende der Kochzeit sollte die Soße sämig und cremig sein. Vor dem Servieren wird traditionell noch einmal „frischer" Pfeffer über das Gericht gemahlen. Dazu kann man geröstetes toskanisches Weißbrot zum Tunken in die Soße reichen - das schmeckt so lecker, dass man sich die Finger danach leckt!

Fagioli zolfini al forno

(= Im Ofen gegarte Zolfini-Bohnen)



Zutaten für 5 Personen:

500 g Zolfino-Bohnen
(alternativ können Sie auch Cannellini-Bohnen verwenden)
4 weiße Zwiebeln (circa 350 g)
1 Knoblauchzehe
½ Glas Weißwein
3-4 Salbeiblätter
4 Gläser Wasser
7-8 EL Olivenöl Extravergine
(sowie 3 ES zur Verfeinerung am Ende der Kochzeit)
Salz
Pfeffer

Die Zwiebeln in nicht zu feine Scheiben schneiden, mit dem Olivenöl in eine Backform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Für circa 15 bis 20 Minuten in dem auf 200 °C vorgeheizten Ofen weich schmoren. Die Bohnen waschen und in die Form zu den Zwiebeln geben. Fügen Sie die mit dem Handballen zerdrückte ungeschälte Knoblauchzehe, den Salbei, den Weißwein und das zuvor in einem Töpfchen erwärmte Wasser hinzu. Salzen Sie, rühren Sie gut um und schieben Sie das Ganze wieder in den heißen Ofen. Die Form während des Garens von Zeit zu Zeit herausnehmen und die Bohnen umrühren. Wenn nötig, fügen Sie weiteres warmes Wasser hinzu; während der ersten Stunde Kochzeit müssen die Bohnen fast vollständig damit bedeckt sein. Kosten Sie nach zwei bis zweieinhalb Stunden, ob sie weich sind. Wenn Sie möchten, können Sie die Bohnen auch 6-7 Stunden einweichen, damit sie schneller garen (sie sollten nach eineinhalb Stunden im Backofen fertig sein). Heiß und mit einem „Schuss" Olivenöl servieren.

Die auch in der übrigen Toskana wenig bekannten „Zolfini" (=Schwefelbönchen) haben einen unverwechselbaren Geschmack und ein besonderes Aussehen. Sie sind klein, fast rund, anders als die weißen Cannellini-Bohnen; ihr typisches Stroh- oder Schwefelgelb unterscheidet sie von den anderen Bohnen und gibt ihnen den Namen. Auch ihre Schale ist anders, dünner. Eine weitere Besonderheit: Sie werden „fagioli del cento" (= Hunderter-Bohnen) genannt, weil man sie am hundertsten Tag des Jahres aussät. Sie stammen

ursprünglich vom Pratomagno; bis vor zwanzig Jahren konnte man sie nur bei manchen Bauern in den Hügeln von Soro Ciuffenna bekommen und sie zählten zu den vom Aussterben bedrohten Hülsenfruchtarten. In den letzten Jahren wiederentdeckt und aufgewertet, wurde die Zolfini-Bohne in das Register der geschützten geographischen Angaben (S.G.P.) eingetragen. In Penna, einem kleinen Ort in der Nähe von Soro Ciuffenna, wird ihr jedes Jahr ein Fest gewidmet.

Ciambellone con la Spremuta d'Uva

(= Kranzkuchen mit frisch gepresstem Traubensaft)



Zutaten für eine Kranzform mit 24 cm Durchmesser:

230 g Mehl (sowie 2 EL zum Bemehlen der Form)
150 g Rohrzucker
3 Eier
150 ml frisch gepresster Traubensaft
100 g Butter (sowie ein walnussgroßes Stück zum Einfetten der Form)
1 Tütchen Backpulver (16 g)
1 unbehandelte Zitrone (der Abrieb)
Puderzucker

Die Butter in einem kleinen Topf mit schwerem Boden bei sehr geringer Hitze zerlassen; sobald sie geschmolzen ist, zum Abkühlen beiseitestellen. Die Eier in einer Schüssel zusammen mit dem Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Unter ständigem Rühren den frisch gepressten Traubensaft angießen und das mit dem Backpulver durchgesiebte Mehl hinzufügen; dann auch die flüssige Butter dazugeben. Sobald der Teig eine gleichmäßige Konsistenz angenommen hat, füllen Sie ihn in die sorgfältig eingefettete und bemehlte Backform. Den Kuchen für 40 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Nach Ablauf dieser Zeit die „Zahnstocherprobe" machen: Mit einem Zahnstocher in den Kuchen stechen; wenn er trocken wieder herauskommt, ist der Kuchen fertig, andernfalls lassen Sie ihn noch etwa fünf Minuten im Ofen. Den „Ciambellone" herausnehmen, abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben. Er ist köstlich zum Frühstück oder als Nachmittagsimbiss und kann auch – vorsichtig! – horizontal in zwei Hälften geschnitten und mit einer Konfitüre nach Belieben, Konditorcreme oder Vialella bestrichen und wieder „zusammengesetzt" werden... Er schmeckt in jeder Variante köstlich!