

Ricette vialline di ottobre



Cachi e ... bollicine

(= Kaki und Perlen)



Zutaten für 8 Personen:

- 2 kakis
- 1 Flasche trockener Sekt
- 50 ml Wasser
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- 2 Kardamomkapseln

Die Kakis waschen, den Stielansatz mit den Blättern und eventuelle Samen mit einem Messer entfernen und die Früchte zunächst in Spalten, dann in Stückchen schneiden. Geben Sie die Kakistückchen zusammen mit dem Zucker, dem Wasser, dem Zitronensaft, der Vanilleschote und dem Kardamom in einen Topf mit schwerem Boden und bringen Sie das Ganze unter ständigem Rühren zum Kochen. Dann den Topf mit dem Deckel verschließen

und das Fruchtfleisch zum Eindicken bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Den Herd ausschalten, den Kardamom und die Vanilleschoten herausnehmen und das Ganze mit dem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. Dieses durch ein Sieb streichen und, nachdem es abgekühlt ist, auf die Gläser verteilen. Gießen Sie nun vorsichtig den Sekt an und...

Cin Cin!

Involtini di verza con verdure e Salsa Etrusca

(= Mit Gemüse und „Salsa Etrusca“ gefüllte Kohlrouladen)



Zutaten für 6 Personen:

- | | |
|--|---|
| 1,2 kg Wirsing | 1 Gläschen „Salsa Etrusca“ zu 180 g (oder eine andere Soße aus getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven) |
| 3 Zwiebeln | 75 g geriebener reifer Pecorino |
| 3 Karotten | $\frac{1}{2}$ Glas Sugo Bombolino (= Bombolino-Soße) (oder eine andere pikante Tomatensoße) zu 280 g |
| 1 Kartoffel (250 g) | $\frac{1}{2}$ Glas Wasser |
| 350 g Staudensellerie | 1 Chilischote |
| 2 Knoblauchzehen | Salz |
| 3 Oreganozweiglein | Pfeffer |
| 6 EL Olivenöl Extravergine | |
| 1 Gl. „Pomodori Bombolini“ von La Viella (oder andere in Salzlake eingelegte Kirschtomaten) zu 500 g | |

Den Sellerie, die Karotten und die Zwiebeln waschen, putzen und in kleine Stückchen schneiden; die Kartoffel schälen und mit einer Reibe mit großen Öffnungen reiben. Die äußeren Kohlblätter bis zum „Herz“ (dem zartesten Teil) ablösen und dieses in feine Streifen schneiden. Die Blätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren: Die grünen Blätter benötigen etwa fünf Minuten, für die zarteren und helleren sind drei Minuten ausreichend. Nach und nach mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem großen

Teller beiseitestellen. Das Öl in einem flachen Topf mit schwerem Boden erhitzen und das in Stückchen geschnittene Gemüse, die geriebene Kartoffel, den in Scheiben geschnittenen Knoblauch, den Oregano, Salz, Pfeffer und die zerkleinerte Chilischote hineingeben. Umrühren und das fein geschnittene Herz des Wirsings und die abgetropften Bombolini-Tomaten hinzufügen. 10 Minuten köcheln lassen, dann den Pecorino und die Salsa Etrusca dazugeben; alles vermengen und ein paar Minuten Geschmack annehmen lassen. Den Herd ausstellen und mit der Zubereitung der Rouladen beginnen: jedes Kohlblatt mit einem scharfen Messer in zwei Hälften teilen und die Mittelrippe herausschneiden. Jeweils ein halbes Blatt auf die flache Hand legen, einen Löffel Füllung in die Mitte geben und das Blatt mit einem oder zwei Zahnstochern wie ein „Päckchen“ verschließen; die fertigen Rouladen nach und nach nebeneinander und nach Farbe abwechselnd in eine Auflaufform legen. Die Bombolino-Soße darüber verteilen und ein halbes Glas Wasser angießen (damit die Rouladen beim Garen nicht am Boden ansetzen). Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen; die Form nach Ablauf dieser Zeit herausnehmen und das Gericht vor dem Servieren 10-15 Minuten ruhen lassen.

Ravioli al Sugo Bombolino ripieni di Rosalina e Pecorino fresco

(= Mit Rosalina und frischem Pecorino gefüllte Ravioli mit Bombolino-Sofse)



Zutaten für 4-5 Personen:

Für den Nudelteig:

400 g Mehl (sowie ein paar
Esslöffel zum Kneten des
Teigs)
4 Eier
1 EL Olivenöl Extravergine
1 Prise Salz

Für die Füllung:

1 Glas Rosalina
zu 280 g
100 g frischer, in
Würfel geschnittener
Pecorino

Für die Sofse:

2 Gläser Sugo Bombolino
(= Bombolino-Sofse)
zu 280 g
1 EL geriebener reifer
Pecorino pro Person (oder
nach Geschmack)
grobes Salz für das
Nudelkochwasser

Bereiten Sie zunächst den Teig zu: Häufen Sie das Mehl auf der Arbeitsfläche an und drücken Sie eine Mulde hinein, in die Sie die Eier, das Öl und eine Prise Salz geben. Mit einer Gabel die Eier langsam mit dem Öl aufschlagen, dann nach und nach jeweils nur wenig Mehl vom Rand aufnehmen und weiter vermengen. Sobald der Teig fest genug ist, beginnen Sie mit den Händen zu kneten und arbeiten das gesamte Mehl ein. 10-15 Minuten weiterkneten, bis ein glatter, elastischer Teig entstanden ist, den Sie zu einer Kugel formen und mit einem Geschirrtuch bedeckt etwa eine Stunde ruhen lassen. Dann den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine mit Hilfe von etwas Mehl,

damit er nicht anklebt, etwa 2 mm dick ausrollen; bemühen Sie sich dabei, ihm eine ovale Form zu geben und schneiden Sie ihn nun in circa 6 cm breite Streifen. Mit einem Teelöffel im Abstand von 4-5 cm kleine Portionen Rosalina und darauf ein Stückchen Pecorino geben. Befeuchten Sie den Teig rund um die Füllung mit einem leicht in Wasser getauchten Backpinsel und legen Sie einen der „freien“ Streifen darauf, den Sie so genau wie möglich an dem unteren anpassen. Drücken Sie mit der Handkante den Teig zwischen dem einzelnen „Häufchen“ an, damit die gesamte Luft entweicht (die Ravioli werden sich so während des Kochens nicht öffnen). Schneiden Sie dann mit einem Teigrädchen Quadrate um die Rosalina-Füllung herum aus, versiegeln Sie die Ränder mit dem Zinken einer Gabel und legen Sie die Ravioli, sobald sie fertig sind, mit ausreichend Abstand zueinander auf einen großen Teller. Garen Sie sie in einem großen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser: Aufgepasst, sie steigen schnell an die Oberfläche, da der Teig sehr dünn ist. Nach zwei Minuten mit Hilfe eines Schaumlöffels nur wenige Ravioli auf einmal behutsam herausnehmen – damit sie nicht aufgehen – und sorgfältig abtropfen lassen. In die Pfanne geben, in der Sie bereits die Soße erwärmt haben, und vorsichtig umrühren. Sofort schön heiß zusammen mit geriebenem Pecorino servieren.

Contrafiletto di scottona con pepe rosa e riduzione di Chianti Riserva e Miele

(= Färsen-Rumpsteak mit rosa Pfeffer und einer Reduktion aus Chianti Riserva und Honig)



Zutaten für 4 Personen:

4 Färsen-Rumpsteaks (etwa 1 kg)	2 TL rosa Pfefferkörner
1 Zweiglein Rosmarin	2 EL Olivenöl Extravergine
400 ml Chianti Riserva 2022	Salz
3 EL Tausendblumenhonig	Pfeffer

Das Fleisch mindestens eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Öl, Pfeffer, Salz und den groß gehackten Rosmarinnadeln würzen. In der Zwischenzeit die Reduktion zubereiten: Eine kleine Pfanne mit dem Wein auf den Herd stellen und den Alkohol bei starker Hitze verdampfen lassen. Den Honig hinzufügen, den Herd kleiner stellen, umrühren und das Ganze einkochen lassen, bis es relativ dickflüssig ist (es sollte etwa ein Fünftel der Flüssigkeit übrig bleiben); zum Schluss den rosa Pfeffer hinzufügen, erneut umrühren und beiseitestellen. Nach Ablauf der Ruhezeit des Fleisches eine Pfanne oder eine Grillplatte mit schwerem Boden erhitzen und die Rumpsteaks hineingeben: 3 Minuten auf der einen Seite anbraten, wenden und weitere 3 Minuten auf der anderen Seite braten. Das Fleisch auf einen Servierteller geben, mit der leicht wiedererwärmten Reduktion beträufeln und sofort servieren.

Patate d'autunno

(= Herbstliche Kartoffeln)



Zutaten für 4-5 Personen:

400 g Butternut-Kürbis
4-5 mittelgroße Kartoffeln
100 g durchwachsener Speck
1 EL Balsamessig
20 g geschälte Mandeln
4-5 EL Olivenöl Extravergine
(sowie 2 EL zum Einfetten der
Backform)

Salz

Pfeffer

Den Kürbis in Würfel schneiden, in eine Backform mit eingefettetem Boden geben, salzen und ca. 20-25 Minuten in dem auf 180 °C vorgeheiztem Backofen schieben. Dann herausnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und in reichlich Salzwasser kochen. Den Speck erst in feine Scheiben, dann in schmale Streifen schneiden, in einer Pfanne mit

schwerem Boden anbraten, bei starker Hitze mit dem Balsamessig ablöschen und diesen verdunsten lassen. Sobald der Speck schön kross ist, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier „trocknen“ lassen. Die Kartoffeln abgießen (sie sollten relativ bissfest sein), abkühlen lassen und dann in Würfel schneiden. Die Mandeln in Scheibchen schneiden und alles in einer Schüssel zusammen mit den abgekühlten Kürbistücken, Salz, Pfeffer und Olivenöl anrichten, gut vermengen und servieren.

Schiacciata com l'Uva

(= Süßes Fladenbrot mit Weintrauben)



Zutaten für 6 Personen (für ein rechteckiges Backblech von 30 cm x 40 cm)

400 g Mehl Type 1050 (sowie 1-2 Esslöffel
zum Bestäuben des Teigs)

1 Würfel frische Backhefe zu 25 g
(1 Würfel)

80 g Olivenöl Extravergine
(sowie 2 Esslöffel zum Einfetten des
Blechs)

etwa 230 ml Wasser

600 g rote Weintrauben

150 g Zucker (sowie 2 Esslöffel zum
Vermischen mit den Trauben)

50 ml Chianti Riserva

Salz

Das Mehl, 75 g Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen; die in etwas lauwarmem Wasser aufgelöste Hefe hinzufügen und umrühren. Das Öl und nach und nach das Wasser unter ständigem Rühren angießen. Sobald der Teig beginnt, Konsistenz anzunehmen, mit den Händen weiterkneten, bis eine weiche Teighugel entstanden ist. Mit ein wenig Mehl bestäuben, dann mit einem Geschirrtuch abdecken und etwa zwei Stunden gehen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit den Teig auf dem mit Öl eingefetteten und mit Backpapier ausgelegten Blech und mit Hilfe von etwas Mehl mit den Händen ausbreiten. Die Trauben von den Stielen lösen, mit zwei Esslöffeln Zucker und dem Chianti Riserva in einer Schüssel vermengen, sorgfältig umrühren und das Ganze auf der Schiacciata verteilen. Die Oberfläche mit dem restlichen Zucker bestreuen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen.