

Ricette vialline di settembre



Succo di mela e... bollicine

(= Apfelsaft und... Perlen)



Zutaten für 4-5 Personen:

1 Flasche trockener Sekt
400 ml Apfelsaft
2-3 feine Apfelscheiben für
jedes Glas
einige Minzeblättchen
Eiswürfel

Gießen Sie den Apfelsaft in eine Karaffe, fügen Sie sehr langsam den gut gekühlten Sekt hinzu und rühren Sie behutsam um. Dann 5-6 Eiswürfel und die Apfelscheiben in jedes Glas geben, den Cocktail angießen

und mit jeweils zwei Minzeblättchen garnieren... Nun kann auf den Herbst angestoßen werden, der uns außerordentliche „Früchte“ schenkt, allen voran den neuen Wein und das neue Öl!

Bruschette con la Poverella e le acciughe

(= Bruschette mit „Poverella“ und Sardellen)



Zutaten für 5 Bruschette:

5 in Salz eingelegte Sardellen

5 Scheiben toskanisches Weißbrot

4 große reife Tomaten

1 Knoblauchzehe

15 Basilikumblätter

10 EL Olivenöl Extravergine

eine Prise Oregano

Salz

Bereiten Sie zunächst die „Poverella“ zu: Die in Stückchen geschnittenen und sorgfältig abgetropften Tomaten mit der fein gehackten Knoblauchzehe, zehn mit den Fingern zerpfückten Basilikumblättern und jeweils einer Prise Salz und Oregano in einer Schüssel vermengen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit die aus den Tomaten getretene Flüssigkeit abgießen. Mit dem Öl anmachen und mit einer weiteren Prise Salz abschmecken (kosten Sie zur Sicherheit vorher). Die Sardellen sorgfältig abspülen, aufklappen, die Mittelgräte entfernen und beiseitestellen. Die Brotscheiben rösten und einen Löffel „Poverella“ darauf geben, jeweils eine der Längs nach halbierte Sardelle darüberlegen, mit einem ganzen Basilikumblatt garnieren und servieren.

Sasagne con Sugo ai Peperoni e Pasticcio d'Olive

(= Sasagne mit Soße aus Paprikaschoten und Tomaten und Pasticcio di Olive)



Zutaten für 6 Personen:

500 g frische Lasagneblätter
3 Gläser Soße aus Tomaten und Paprikaschoten zu 280 g
1 ½ Gläser Pasticcio di Olive zu 140 g
180 g geriebener reifer Pecorino
1 walnussgroßes Stück Butter

Für die Béchamelsoße:

70 g Butter
500 ml Milch
100 g Mehl
½ TL Muskatnuss
Salz

Zunächst die Béchamelsoße zubereiten: Die Milch zum Kochen bringen und in der Zwischenzeit in einem kleinen Topf mit schwerem Boden die Butter bei geringer Hitze zerlassen. Sobald sie geschmolzen ist, das Mehl hinzufügen und das Ganze mit einem Schneebesen 2-3 Minuten lang vermengen (die Mischung darf nicht zu dunkel werden); dann nach und nach unter ständigem Rühren die kochende Milch angießen. Etwa 10 Minuten bei sehr schwacher Hitze köcheln lassen, dabei ununterbrochen weiterrühren, damit die Soße nicht am Topfboden ansetzt. Vom Herd nehmen, mit Salz und Muskatnuss würzen, beiseitestellen und mit Frischhaltefolie - in Kontakt mit der Oberfläche - abdecken, damit sich keine Haut bildet. Den Boden einer Auflaufform mit der Butter einfetten und einige Esslöffel Paprikaschoten- und Béchamelsoße darauf verteilen; dann eine Schicht Lasagneblätter dicht an dicht nebeneinander in die Form legen; ein paar Esslöffel der Olivenstückchen, etwas Béchamelsoße und erneut Paprikaschotensoße darauf geben. Die beiden Soßen mit dem Löffelbrücken gleichmäßig verteilen, das Ganze großzügig mit Pecorino bestreuen und mit ebensolchen Schichten fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Soße und Pecorino abschließen und mit einer Gabel Löcher in die Oberfläche der Lasagne stechen (so bläht sie sich beim Backen nicht auf und die Soße kann auch ins Innere dringen). Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen etwa 35 Minuten backen und das Gericht vor dem Servieren 10-15 Minuten ruhen lassen. Buon Appetito!

Coniglio al forno con uva, pinoli e vino rosso

(= Kaninchenbraten mit Trauben, Pinienkernen und Rotwein)



Zutaten für 4-5 Personen:

1,6 kg Kaninchen
2 Knoblauchzehen
3 Rosmarinzweiglein
9 EL Olivenöl Extravergine
500 g Weintrauben
3 EL Pinienkerne
1 $\frac{1}{2}$ Gläser Chianti Riserva
Salz
Pfeffer

Das Kaninchen (vom Metzger in Stücke geteilt; bitten Sie ihn, Ihnen auch die „Coratella“, also Leber, Herz und Lunge mitzugeben) waschen und sorgfältig trocken tupfen. Die Innereien ebenfalls abspülen und trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden und beiseitestellen. Die Kaninchenstücke in eine Ofenform geben und von allen Seiten mit sieben Esslöffeln Öl, den „Nadeln“ von zwei der Rosmarinzweiglein, die Sie

zusammen mit dem Knoblauch grob gehackt haben, sowie Salz und Pfeffer würzen und die Mischung mit den Händen gut einmassieren. Das Fleisch in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben und mit einem mit etwas Wasser befeuchteten Blatt Backpapier abdecken. Nach einer halben Stunde das Papier ein wenig anheben, um den Gargrad zu überprüfen, und sofort wieder abdecken. In der Zwischenzeit in einer Pfanne mit schwerem Boden zwei Esslöffel Öl mit dem übrigen Rosmarinzweiglein erhitzen, dieses entfernen, sobald es Farbe angenommen hat, und die Innereien hineingeben. Salzen, ein paar Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind und beiseitestellen. Die Form nach einer Stunde aus dem Ofen nehmen, das Backpapier entfernen, die Kaninchenstücke wenden und die Innereien, die Pinienkerne, den Wein sowie die gewaschenen, trocken getupften und ggf. halbierten Weintrauben hinzufügen. Umrühren und das Ganze unbedeckt etwa eine weitere Stunde garen. Das Kaninchen nach Ablauf dieser Zeit aus dem Ofen nehmen, gut zehn Minuten ruhen lassen und dann auf einem Servierteller zusammen mit der Soße anrichten.

Insalata mista con cetrioli, carote e zucchine

(= Gemischter Salat mit Gurken, Karotten und Zucchini)



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopf grüner Salat der Saison
- 2 Handvoll junger Rucola
- 300 g Datteltomaten
- 2 Gurken
- 2 Karotten
- 1 zarte Zucchini
- 4 EL Olivenöl Extravergine
- 2 EL Balsamico Bianco
- Salz und Pfeffer

Die Salatblätter sorgfältig waschen, trocknen und in einer Schüssel (oder auf einem Servierteller) mit den Händen zerkleinern. Das Gemüse waschen und putzen; die Datteltomaten halbieren und die Gurken in kleine Stücke schneiden, die Karotten und Zucchini raspeln (mit einer Reibe mit großen Löchern) und alles zusammen mit dem Rucola in die Schüssel zum Salat geben. In einem Schälchen das Öl, den Balsamico

Bianco, Salz und Pfeffer mit einer Gabel aufschlagen. Dem Salat mit der Emulsion anmachen und zu Tisch bringen.

Crostata al cacao con ricotta e pere

(= Mürlbeteigkuchen mit Kakao, Ricotta und Birnen)



Zutaten für eine runde Kuchenform von 28 cm Durchmesser:

Für den Mürlbeteig:

250 g Mehl (sowie eine Handvoll zum Ausrollen des Teigs und zum Bestäuben der Backform)

120 g Butter (sowie ein walnussgroßes Stück zum Einfetten der Form)

40 g ungesüßtes Kakaoapulver

120 g Zucker

1 Ei

1 Eigelb

1 unbehandelte Orange (der Abrieb)

Für die Füllung:

300 g frischer Ricotta vom Schaf

2 EL Puderzucker

40 g Schokoladentropfen

2 süße und reife, aber nicht überreife Williams-Christ-Birnen

Für den Mürlbeteig: Die Butter in Stückchen schneiden und mindestens 20 Minuten lang bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Das durchgeseigte Mehl, den Kakao und den Zucker in einer Schüssel vermischen, dann auch die Butter, den Orangenabrieb und die Eier hinzufügen. Das Ganze anfänglich mit einer Gabel vermengen; sobald der Teig fester wird, auf die mit etwas Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und zügig mit den Händen verkneten, bis eine glatte und kompakte Teigkugel entstanden ist. Lassen Sie diese in einem Geschirrtuch eingeschlagen mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: den Ricotta durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und mit einem Schneebesen mit dem Puderzucker, den Schokotropfen und den zuvor

geschälten, entkernten und gewürfelten Birnen vermengen. Nach der Ruhezeit zwei Drittel des Mürbeteigs zwischen zwei Blättern Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und mit einem Nudelholz ausrollen. Geben Sie ihm dabei eine möglichst runde Form, wobei der Durchmesser 4 cm größer sein sollte als der der Kuchenform, in der Sie die Crostata backen werden. Wenn die Teigscheibe fertig ist, das obere Blatt Backpapier entfernen und den Teig mithilfe des unteren in die sorgfältig mit Butter eingefettete und mit Mehl bestäubte Form stürzen; das Backpapier ablösen und den Teig mit den Händen - auch am Rand - gut andrücken. Den Boden hier und da mit einer Gabel einstechen und die vorbereitete Ricotta-creme darauf verteilen. Mit dem Löffelrücken glatt streichen und aus dem restlichen ausgerollten Mürbeteig das „klassische“ Gitter darauf formen. Die Crostata im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen; gut abkühlen lassen, aus der Form nehmen und schon ist sie bereit, gekostet zu werden... einfach köstlich!