

# Ricette vialline di ottobre



# Succo di mirtilli e di arance con... „Se Chiassaie“!

(= Heidelbeer-Orangensaft mit... „Se Chiassaie“!)



## Zutaten für 4-5 Personen:

1 Flasche Se Chiassaie (oder ein anderer trockener Sekt)  
200 ml Orangensaft  
200 ml Heidelbeersaft  
4-5 EL Heidelbeeren  
1 unbehandelte Zitrone  
Eiswürfel

Die Heidelbeeren waschen, behutsam trocken tupfen und beiseitestellen. Die beiden Säfte in einer Karaffe miteinander vermischen, nach und nach den gut gekühlten Sekt angießen und vorsichtig umrühren. 5-6 Eiswürfel und einen Löffel Heidelbeeren in jedes Glas geben. Den Cocktail auf die Gläser verteilen und jeweils eine Zitronenscheibe hinzufügen.... Ein Prosit auf den

Herbst, eine einzigartige Jahreszeit, die uns mit ihren Farben und Aromen willkommen heißt, uns in den Winter begleitet, sanft an ihn gewöhnt und uns kostbare Geschenke macht: allen voran den neuen Wein und das neue Öl!

# Involtini di melanzana con ricotta, Pesto Rosso e Pesto al Basilico

(= Auberginenrouladen mit Ricotta, rotem Pesto und Basilikumpesto)



## Zutaten für 4 Rouladen:

- 1 längliche Aubergine
- 250 g frischer Ricotta vom Schaf
- $\frac{1}{2}$  Gläschen Rotes Pesto nach La-Violata-Art (ca. 90 g)
- 4 EL Basilikumpesto (ca. 180 g)
- 2 EL geriebener reifer Pecorino
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL Olivenöl Extravergine (sowie 2 Esslöffel zum Einfetten der Backform)
- 4-5 frische Basilikumblätter
- Salz
- Pfeffer

Die Aubergine putzen, waschen, abtrocknen, der Länge nach in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden, in ein

Mudelsieb geben, großzügig salzen und etwa eine Stunde lang ihr bitteres Vegetationswasser austreten lassen. Dann mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten anbraten; herausnehmen und auf Küchenpapier legen, um das überschüssige Öl aufsaugen zu lassen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ricotta und das Pesto Rosso sorgfältig in einer Schüssel vermengen; einen Esslöffel der Mischung auf jede Auberginenscheibe geben. Diese dann aufrollen und in eine mit dem restlichen

Öl eingefettete feuerfeste Form geben. Die Semmelbrösel mit dem Pecorino vermischen, die Rouladen damit bestreuen und im auf 190 °C vorgeheizten Backofen 15 Minuten lang überbacken. Nach Ablauf dieser Zeit herausnehmen und 10-15 Minuten abkühlen lassen; mit einigen frischen Basilikumblättern und einem Löffel Basilikumpesto garniert servieren.

# Tubettini con salsiccia, uva e cipolle rosse

(= Tubettini mit Salsiccia, Trauben und roten Zwiebeln)



## Zutaten für 4 Personen:

350 g Tubettini

200 g frische Bratwurst  
(Salsiccia)

3 EL Olivenöl Extravergine

2 rote Zwiebel

100 g rote Weintrauben  
(am besten direkt aus dem  
Weinberg)

1 EL Balsamessig

Pecorino zum Reiben über  
die fertige Pasta (nach Ge-  
schmack)

Salz

Pfeffer

Die Zwiebeln putzen, in feine Scheiben schneiden und zusammen mit dem Öl in eine Pfanne mit schwerem Boden geben. Mit einem

Deckel schließen und einige Minuten bei sehr niedriger Hitze andünsten; 2 bis 3 Esslöffel Wasser hinzufügen und ohne Deckel weiter köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Ziehen Sie die „Haut“ von den Salsiccia ab und zerkleinern Sie die Wurst grob mit den Fingern; geben Sie das Brät dann in die Pfanne, rühren Sie um und braten Sie es an, wobei Sie es mit einem Holzlöffel weiter „zerbröckeln“. Die Trauben waschen, trocken tupfen, halbieren und – nur falls sie Sie stören – die Kerne entfernen. In die Pfanne mit der Wurst geben, mit dem Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer würzen, gut umrühren und das Ganze bei lebhafter Hitze ein paar Mi-

nuten garen. Sobald der Essig verdampft ist, den Herd abschalten und einen Deckel auf die Pfanne geben. Die Tubettini in reichlich kochendem Salzwasser garen, „al dente“ (= bissfest) abgießen und mit der schön heißen Soße 1-2 Minuten in der Pfanne schwenken. Wenn alles gut vermengt ist, sofort zu Tisch bringen und nach Belieben mit geriebenem Pecorino und einer weiteren Prise frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

# Peposo

(= Pfefferiger Rinderschmortopf)



## Zutaten für 4-5 Personen:

- 1 kg Muskelfleisch vom Rind (mit Fettadern und Knorpeln)
- 2-3 Gläser trockener Rotwein (am besten Chianti)
- 8 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark (alternativ 2-3 geschälte oder frische, gehäutete Tomaten)
- 1 Sträußchen frische Kräuter (Salbei, Rosmarin, Sorbeer)
- 1 EL schwarze Pfefferkörner und 1 EL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1-2 Gewürznelken (nach Geschmack)
- $\frac{1}{2}$  TL Zimt (nach Geschmack)
- Salz

Schneiden Sie das Fleisch in große Stücke und geben Sie es zusammen mit den ganzen geschälten Knoblauchzehen, dem in einem Glas warmem Wasser aufgelösten Tomatenmark (oder den in Stückchen geschnittenen Tomaten), dem Pfeffer, den Kräutern, den Gewürzen (nach Geschmack) und dem Salz in einen Topf. Den Wein angießen - das Fleisch sollte beinahe damit bedeckt sein, wenn nicht, fügen Sie ein wenig Wasser hinzu - und das Ganze mit geschlossenem Deckel auf dem Herd oder im Backofen bei schwacher Hitze 2-3 Stunden garen (oder so lange, bis das Fleisch schön zart geworden ist: Prüfen Sie es mit einer Gabel). Rühren Sie dabei von Zeit zu Zeit um. Wenn Ihnen der „Peposo“ zu trocken erscheint, fügen Sie noch etwas warmes Wasser hinzu, sollte er zu flüssig sein, nehmen Sie den Deckel vom Topf. Am Ende der Kochzeit sollte die Soße sämig und cremig sein. Vor dem Servieren wird traditionell noch einmal „frischer“ Pfeffer über das Gericht gemahlen. Dazu kann man geröstetes toskanisches Weißbrot zum Tunken in die Soße reichen, so lecker, dass man sich die Finger danach leckt.

# Fagidi Zolfini al forno

(= Im Ofen gebackene Zolfini-Bohnen)



## Zutaten für 5 Personen:

500 g Zolfino-Bohnen (sollten Sie keine bekommen, können Sie auch Cannellini-Bohnen verwenden)

4 weiße Zwiebeln (circa 350 g)

1 Knoblauchzehe

½ Glas Weißwein

3-4 Salbeiblätter

4 Gläser Wasser

7-8 EL Olivenöl Extravergine (+ 3 EL „roh“ am Ende der Kochzeit)

Salz

Pfeffer

Die Zwiebeln in nicht zu feine Scheiben schneiden, mit dem Olivenöl in eine Backform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Für circa 15 bis 20 Minuten in dem auf 200 °C vorgeheizten Ofen weich schmoren.

Die Bohnen waschen und in die

Form zu den Zwiebeln geben. Fügen Sie die Knoblauchzehe „im Hemd“ (nur mit dem Handballen zerdrückt), den Salbei, den Weißwein und das zuvor in einem Töpfchen erwärmte Wasser hinzu. Salzen Sie, rühren Sie gut um und schieben Sie das Ganze wieder in den heißen Ofen. Die Form während des Garens von Zeit zu Zeit herausnehmen und die Bohnen umrühren. Wenn nötig, fügen Sie auch mehr warmes Wasser hinzu; während der ersten Stunde Kochzeit müssen die Bohnen fast vollständig damit bedeckt sein. Koston Sie nach zwei bis zweieinhalb Stunden, ob sie weich sind. Wenn Sie möchten, können Sie die Bohnen auch 6-7 Stunden einweichen, damit sie schneller garen (sie sollten nach eineinhalb Stunden im Backofen fertig sein). Heiß und mit einem „Schuss“ Olivenöl servieren.

# Torta rovesciata con pere e cioccolato

(= Gestürzter Birnen-Schokokuchen)



## Zutaten für 4 Personen:

120 g Reismehl  
50 g Buchweizenmehl  
30 g gemahlene Haselnüsse  
20 g ungesüßter Kakao  
5-6 Birnen  
105 g Butter (sowie ein walnussgroßes Stück zum Einfetten der Form)  
100 g Zartbitterschokolade  
40 g Haselnusspaste  
60 ml Vollmilch  
60 g Rohrzucker  
2 EL Zitronensaft  
30 g Haselnüsse  
Salz

Die beiden Mehlsorten, die gemahlene Haselnüsse, den Kakao und eine

Prise Salz sorgfältig vermischen, auf der Arbeitsfläche anhäufen und in der Mitte eine Mulde formen, in die Sie 75 Gramm in Stücke geschnittene Butter (mindestens 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen) und ca. 150 ml kaltes Wasser geben. Alles schnell verkneten, bis eine glatte, weiche Teigkugel entstanden ist. In Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen, die Früchte jeweils in acht Schnitze schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eine Pfanne mit schwerem Boden mit 30 g Butterflöckchen, dem Zucker und den Birnen bei niedriger Hitze auf den Herd stellen; 10 Minuten bei geschlossenem Deckel andünsten, dann den Deckel entfernen, die Hitze erhöhen und fertig garen (Vorsicht, die Birnen sollen karamellisieren, aber nicht zer-

kochen). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Schnitze in einer gut gebutterten runden Backform von 24 cm Durchmesser von außen beginnend nebeneinander in zwei konzentrischen Kreisen anordnen und mit der Kochflüssigkeit übergießen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Nudelholz zwischen zwei Blättern Backpapier auf eine Dicke von etwa 3 mm ausrollen; dann das obere Blatt entfernen und unter Zuhilfenahme des unteren die Teigscheibe über die Birnen legen. Mit den Händen gut andrücken, auch am Rand der Form. Die Oberfläche mit einer Gabel einstechen und im auf 190 °C vorgeheizten Ofen 30 bis 35 Minuten backen. Wenn der Kuchen fertig ist, aus dem Backofen nehmen und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen Topf mit schwerem Boden mit der Milch und der Haselnusspaste aufsetzen; unter häufigem Rühren zum Kochen bringen, die gestückelte Zartbitterschokolade hinzufügen, vom Herd nehmen und vermischen, bis eine glatte und glänzende Creme entstanden ist. Nun mit der Messerklinge am Rand der Backform entlangfahren, um den Kuchen aus der Form zu lösen, einen runden Servierteller darauflegen und das Ganze stürzen. Die Oberfläche mit der vorbereiteten Creme beträufeln und mit den grob gehackten Haselnüssen bestreuen. Dieser leckere, reichhaltige - und glutenfreie! - Kuchen hat Ähnlichkeit mit der französischen Tarte Tatin, enthält jedoch andere Zutaten.