

Ricette vialline di settembre



Gin fizz ai frutti rossi

(= Gin Fizz mit Beerenfrüchten)



Zutaten für 4 Personen:

200 g rote Johannisbeeren (sowie 4 kleine Rispen für die Dekoration)

200 g Himbeeren (sowie ca. 16 Früchte für die Dekoration)

5 EL Rohrzucker

4 EL Wasser

200 ml Gin

400 ml Tonic Water

Eiswürfel

Alle Früchte behutsam waschen; die Johannisbeeren von den Rispen zupfen - 4 Zweiglein zum Garnieren beiseitelegen - und zusammen mit den Himbeeren in einen Topf mit schwerem Boden geben. Den Zucker und das Wasser hinzufügen, zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten köcheln lassen,

dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Das abgekühlte Kompott mithilfe eines Löffels durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und das gewonnene Mus auf vier Gläser verteilen; wenn genügend Platz vorhanden ist, die Gläser 10-15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren 5-6 Eiswürfel, 50 ml Gin und 100 ml Tonic Water (beide gekühlt) in jedes Glas geben. Vorsichtig umrühren und mit den beiseitegelegten ganzen Früchten dekorieren; die Johannisbeerrispen sehen sehr hübsch aus, wenn sie „rittlings“ über den Glasrand gehängt werden.

Calzone con la Caponata e il Pecorino

(= Mit Caponata und Pecorino gefüllte Calzone)



Zutaten für 2 Calzone:

750 g Mehl

500 ml Wasser bei Raumtemperatur

6 g Bierhefe

2 Gläser Caponata zu 320 g

150 g gewürfelte junger Pecorino

$\frac{1}{2}$ EL feines Salz

Das Mehl auf der Arbeitsfläche anhäufen und eine Mulde hineindrücken, in die Sie die in einem halben Glas Wasser aufgelöste Hefe und etwas Salz geben. Uerrühren Sie das Ganze vorsichtig mit einer Gabel und fügen Sie nach und nach das restliche Wasser hinzu. Das Mehl vom Rand her einarbeiten und mit den

Händen weiterkneten, sobald der Teig die richtige Konsistenz angenommen hat. Einen Saib formen, diesen in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie bedecken und für mindestens 8 Stunden gehen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit wird sich der Teig verdreifacht haben. Halbieren Sie ihn und rollen Sie ihn auf der mit etwas Mehl bestäubten Arbeitsfläche aus, bis er einem Durchmesser von etwa 30 cm hat. Ein Glas Caponata vom Öl abtropfen lassen (stellen Sie dieses für später beiseite), auf einer Hälfte der Calzone verteilen, mit 75 g Pecorinowürfeln bedecken und die andere Teighälfte halbmondförmig darüberklappen. Drücken Sie den Teig sorgfältig an

den Rändern an, dann bereiten Sie auf die gleiche Weise die zweite Calzone vor. Nun beide auf ein mit Backpapier ausgefülltes Backblech legen, mit einem Küchentuch bedecken und 10 Minuten ruhen lassen. Abschließend mit dem beiseitegestellten Öl der Caponata bestreichen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen.

Timballo di melanzane con rigatoni al sugo

(= Auberginenaufbau mit Rigatoni und Hackfleischsoße)



Zutaten für 6-8 Personen:

- 3 längliche Auberginen (ca. 800 g)
- 600 g Hackfleisch vom Rind
- 500 g Rigatoni
- 500 g geschälte Tomaten
- 200 g frischer Ricotta vom Schaf
- 200 g Mozzarella
- 100 g geriebener Pecorino
- 50 ml Aceto Balsamico
- 1 Zwiebel
- 4 EL Olivenöl Extravergine
- 2 EL gehacktes Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Schmoren Sie die geputzte und fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch in einer Pfanne mit schwerem Boden und hohem Rand im Olivenöl an. Sobald sie goldgelb geworden sind, geben Sie das Fleisch hinein, würzen mit Salz und Pfeffer und rühren um. Gut und scharf anbraten, dann die geschälten Tomaten hinzufügen, mit dem Kochlöffel zerdrücken und mit dem Fleisch vermischen. Die Hitze reduzieren und eine halbe Stunde köcheln lassen. In der Zwischenzeit waschen Sie die Auberginen, entfernen die Endstücke und schneiden sie der Länge nach in dünne Scheiben. Erhitzen Sie nun eine Grillpfanne (oder eine Pfanne mit schwerem Boden) und legen die Auberginen darauf, sobald sie schön heiß ist. Salzen und mit

einem Esslöffel Balsamico beträufeln. Wenn die untere Seite Farbe angenommen hat, wenden und erneut salzen. Legen Sie die von beiden Seiten gegrillten Auberginen nach und nach auf einen Teller. Nun die Rigatoni in reichlich Salzwasser garen, bissfest abgießen und in die Pfanne mit der Soße geben. Das gehackte Basilikum hinzufügen und die Pasta mit der Soße schwenken, damit sich alles gut vermischt; dann den Herd ausschalten und die Pfanne beiseitestellen. Füttern Sie den Boden und die Seiten einer Ofenform mit etwa 30 cm Durchmesser mit den gegrillten Auberginenscheiben aus (legen Sie dabei einige davon zum Bedecken des Auflaufs beiseite), wobei Sie die Scheiben halb über den Rand der Form klappen lassen. Nun die Pasta mit der Hackfleischsoße hineingeben, gleichmäßig ausbreiten, mit dem geriebenen Pecorino bestreuen und den grob mit den Händen zerpfückten Mozzarella und Ricotta darauf verteilen. Bedecken Sie den „Zimballo“ mit den restlichen Auberginenscheiben und klappen Sie die überlappenden Auberginenteile darüber. Ca. 25 Minuten lang in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben. Nach Ablauf der Backzeit vor dem Servieren mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.

Medaglioni di filetto di maiale con mele e cipolle

(= Schweinemedallions mit Äpfeln und Zwiebeln)



Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Schweinefilet
- 120 g Bauchspeck in Scheiben
- 2 EL Olivenöl Extravergine
- 2-3 Thymianzweiglein
- 4-5 Salbeiblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelter Golden-Delicious-Apple
- 1 rote Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ Glas Vin Santo
- Salz
- Pfeffer

Das Filet mit den Speckscheiben umwickeln und mit Küchengarn zusammenbinden; dabei zwischen den einzelnen

Schleifen etwa zwei Zentimeter Abstand lassen und hier und da die Thymianzweiglein unter das Garn stecken. Das Fleisch auf ein Küchbrett legen und mit einem scharfen Messer zwischen den Garnschleifen durchschneiden, um in der Mitte gebundene „Medallions“ zu erhalten. In einer großen Pfanne mit schwerem Boden die Knoblauchzehe „im Hemd“ (also ungeschält und mit dem Handballen zerdrückt) und die Salbeiblätter in 2 Esslöffeln Öl andünsten. Sobald der Knoblauch Farbe annimmt, herausnehmen und die Medallions in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, 5 Minuten anbraten und wenden, sobald sie goldbraun sind. Dann auch diese Seite salzen und pfeffern. Den in schmale Schmitze ge-

teilten Apfel und die in feine Scheiben geschnittene Zwiebel hinzufügen. Sobald das Fleisch auch auf der anderen Seite Farbe angenommen hat, die Hitze erhöhen, mit dem Vin Santo ablöschen und diesen verdampfen lassen. Die Medaillons herausnehmen und beiseite stellen; die Zwiebelscheiben und Apfelschnitze noch ein wenig weitergaren, sie sollten am Ende karamellisiert sein. Die Medaillons wieder in die Pfanne geben, ein paar Minuten mit dem „Sößchen“ schwenken und schön heiß servieren.

Zucchini e funghi grigliati

(= Gegrillte Zucchini und Pilze)



Zutaten für 8 Personen:

400 g Austernpilze
300 g Zucchini
60 g Frühlingzwiebeln
50 g Petersilie
1 unbehandelte Zitrone
3-4 EL Olivenöl Extravergine
Salz
Pfeffer

Die Zucchini waschen, trocken reiben, die Enden entfernen und der Länge nach in etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden, salzen und beiseitestellen. Die Austernpilze vorsichtig mit einem Baumwolltuch abreiben und in Scheiben schneiden. Die Frühlingzwiebeln putzen, in Ringe schneiden und in kaltem Wasser einweichen. Die

Petersilienblättchen waschen, trocken tupfen und grob hacken. Eine mit einem halben Esslöffel Öl eingefettete Grillplatte (oder eine Grillpfanne mit schwerem Boden) auf den Herd stellen und, sobald sie schön heiß ist, die Zucchini und die Pilze von beiden Seiten grillen. Die Hälfte der Zutaten in folgender Reihenfolge auf einem Servierteller anrichten: gegrillte Zucchini, gegrillte Pilze, die gut abgetropften und trocken getupften Frühlingzwiebeln, Petersilie und geriebene Zitronenschale. Mit einem großzügigen Esslöffel Öl, Salz und Pfeffer anmachen. Dann in derselben Reihenfolge eine weitere Schicht mit den restlichen Zutaten daraufgeben; mit einer schönen „Runde“ Öl, einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschließen. Vor dem Servieren etwa eine Viertelstunde ruhen lassen.

Crumble di susine

(= Pflaumen-Crumble)



Zutaten für 4-6 Personen:

500 g reife Pflaumen

100 g Rohrzucker

$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone (der Saft)

1 walnussgroßes Stück

Butter zum Einfetten der Backform

Für die Streusel:

100 g Mehl

100 g Mandelmehl

100 g Rohrzucker

100 g Butter

1 unbehandelte Zitrone

15 g Mandelblättchen

1 Prise Salz

Die Pflaumen waschen, trocken reiben, entsteinen und in Stückchen schneiden. Zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf mit schwerem Boden geben; 10-15 Minuten köcheln lassen - dabei immer wieder umrühren - bis die Pflaumen weich geworden sind und sich eine Art Sirup gebildet hat. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit dem Crumble zubereiten: Die weiche Butter (mindestens 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen) in kleinen Stücken, den Zucker, den Abrieb der Zitrone und eine Prise Salz in eine Schüssel geben. Das ganze zuerst mit einem Handmixer bearbeiten, dann das gesiebte Mehl und das Mandelmehl hinzufügen und mit einem Holzlöffel weiterrühren, bis eine grobe, krümelige Masse entstanden ist. Den Teig auf

die Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einer Kugel kneten; in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit die abgekühlten Pflaumen zusammen mit dem Sirup auf den Boden einer eingefetteten Auflaufform (ca. 15 x 25 cm) geben, auf der ganzen Oberfläche verteilen und mit dem nicht zu klein „zerbröseltem“ Teig bedecken. Mit den Mandelblättchen bestreuen und im auf 170 °C vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren abkühlen lassen. Für diesen Kuchen kann jede saisonale Obstsorte nach Geschmack verwendet werden: Äpfel, Pfirsiche, Erdbeeren, Aprikosen, Kirschen... Nach Belieben kann man den Crumble auch mit geraspelter Zartbitterschokolade, zerstoßenen Amaretti-Keksen oder grob gehackten Haselnüssen anreichern... Er wird in jedem Fall köstlich sein!