

Ricette vialline di luglio



Bellini



Zutaten für 4 Personen:

4 kleine weiße unbehandelte Pfirsiche, fest, reif und schön duftend

1/2 Flasche Sekt oder Perlwein von guter Qualität

Schneiden Sie für jedes Glas einen ungeschälten Pfirsich in kleine Stücke und pürieren Sie ihn sorgfältig. Geben Sie den gewonnenen, je nach persönlichem Geschmack mehr, weniger oder gar nicht gefilterten Saft in eine „Flüte“ und füllen Sie das Glas mit dem gut gekühlten Sekt auf.

Zwei kleine Tipps:

- sollten die Pfirsiche nicht geschmackvoll und reif genug sein, geben Sie pro Frucht 1 oder 2 Teelöffel Zucker mit in den Mixer
- wenn Sie den pürierten Pfirsich nicht filtern, wird die Menge an erhaltenem Mus je Frucht für mindestens zwei Gläser reichen.

Dieser Aperitif entstand in den ausgehenden 1940er Jahren in Venedig in der legendären Harry's Bar zu Ehren einer Ausstellung des Frührenaissance-Malers Giovanni Bellini im Dogenpalast.

Parmigiana di zucchini

(= Zucchini-auflauf mit Tomaten und Pecorino)



Zutaten für 4 Personen:

800 g Zucchini
2 gläser geschälte Tomaten
zu 500 g
250 g frischer Pecorino
100 g geriebener reifer Pecorino
1 Glas Olivenöl Extravergine
(sowie 2 EL für die Soße)
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
6-7 Basilikumblätter
Salz
Pfeffer

Die Zucchini waschen, abtrocknen und nach dem Entfernen der Enden der Länge nach in dünne Scheiben schneiden (Sie können hierzu auch einen Gemüsehobel verwenden). Das Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen und die Zucchini von beiden Seiten frittieren; sobald sie fertig sind, nach und nach auf saugfähiges Papier legen. Die geputzte und

fein gehackte Zwiebel mit der Knoblauchzehe „im Hemd“ (ungeschält und mit der Handfläche zerdrückt) in einer Kasserolle mit schwerem Boden in 2 Esslöffeln Öl andünsten. Sobald der Knoblauch Farbe angenommen hat, herausnehmen, die geschälten Tomaten hineingeben und mit der Spitze eines Kochlöffels grob zerkleinern; 2-3 Basilikumblätter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Auf kleiner Flamme 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren und die Tomaten mit einer Gabel zerdrücken; sollte Ihnen die Soße zu „wässrig“ erscheinen, lassen Sie sie ohne Deckel weiterköcheln, damit sie etwas eindickt. Schneiden Sie in der Zwischenzeit den frischen Pecorino in kleine Würfel. Sobald die Soße fertig ist, verteilen Sie einige Esslöffel davon auf dem Boden einer Auflaufform und geben eine Schicht Zucchini, eine Handvoll Pecorinowürfel, weitere Tomatensoße sowie ein paar mit den Fingern zerkleinerte Basilikumblätter darauf und bestreuen

das Ganze mit geriebenem Pecorino. Fahren Sie in dieser Reihenfolge fort, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, und schließen Sie mit Tomatensoße ab. Den Auflauf mit geriebenem Pecorino bestreuen, etwas Öl darüber träufeln und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat. Vor dem Servieren zehn Minuten ruhen lassen und... Guten Appetit!

Spaghetti alla Crudaiola

(= Spaghetti mit rohem Tomaten und Basilikum)



Zutaten für 4 Personen:

360 g Spaghetti

600 g reife Tomaten

6 EL Olivenöl Extravergine (sowie die für eine abschließende „Runde“ über die Teller notwendige Menge)

2 geschälte Knoblauchzehen

10-12 frische Basilikumblätter

geriebener reifer Pecorino (nach Geschmack)

Salz

Pfeffer (oder Chili)

Die Tomaten waschen, trocken reiben, in kleine Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben, die auch die Nudeln fassen muss. Die fein gehackten Knoblauchzehen

und 4-5 mit den Fingern zerkleinerte Basilikumblätter sowie das Öl hinzufügen. Mit Salz und je nach Geschmack mit frisch gemahlenem Pfeffer oder Chili abschmecken und sorgfältig umrühren; mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen (einige Zeit vor dem Anmachen der Pasta herausnehmen). Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser garen, bissfest abgießen und in die Schüssel mit den Tomaten geben; nach Belieben geriebenem Pecorino hinzufügen - ein bis zwei gehäufte Esslöffel pro Person -, alles gründlich vermengen und auf Teller verteilen. Jeweils mit 2-3 Basilikumblättern garnieren, mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort zu Tisch bringen!

Arrostato di manzo ripieno

(= Gefüllter Rinderbraten)



Zutaten für 4 Personen:

Für den Braten:

- 1 Scheibe Rindfleisch zu 800 g (etwa 2 cm dick)
 - 100 g gereifter Pecorino
 - 4 EL Olivenöl Extravergine
 - 1 Tomate
 - 40 g durchwachsener Bauchspeck in feinen Scheiben
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2-3 EL Semmelbrösel
 - 3 Lorbeerblätter
 - 1 Sträußchen Petersilie
 - Salz
 - Pfeffer
- ***

Für die Beilage:

- 1 rote Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl Extravergine
- 1 TL Essig
- 1 TL Zucker
- Salz

Zunächst den Braten vorbereiten: das Fleisch auf die Arbeitsfläche geben, mit 2 Esslöffeln Öl bestreichen, salzen und mit den Speckscheiben belegen. Mit den mit dem Knoblauch fein gehackten Petersilienblättern vermischten Semmelbröseln bestreuen; dann die gewaschene und in kleine Stückchen geschnittene Tomate und

zuletzt den in Späne gehobelten Pecorino darauf geben. Das Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden; die Sorbeerblätter unter das Garn stecken, mit Salz und Pfeffer würzen und den Braten in einen Bräter legen. Mit weiteren 2 Esslöffeln Öl beträufeln und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen eine Stunde lang garen, dabei von Zeit zu Zeit kontrollieren. Das Fleisch wenden, sobald es auf einer Seite Farbe angenommen hat, und mit dem entstandenen Bratenfond übergießen. Für die Beilage: Die Zwiebel putzen, fein hacken und in einer Pfanne mit schwerem Boden bei kleiner Flamme im Öl andünsten. Die Paprikaschote putzen, waschen und trocken tupfen, dann halbieren und die Kerne und inneren Trennwände entfernen. In feine Streifen schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben, salzen und ein paar Minuten bei niedrigster Hitze garen. Den Essig mit dem Zucker mischen und zum Gemüse hinzufügen, umrühren und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Wenn das Ganze zu trocken wird, etwas lauwarmes Wasser angießen. Den Braten nach 45 Minuten Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Paprikaschoten aus der Pfanne mit in die Bratform geben; erneut für 15 Minuten in den Ofen schieben. Nach Ablauf dieser Zeit den Bräter herausnehmen und das Fleisch eine Viertelstunde lang ruhen lassen. Den Braten auf die Arbeitsfläche legen, das Küchengarn entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden; mit dem Paprikagemüse auf einem Servierteller anrichten und zu Tisch bringen.

Pane al pomodoro

(= Tomatenbrot)



Zutaten für 6-8 Personen:

420 g Mehl (am besten ein Halbvollkornmehl Type 1050, aber auch ein Mehl Type 550 ist geeignet)
100 ml frisch gepresster Tomatensaft
100 ml Wasser
1 TL Backpulver
40 g Olivenöl Extravergine + einige Esslöffel zum Einfetten der Pfanne oder der Form
1 EL getrockneter Oregano
4 Prisen Salz

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in einer Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken, in die Sie den Tomatensaft, das Olivenöl und den Oregano geben. Fügen Sie nach und nach etwas Wasser hinzu, vermengen Sie die

Zutaten zunächst mit einer Gabel und kneten Sie dann mit den Händen weiter: Der Teig muss fest sein und darf nicht kleben (richten Sie sich an diesen Hinweis, wenn Sie das Wasser hinzufügen). Auf der Arbeitsfläche eine glatte Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Geschirrtuch bedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Dann in 6 bis 8 Stücke teilen, die Sie eines nach dem anderen mit dem Nudelholz etwa 3 mm hoch ausrollen. Bemühen Sie sich, dem Teig eine runde Form zu geben; je dünner er ist, desto knuspriger werden die Brote. Man kann sie entweder auf dem Herd oder im Ofen backen. Im ersten Fall erhitzen Sie eine mit etwas Olivenöl eingefettete Pfanne mit schwerem Boden, die ausreichend groß für die Teigplatten ist. Legen Sie eine davon hinein und garen Sie diese bei mäßiger Hitze wie eine Piadina oder ein Fladenbrot

von beiden Seiten, dabei mehrfach wenden und aufpassen, dass sie nicht anbrennt; reduzieren Sie gegebenenfalls die Hitze. Dann herausnehmen und auch die übrigen garen. Wenn Sie es vorziehen, das Brot im Ofen zu backen, rollen Sie den Teig direkt auf einem mit eingefettetem Backpapier ausgelegten Blech aus (sollten Sie sehr dünne Teigplatten bevorzugen, verwenden Sie zwei Bleche) und backen sie 15-20 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen.

Dieses leckere Brot ist warm serviert vorzüglich mit... Man hat die Qual der Wahl: Frischkäse, Mozzarella und Pecorinowürfel, gegrilltes Gemüse, Schinken, Gemüseaufstriche wie die Asparagina, die Carciofina, die Cipollina; kurz gesagt, lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und der Erfolg bei Tisch ist Ihnen sicher!

Torta di pesche e mascarpone

(= Pfirsich-Mascarpone-Kuchen)



Zutaten für eine runde Springform von 24 cm Durchmesser:

280 g Mehl

200 g Zucker

4 Eier

250 g Mascarpone

3 reife, aber feste unbehandelte Pfirsiche (wenn sie klein sind, 4 Stück)

$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone (den Abrieb)

1 Tütchen Backpulver

Puderzucker

1 walnussgroßes Stück Butter zum Einfetten der Backform

Die Eier, den Zucker und die abgeriebene Zitronenschale von Hand oder (bequemer!) mit dem Mixer aufschlagen.

Nach und nach den Mascarpone, das durchgeseibte Mehl und dann auch das Backpulver unter ständigem Rühren hinzufügen. Waschen und schälen Sie einen Pfirsich (oder 2, falls sie klein sind) und schneiden Sie ihn in kleine Stücke, die Sie zu der Mischung geben; rühren Sie sorgfältig um, bis eine homogene Masse entsteht, die Sie in die mit Butter eingefettete und mit Mehl bestäubte Form „gießen“. Nachdem Sie sie sorgfältig gewaschen haben, schneiden Sie die beiden übrigen Pfirsiche ungeschält in feine Scheiben, die Sie wie eine Blume auf der Oberfläche des Kuchens arrangieren: Bilden Sie drei konzentrische Kreise, wobei Sie die Scheibchen mit der Seite der Schale nach außen hin anordnen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen (kontrollieren Sie, ob der Kuchen nicht zu viel Farbe annimmt, und decken Sie ihn gegebenenfalls mit Alufolie ab). Prüfen Sie nach Ablauf dieser Zeit den Gargrad des Kuchens mit einem Zahnstocher: Stechen Sie ihn in die Mitte des Kuchens; wenn der Zahnstocher trocken herauskommt, ist der Kuchen fertig. Sobald er abgekühlt ist, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen.