

Ricette vialline di dicembre



Bollicine alle melagrane

(= Perlen mit Granatapfel)

Empfohlener Wein: Se Chiasaie



Zutaten für 4-5 Personen:

3 Granatäpfel (frisch, wenn sie Saison haben)
1 Flasche trockener Sekt
Ein wenig weißer Kristallzucker (fakultativ)

Mit einem kurzen scharfen Messer die Schale der Granatäpfel rundherum vier Mal einschneiden und die beiden „Kappen“ der Frucht (den Blüten- und Fruchtansatz) abschneiden. Mit Hilfe des Messers (und

ein wenig Kraft) zerteilen Sie die Granatäpfel in vier Stücke, lösen die roten Kerne aus und geben sie in eine Schüssel. Entfernen Sie dabei sorgfältig die weißen Häutchen und das braune, trockene Fruchtfleisch. Einen kleinen Löffel Kerne pro Glas beiseitestellen, sie werden als Verzierung dienen. Geben Sie die anderen in ein engmaschiges Sieb und zerdrücken Sie sie mit einem Löffel über einem Schüsselchen, um den Saft aufzufangen. Kosten Sie (ein wenig!) und süßen Sie ihn mit etwas Zucker, wenn er Ihnen zu sauer erscheint (es hängt von der Granatapfelsorte ab). Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die Gläser (ideal sind Martini Gläser) eine halbe Stunde bis Stunde in den Kühlschrank oder die Kühltruhe stellen, dann herausnehmen und in jedes ein Löffelchen Granatapfelkerne geben. Den gut gekühlten Sekt in eine Karaffe gießen, den Saft hinzufügen und vorsichtig umrühren. In die Gläser füllen und sofort servieren!

Polpette di Alici, Aglio e "Piccantissima"

(= „Bällchen“ mit Sardellen, Knoblauch und „Piccantissima“)

Empfohlener Wein: Cuvée N2 Metodo Classico Millesimato



Zutaten für 4 Personen:

100 g in Olivenöl
eingelegte Sardellenfilets
(Altropfgewicht)
2 Eier
2 Scheiben altbackenes
toskanisches Weißbrot
30 g geriebener reifer Pecorino
2 EL fein gehackte Petersilie
1 Knoblauchzehe
100 g Semmelbrösel
1 EL „Piccantissima“ oder
eine andere scharfe Soße
Olivenöl Extravergine zum
Ausbacken

Das altbackene Brot ein
paar Minuten in warmem
Wasser einweichen, sorgfältig
ausdrücken und in einer
Schüssel zerbröseln; dann die

geriebene Knoblauchzehe, die fein gehackten Sardellen, den geriebenen Pecorino, die Eier, die „Piccantissima“, die Petersilie und die Semmelbrösel hinzufügen. Zuerst mit einer Gabel vermengen, dann mit den Händen zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Walnussgroße Bällchen aus der Masse formen und nacheinander auf einen Teller legen. Das Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden und hohem Rand erhitzen und wenige Bällchen auf einmal einige Minuten darin ausbacken; wenden, damit sie von allen Seiten eine goldbraune Farbe annehmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf saugfähiges Papier legen, damit überschüssiges Öl aufgesogen wird. Heiß servieren; mit Gemüse oder gemischtem Salat sind sie ein leckerer zweiter Gang oder ein Hauptgericht. Ohne „Begleitung“ können sie bei einem Aperitif mit Freunden als köstliche Appetithäppchen oder als Vorspeise genossen werden.

Salsa nera per i crostini toscani

(= Die „Schwarze Soße“ für die toskanischen Hühnerleber-Crostini)



Zutaten für 5-6 Personen:

- 350 g Hühnerleber
- 150 g gehacktes Kalbfleisch
- 1 EL Kapern
- 4 Sardellen
- $\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel
- 1 Stückchen Selleriestange
- $\frac{1}{2}$ Karotte
- 1 kleines Büschel Petersilie (nur die Blättchen)
- $\frac{1}{4}$ Apfel
- 5 EL Olivenöl Extravergine
- 1 EL Butter
- 1 gottino ($\frac{1}{2}$ Weinglas) Vin Santo
- 1 EL eingekochte Pomarola
- $\frac{1}{2}$ Glas Fleischbrühe
- Salz
- Pfeffer

Hacken Sie die Zwiebel, den Sellerie, die Karotte und

die Petersilienblättchen mit dem Apfelschitz fein (alles gut gewaschen, gewaschen und mit Küchenpapier trocken getupft) und dünsten Sie das Ganze in einem flachen Stahlkochtopf mit schwerem Boden in Öl und Butter an (erst das Öl erhitzen und danach die Butter dazugeben, damit sie nicht anbrennt). Sobald das Gemüse Farbe angenommen hat, zunächst das Hackfleisch anrösten und dann die kleinen, gesäuberten, gehäuteten und mit einer Schere in Stücke geschnittenen Hühnerlebern hinzugeben. Braten Sie alles unter ständigem Rühren an, damit nichts ansetzt. Wenn auch das Fleisch Farbe angenommen hat, vom Herd nehmen und die Mischung auf einem Küchenbrett fein hacken; dann zurück in den Topf geben, wieder auf den Herd stellen und

einen Esslöffel Olivenöl hinzufügen. Salzen, mit Pfeffer würzen (wenn Sie mögen), einen Esslöffel Pomarola (gut eingekocht) dazugeben und sorgfältig vermischen. Nun dem „gottino“ (= typisch toskanisches Glas, entspricht einem halben Weinglas) Vin Santo hinzufügen und langsam und unter ständigem Rühren verdunsten lassen. Gießen Sie, sobald der Wein verdunstet ist, die Brühe an, fügen Sie die gesäuberten und zerkleinerten Sardellen hinzu und lassen Sie alles weitere 10 bis 15 Minuten köcheln. Geben Sie ganz zuletzt die gehackten Kapern hinzu, rühren Sie nochmals gut um und nehmen Sie die Soße dann sofort vom Herd. Sie sollte die Konsistenz einer gut eingedickten Creme haben. Streichen Sie die Mischung auf dünne, geröstete Brotscheiben (am besten toskanisches, ungesalzenes Weißbrot), die Sie zuvor, wenn Sie der Tradition folgen möchten, kurz und nur von einer Seite in Brühe tunken (besser noch mit Vin Santo vermischt).

Diese Crostini werden überall in der Toskana zubereitet, aber es ist äußerst selten, zwei mit demselben Geschmack zu kosten: Jede Köchin, jede Trattoria hat ein eigenes Rezept dafür! Eine Extra-Idee: Probieren Sie die Salsa Nera auf schmalen, gebratenen Streifen warmer und knuspriger Polenta (Maisbrei).

Crespelle al forno

(= Gefüllte, im Ofen überbackene Crêpes)

Empfohlener Wein: Cortona Syrah D.O.C. Riserva



Zutaten für 6-7 Personen:

Für die Crêpes:

200 g Mehl

3 Eier

500 ml fettarme Milch

5 EL Olivenöl Extravergine

(sowie 2 EL zum Einfetten der Pfanne)

Salz

Für die Füllung:

350 g frischer Ricotta vom Schaf

300 g Mangold

300 g frische Salsiccia (nach Geschmack)

60 g geriebener reifer Pecorino

1 EL Olivenöl Extravergine

Salz

Für die Soße:

800 g geschälte Tomaten

1 Knoblauchzehe

4-5 Basilikumblätter

2 EL Olivenöl Extravergine

Salz

Für die Béchamelsoße:

500 ml

50 g Butter

50 g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Muskatnuss

Salz

... und zum Gratinieren der Crêpes:

2 EL geriebener reifer Pecorino

2 EL grob geriebener frischer Pecorino

Den Mangold waschen und putzen, eventuell beschädigte Blätter und härtere Rippen entfernen. Das Gemüse in reichlich siedendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen, abgießen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Teig für die Crêpes zubereiten: Das gesiebte Mehl, die Milch, die Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen sorgfältig verquirlen, bis eine glatte Mischung ohne Klümpchen entstanden ist; dann zum Ruhen beiseitestellen. Für die Béchamelsoße 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 kleinen Schneebesen 2-3 Minuten lang einrühren, ohne dass das Ganze Farbe annimmt. Dann nach und nach unter ständigem Umrühren die kochende 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, den Herd ausschalten und mit Frischhaltefolie in Kontakt mit der Oberfläche abdecken, damit sich keine Haut bildet. Nun die „Crespelle“ zubereiten: Einen Esslöffel Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen, eine Kelle Teig hineingeben und auf dem Boden verteilen. Zwei Minuten garen, dann wenden und auch von der anderen Seite ausbacken; sobald der Crêpe fertig ist, auf einen Teller legen und so fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist (nach jeweils 3-4 zubereiteten Crêpes einen weiteren Esslöffel Öl in die Pfanne geben); bei einer Pfanne mit einem Durchmesser von ca. 22 cm erhält man etwa 15 Crespelle. Die Salsiccia häuten, grob „zerkrümeln“, in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl von allen Seiten anbraten und dann vom Herd nehmen. Jetzt ist es an der Zeit, sich um die Tomatensoße zu kümmern: Das Öl mit der Knoblauchzehe in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen; sobald letztere Farbe angenommen hat, herausnehmen und die geschälten Tomaten (die Sie zuvor in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrückt haben) und das zerpfückte Basilikum dazugeben. Mit Salz abschmecken, umrühren und bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten garen. Den abgekühlten Mangold zu Kugeln formen, auf der Arbeitsfläche fein hacken und zusammen mit dem Ricotta, dem geriebenen Pecorino sowie dem Wurstbrät in eine Schüssel geben und alles sorgfältig vermengen: Fertig ist die Füllung für die Crêpes (für eine fleischlose Variante verwenden Sie natürlich keine Salsiccia). Den Boden einer relativ großen Auflaufform mit Öl einfetten und jeweils zwei Esslöffel Tomatensoße und Béchamelsoße darauf verteilen. Je zwei großzügige Esslöffel der Füllung auf die Crespelle geben, aufrollen und nebeneinander in die Backform legen. Mit dem Rest der Béchamel- und Tomatensoße bedecken, mit dem reifen und frischen Pecorino bestreuen und im auf 250 °C vorgeheiztem Ofen etwa 15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist und sich eine appetitliche goldbraune Kruste gebildet hat. Die Crespelle vor dem Servieren circa zehn Minuten ruhen lassen und... Guten Appetit!

Baccalà in crosta di Pistacchi

(= Klippfisch in Pistazienkruste)

Empfohlener Wein: Bariccato Bianco S.G.B.



Zutaten für 2 Personen:

- 300 g entsalzener Klippfisch (1)
- 2 EL Semmelbrösel
- 50 g geschälte Pistazien
- 1 EL gemischte, fein gehackte Kräuter (Salbei, Rosmarin, Thymian...)
- 4 EL Olivenöl Extravergine

Für den Belegensalat:

- 100 g frischer junger Spinat
- 10-12 Kirschtomaten
- 2 EL Taggiasca-Oliven
- 2 EL Olivenöl Extravergine
- 1 EL Balsamessigsalz

(1) Auch wenn Sie den Klippfisch bereits entsalzen kaufen, sollten Sie ihn 3-4 Stunden in kaltes Wasser legen und dieses mindestens einmal wechseln.

Die Pistazien mit den Kräutern fein hacken und in einer Schüssel mit dem Semmelbröseln und einem Esslöffel Öl vermischen. Den Klippfisch von eventuell vorhandenen Gräten befreien, in 4-5 cm große Stücke schneiden und in der vorbereiteten Mischung wenden. Die panierten „Häppchen“ nacheinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit drei Esslöffeln Öl beträufeln und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten lang goldgelb backen. Dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen und zusammen mit dem Salat aus jungem Spinat, in Stückchen geschnittenen Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven, angemacht mit Olivenöl, Balsamessig und Salz, servieren... eine sehr gelungene Kombination.

Faraona al forno con pere e patate

(= Perlhuhn im Ofen mit Birnen und Kartoffeln)

Empfohlener Wein: L'Abbandonato Riserva Montecucco Sangiovese D.O.C.



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Perlhuhn zu 1,2 kg
(küchenfertig)
- 2 Birnen (z.B. die kochfeste
Sorte Vereinsdeckant)
- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 1-2 Rosmarinzweiglein
- 2 Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
Extravergine
- Salz
- Pfeffer

Flammen Sie das Perlhuhn schnell ab, um eventuell zurückgebliebene Federkiele abzusengen und sie einfach mit einem Messer herausziehen zu können. Das Huhn waschen, in Stücke zerlegen und in eine Ofenform geben. Waschen und schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden sie in Spalten oder große Würfel, ganz so, wie Sie wünschen. Dann in die Form zwischen die Perlhuhnstücke legen. Waschen Sie nun die Birnen sehr gründlich, entfernen die beiden Enden sowie das Kerngehäuse und schneiden sie (mitsamt der Schale) auf das Blech. Mit Salz und Pfeffer, dem in feine Scheiben geschnittenem Knoblauchzehen und dem gewaschenem, trocken getupftem und grob zerkleinerten Rosmarinzweigen würzen. Das Öl über allem verteilen und alles gut vermischen. Im auf 180 °C vorgeheiztem Ofen ungefähr 1,5 Stunden garen. Nach der Hälfte der Zeit das Blech herausnehmen, die Fleischstücke wenden und auch auf der anderen Seite Farbe annehmen lassen. Servieren Sie das Perlhuhn zusammen mit den Kartoffeln und Birnen... Guten Appetit!

Scarola stufata con Olive Taggiasche, Acciughe, Capperi e Pinoli

(= Gedünstete Endivie mit Taggiasca-Oliven, Sardellen, Kapern und Pinienkernen)



Zutaten für 4 Personen:

600 g Endivie/Estkariol
100 g entsteinte Oliven der
Sorte Taggiasca
1 Knoblauchzehe
1 EL entsalzene Kapern
2 EL Pinienkerne
8 in Öl eingelegte
Sardellenfilets
4 EL Olivenöl Extravergine
1 Chilischote
Salz

Die Endivie putzen, eventuell beschädigte äußere Blätter entfernen, sorgfältig waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe zusammen mit den Sardellenfilets und

der zerkleinerten Chilischote in einer Pfanne mit schwerem Boden im Öl andünsten. Die Sardellen mit der Spitze eines Kochlöffels zerkleinern, dann die Endivienstreifen, die Kapern, die Pinienkerne und die Oliven hinzufügen. Alles vermengen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 10-15 Minuten köcheln lassen; hin und wieder umrühren und kurz vor Ende der Garzeit salzen. Die so zubereitete Endivie kann heiß oder lauwarm serviert werden.

Bongo fiorentino o Profiterole

(= Profiteroles)

Empfohlener Wein: Vin Santo Occhio di Pernice D.O.C.



Zutaten für 12-14 Personen:

60 fertige kleine Windbeutel
(küchenfertige oder selbstgemachte,
s. Rezept weiter unten)

Für die Füllung:

3 Eigelb
70 g Mehl
500 ml Milch
1-2 Stücke Zitronenschale
100 g Zucker
250 g Schlagsahne

Für den Schokoladenguss:

250 g Schlagsahne
200 g Zartbitterschokolade

Für die Füllung die Milch mit der Zitronenschale erhitzen. Die Eigelbe und 80 Gramm Zucker mit dem Schneebesen in einem Topf mit schwerem Boden aufschlagen. Das durch ein Teesieb gestrichene Mehl hinzufügen und - weiterhin mit dem Schneebesen - zu einer glatten Creme ohne Klümpchen verrühren. Sobald die Milch zu kochen beginnt, die Zitronenschale herausnehmen und nach und nach in den Topf mit der Eigelb-Mischung gießen; dabei ununterbrochen rühren. Die Creme beinahe zum Kochen bringen, jedoch kurz vor dem Siedepunkt vom Herd nehmen; nachdem sie ein wenig abgekühlt ist, mit Frischhaltefolie in Kontakt mit der Oberfläche abdecken, damit sich keine Haut bildet, und vollständig erkalten lassen. Die Sahne mit 20 Gramm Zucker steif schlagen, wobei für ein perfektes Ergebnis sowohl die Sahne als auch die Rührbesen des Handmixers schön kalt sein sollten. Dann nach und nach unter die Creme heben, damit die Sahne nicht zusammenfällt. Die Konsistenz der Creme sollte fest und schaumig sein... Dann ist sie bereit, um in die Windbeutel gefüllt zu werden. Verwenden Sie eine Konditorspritze oder einen Spritzbeutel, andernfalls können Sie - auf „rustikalere“ Art - den Boden

der Windbeutel abschneiden, sie mit einem Teelöffel füllen und wieder verschließen. Das gefüllte Gebäck nach und nach pyramidenförmig auf einem runden Servierteller anordnen. Nun wird der „Bongo“ mit Schokolade überzogen: die restliche Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, kurz vor dem Siedepunkt vom Herd nehmen und die gestückelte Zartbitterschokolade dazugeben. Mit einem Schneebesen rühren, bis eine glatte und homogene Creme entstanden ist. Ein paar Minuten abkühlen lassen und die geschmolzene Schokolade über die Profiteroles gießen oder mit einem Löffel darüber träufeln. Lassen Sie den „Bongo“ mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen und nehmen Sie ihn etwa 20 Minuten vor dem Servieren heraus. Es ist ein leckeres, köstliches und verlockendes Dessert, das Ihre Gäste begeistern wird!

Profiteroles preparati in casa

(= Hausgemachte Windbeutel)

Zutaten für etwa 20 Stück:

62 ml Wasser

2 mittelgroße Eier

1 Prise Salz

55 g Butter

77 g Mehl

8 g Zucker

62 g Vollmilch

(sowie ein Eiweiß, um das Gebäck damit zu bepinseln)

Das Wasser, die Milch, den Zucker und das Salz in einem Topf geben, die in Würfel geschnittene Butter hinzufügen, zum Kochen bringen und, sobald die Mischung den Siedepunkt erreicht hat, das ganze Mehl auf einmal dazugeben; mit einem Spatel oder Holzlöffel umrühren, bis sich die Masse vom Rand löst. Auf dem Boden des Topfes muss sich eine weiße Schicht bilden (dies dauert etwa 2-3 Minuten). Die Mischung in eine Schüssel geben und ein Ei nach dem anderen hinzufügen, wobei Sie darauf achten sollten, dass das erste Ei vollständig absorbiert wurde, bevor Sie das zweite dazugeben; machen Sie sich keine Sorgen, wenn es zunächst den Anschein hat, dass sich das Ganze trennt, rühren Sie einfach weiter. Nun den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Zülle (von ca.

1 cm Durchmesser) füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech walnussgroße Häufchen - mit ausreichend Abstand untereinander - setzen. Die Oberfläche mit einem befeuchteten Löffel leicht andrücken und mit dem mit ein wenig Wasser verquirlten Eigelb bestreichen. Den Backofen (möglichst mit Umluft) auf 220 °C vorheizen; dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren, die Windbeutel in den Ofen schieben und etwa 20-25 Minuten backen. Vor der Verwendung vollständig auskühlen lassen.