

Ricette vialline di agosto



Bollicine all'anguria

(= „Perlen“ mit Wassermelone)



Zutaten für 6 Personen:

300 g Fruchtfleisch einer Wassermelone

1 Flasche trockener Sekt

2 Limetten, nur der Saft (sowie 6 Limettenscheiben für die Dekoration)

2 EL Zucker

Die Schale und die Kerne der Wassermelone entfernen, das Fruchtfleisch in große Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker und dem Limettensaft in eine Schüssel geben. Sorgfältig umrühren, dann mit dem Mixer pürieren; das Ganze in eine Karaffe gießen und etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach Ablauf dieser Zeit her-

ausnehmen und sehr langsam den Sekt angießen. Umrühren und auf die bereits mit je 3-4 Eiswürfeln gefüllten Gläser verteilen, die Sie mit einer eingeschnittenen, auf den Glasrand gesteckten Limettenscheibe dekorieren... Es bleibt nur noch, fröhlich auf den Sommer anzustoßen!

Bruschette con la Piccantissima, la Burrata, i Pomodorini secchi e la Giardiniera

(= Bruschette mit Piccantissima, Burrata, getrockneten Tomaten und Giardiniera)



Zutaten für 4 Personen:

- 4 Scheiben toskanisches Weißbrot
- 4 TL Piccantissima
- 250 g Burrata
- 4 kleine getrocknete Tomaten nach La-Vialla-Art
- $\frac{1}{2}$ Glas Giardiniera mit Balsamico Bianco

Die Brotscheiben in einer Grillpfanne mit schwerem Boden von beiden Seiten rösten, mit der Piccantissima bestreichen und einen schönen Esslöffel Burrata darauf geben. Dann einige gut abgetropfte Stückchen Giardiniera und jeweils eine klein geschnittene getrocknete Tomate darüber verteilen.

Spaghetti al Pomodoro crudo e Pesto

(= Spaghetti mit rohen Tomaten und Pesto)



Zutaten für 5-6 Personen:

- 1 kg frische Tomate
- 500 g Spaghetti
- 100 g Pecorino Gran Riserva
- 24 Monate (gerieben)
- 50 g Parmesan (gerieben)
- 8 EL Olivenöl Extravergine
- 3 EL Pesto
- 2 Knoblauchzehen
- 2 scharfe Chilischoten (peperoncino)
- 5-6 Basilikumblätter
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz

Die von ihren Samen befreiten Tomaten in kleine Stückchen schneiden und für 30 Minuten zum Abtropfen in ein Nudelsieb geben. Den Knoblauch,

das Basilikum und die Chilischote zusammen fein hacken und in einer Salatschüssel mit den Tomaten, dem Oregano, dem Öl und dem Käse vermischen (diese „rohe“ Soße wird noch besser schmecken, wenn Sie sie eine Stunde vor dem Verzehr zubereiten). Die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser garen und in der Zwischenzeit die Tomatenmischung in eine antihaftbeschichtete Pfanne geben. Mit Salz würzen und das Ganze, kurz bevor Sie die sorgfältig abgegossenen Spaghetti dazugeben, leicht erwärmen. Schwenken Sie alles einen Moment bei hoher Flamme und stellen Sie den Herd ab. Mischen Sie nun noch die drei Esslöffel Pesto unter die Pasta und servieren Sie sie sofort und schön heiß.

Vitello tonnato alla maniera di Erika

(= Vitello tonnato nach Art von Erika)



Zutaten für 4-5 Personen:

700 g Kalb
1 kleine Karotte
1 Rippe Stangensellerie
1 Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ Glas Olivenöl Extraver-gine
1 Glas Weißwein
1 Glas Wasser
Mayonnaise*
200 g in Öl eingelegter Thunfisch
20 g in Essig eingelegte Kapern sowie ein Esslöffel für die Dekoration
1 Glas Giardiniera al balsa-mico bianco
2 Zweiglein Petersilie
2 in Öl eingelegte Sardellen
1 unbehandelte Zitrone
Salz

*Für die Mayonnaise:

250 g Olivenöl Extraver-gine
2 Eigelb Eigelb (sorgfältig vom Eiweiß getrennt)
 $\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone
1 TL Wasser
1 TL durchgeseihtes Mehl
Salz

(für ein bestmögliches Resultat sollten alle Zutaten dieselbe Temperatur haben)

Das Öl in eine Pfanne mit schwerem Boden und hohem Rand geben und das Fleisch, die in vier Schnitze geschnittene Zwiebel, die Petersilie, die Sellerie, die Karotte, beide halbiert, hinzufügen. Das Ganze ein paar Minuten lang andünsten, das Fleisch dabei von allen Seiten eine

helle Farbe annehmen lassen und salzen. Das Wasser und den Wein angießen, mit einem Deckel verschließen und alles bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde lang weitergaren, dabei das Fleisch gelegentlich wenden. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Mayonnaise zu: Geben Sie die Eigelbe in ein Schüsselchen, fügen Sie das Wasser und das Mehl hinzu und vermengen Sie alles sorgfältig mit einem Schneebesen. Beginnen Sie dann, nach und nach das Öl Tropfen für Tropfen unter ständigem Rühren hinzuzugeben (mit einer Hand hineingießen - es sollten wirklich nur Tropfen sein - und mit der anderen unermüdlichiterrühren). Das Eigelb wird mit der Zeit eine festere Konsistenz und die Mayonnaise ihr schönes, endgültiges Aussehen annehmen. Sobald Sie das gesamte Öl aufgebraucht und auch den letzten Tropfen gut untergerührt haben, fügen Sie, weiterhin unter ständigem Rühren, eine Prise Salz und einen Teelöffel Zitronensaft hinzu (am besten kosten Sie erst und fügen dann nach und nach und je nach Geschmack weiteres Salz und weiteren Zitronensaft hinzu: Es ist ratsam, am Anfang wenig davon zu verwenden und nur bei Bedarf nachzuzwürzen). Wenn Sie möchten, können Sie auch eine Prise Pfeffer an die fertige Mayonnaise geben. Nun den Thunfisch mit dem Kapern, den Sardellen und den sorgfältig abgetropften Karotten-, Paprika- und Zwiebelstückchen der „Giardiniera“ (den Rest des Gemüses beiseitestellen) mit einem Wiegemesser (oder einem anderen großen Messer) auf der Arbeitsfläche fein hacken und zusammen mit dem Saft einer Zitrone behutsam unter die Mayonnaise mengen. Legen Sie das Fleisch, sobald es gar ist, zum Abkühlen auf ein Schneidebrett und beschweren Sie es mit einem leichten Gewicht. Wenn das Fleisch gut abgekühlt ist, mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und in einer einzigen Schicht auf einem Servierteller anordnen. Bedecken Sie es mit der zubereiteten Soße und dekorieren Sie das Ganze hier und da mit dem Rest der „Giardiniera“ und den Kapern. Lassen Sie das Vitello tonnato mit Klarsichtfolie abgedeckt einige Stunden im Kühlschrank ruhen, damit es noch mehr Geschmack annimmt. Dieses Gericht bietet verschiedene Vorteile: Sie können es im Voraus zubereiten, auch einen Tag vorher (dann ist es noch schmackhafter) und - mit optimalen Ergebnissen - Braten- oder Siedfleischreste „recyceln“: es genügt, alles in feine Scheiben zu schneiden und dem Rezept für die Soße zu folgen - wirklich superlecker!

Giardiniera al Balsamico Bianco

(= Knackiges Gartengemüse mit Balsamico Bianco)



Zutaten für 6 Einmachgläser zu 500 g:

- 3 kg gemischtes Gemüse (Paprikaschoten, grüne Bohnen, Karotten, Tomaten, Zwiebeln...)
- 2 Gläser Balsamico Bianco
- 2 EL Zucker (oder nach Geschmack einen Esslöffel Zucker und einen Esslöffel Tauendblumenhonig)
- 1 EL Salz (sowie die für die Lake notwendige Menge)
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL frisch gemahlener Pfeffer

Das Gemüse waschen und putzen, in Stücke schneiden und ein paar Minuten in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen und in eine Schüssel geben. Einen Esslöffel Pfefferkörner und einen Esslöffel frisch gemahlener Pfeffer auf das Gemüse streuen. Vorsichtig vermengen und auf die Einmachgläser verteilen.

ben, dabei darauf achten, dass sich die Farben abwechseln; dann mit der Essiglake auffüllen, die das Ganze gut bedecken sollte (geben Sie deshalb nicht zu viel Gemüse in die Gläser). Für die Essiglake pro Kilogramm Gemüse 25-30 g Salz in einem Liter Wasser auflösen, den Balsamico Bianco und den Zucker (und ggf. den Honig) hinzufügen und sorgfältig umrühren. Die Essiglake erwärmen, sodass sich das Salz und der Zucker (sowie der Honig) vollständig auflösen; lauwarm in die Gläser füllen, damit das Gemüse noch mehr Geschmack annimmt, und verschließen.

Pallo di neve

(= „Schneeball“: Halbgefrorenes mit Kastanienhonig, gerösteten Pinienkernen und Heidelbeeren)



Zutaten für 5-6 Personen:

500 g frische Schlagsahne

250 g Kastanienhonig

200 g Heidelbeeren

6 Eiweiß

50 g Pinienkerne

12 g Gelatine

Kristallzucker

Zuallererst die Blattgelatine in einer kleinen Schüssel in kaltem Wasser einweichen. Unterdessen den Honig erhitzen, bis er zu kochen beginnt. Das Eiweiß steif schlagen (die „Puristen“ mit dem Schneebesen, die anderen mit dem Handrührgerät!) und nach und nach den heißen Honig unter ständigem Rühren hineingeben, damit das Eiweiß schön konsistent

bleibt. Die Gelatine abtropfen lassen, mit den Händen ausdrücken und in einem kleinen Topf mit schwerem Boden bei sehr niedriger Hitze auflösen – dies nimmt nur wenige Sekunden in Anspruch –, dann unter den Eischnee mischen. Den Ofen auf 150 °C vorheizen und die Pinienkerne einige Minuten darin anrösten, sie dabei aber nicht zu dunkel werden lassen. Nun die Sahne steif schlagen (um dies zu vereinfachen, sollte sie zuvor im Gefrierfach etwas heruntergekühlt werden). Dann die Pinienkerne und die Sahne vorsichtig nach und nach unter das abgekühlte Eiweiß heben und die Mischung für mindestens zwei Stunden in die Gefriertruhe geben. Danach können Sie die „Schneebälle“ servieren: Richten Sie sie mit Hilfe von zwei Holzlöffeln auf Tellern an und reichen Sie Heidelbeersauce dazu. Dazu erhitzt man die Beeren einfach mit etwas Zucker und ggf. ein wenig Wasser.