

# Ricette vialline di gennaio



# Apéritif: Bollicine agli agrumi

(= „Perlen“ mit Zitrusfrüchten)

Empfohlener Wein: Mussantino



## Zutaten für 6 Personen:

1 Flasche Mussantino  
(oder ein anderer  
trockener Perlwein)

3 unbehandelte Orangen

1 unbehandelte Zitrone

0,10 g Safranfäden

6 EL Fragolina (1)

6 Rosmarinzweiglein

Die Zitrusfrüchte auspressen und den Saft durch ein Sieb in eine Karaffe geben; dann nach und nach vorsichtig und ohne zu viel Schaum zu erzeugen den Perlwein angießen. Die Safranfäden hinzufügen und umrühren. Vor dem Servieren einen Esslöffel „Fragolina“ auf

den Boden eines jeden Glases geben, dem vorbereiteten „Cocktail“ hineingießen und jeweils ein Rosmarinzweiglein in die Gläser stecken: Es dient dazu, die Zutaten vor dem Trinken miteinander zu vermischen.

(1) Um sie selbst zuzubereiten, frische Erdbeeren je nach Geschmack mit 2 bis 3 Esslöffeln Zucker pürieren.

# Vorspeise: Bruschetta

Empfohlener Wein: Vino Novo



## Zutaten für 5 Personen:

5 Scheiben hausgemachtes  
tostanisches Brot  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl Extravergine  
Salz

Die Brotscheiben von beiden Seiten  
anrösten (ideal wäre dazu ein  
Grill), dann mit den geschälten  
Knoblauchzehen einreiben, üppig

mit Olivenöl beträufeln und salzen. Sollten Sie keinen Knoblauch mögen,  
können Sie das Brot auch nur mit Öl und Salz würzen. Diese einfache  
Bruschetta kann mit weiteren Zutaten bereichert werden:

- dünnen Pecorinoscheiben
- Thunfischstückchen aus der Dose und Zwiebelwürfelchen
- gegrilltem Gemüse wie Auberginen, Paprikaschoten, etc.
- ... und vielem mehr, je nach Geschmack.

Es handelt sich um ein toskanisches Gericht, das typischerweise zur  
Zeit der Ernte und der Pressung der Oliven gegessen wird, also im  
November und Dezember. Das frisch gepresste Öl ist noch wohlbriechender und  
geschmacksintensiver. Ein einzigartiges Gericht in seiner Einfachheit,  
eine deliziose Köstlichkeit. Die Bruschetta ist ausgezeichnet als Vorspeise,  
appetitliche Brotzeit oder wie auch immer Sie sie bevorzugen.

# Vorspeise: Oringhe marinate

(= Marinierte Heringsfilets)

Empfohlener Wein: Vernaccia di San Gimignano Riserva D.O.C.G.



Zutaten für 4 Personen:

2 geräucherte Heringsfilets

1 Glas Milch

1 Glas Wasser

$\frac{1}{2}$  rote Zwiebel

2 EL in Essig eingelegte Kapern

4 EL Olivenöl Extravergine

Die Heringsfilets zwei

Stunden lang in Wasser und

Milch einlegen. Danach unter

fließendem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit einem scharfen Messer zuerst in Streifen und dann in Stücke schneiden. Geben Sie die Fischstückchen zusammen mit den Kapern und der geputzten, gewaschenen und in Stückchen geschnittenen Zwiebel (die Sie eine halbe Stunde in kaltes Wasser gelegt haben, damit ihr Geschmack - und Geruch! - im Mund weniger stark ist) in eine Schüssel, machen Sie das Ganze mit dem Öl an und vermengen Sie alles gut. Schon ist Ihre leckere Vorspeise fertig, die Sie mit geröstetem toskanischem Weißbrot servieren können.

Der Hering ist Teil unserer Tradition; er kam als proteinhaltiges Nahrungsmittel in die Bauernhäuser, das lange haltbar war, ähnlich wie in Öl eingelegter Thunfisch oder Sardellen, jedoch erschwinglicher. Man konnte Heringe auf dem Markt bekommen, häufig im Tausch (wie Zucker und Salz) gegen saisonale Erzeugnisse. Doch waren die Familien früher sehr groß: Wie sollten 15 bis 18 Personen von einem Hering satt werden? Wie unser Giancarlo, Hüter des Bauernhausmuseums der Fattoria, erzählt, bekam ein Tischgenosse den Kopf und ein anderer das Schwänzchen des Fisches; dann hängte die Großmutter den Hering über den Tisch und rief für alle ein paar Brotscheiben daran - der Duft musste reichen! -, gab ein paar Tropfen Öl darauf und los ging's zur Arbeit auf die Felder!

# Erster Gang: Rigatoni ripieni al forno

(= Im Ofen überbackene gefüllte Rigatoni)

Empfohlener Wein: Vino Novo



## Zutaten für 6 Personen:

- 400 g Rigatoni
- 300 g frischer Ricotta vom Schaf
- 1 Ei
- 300 g Hähnchenbrust
- 200 g gekochter und ausgedrückter Spinat
- 100 g geriebener reifer Pecorino
- 1 l Béchamelsoße
- 1 El. Frisch gepresster Tomatensaft zu 375 ml (oder passierte Tomaten)
- 2-3 Basilikumblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl Extravergine (sowie eine „Runde“ zum Abschluss)
- $\frac{1}{2}$  Glas trockener Weißwein
- 1 walnussgroßes Stück Butter
- Salz
- Pfeffer

## Für die Béchamelsoße:

- 1 l Milch
- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 1 TL geriebene Muskatnuss
- Salz

Bereiten Sie zunächst die Tomatensoße zu: Die Knoblauchzehe in einem Topf in zwei Esslöffeln Öl andünsten; sobald sie Farbe angenommen hat, herausnehmen und den Tomatensaft und die Basilikumblätter hineingeben. Mit Salz würzen, umrühren und etwa zehn Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen; dann vom Herd nehmen und beiseitestellen. Für die Béchamel bringen Sie die Milch in einem Topf zum Kochen und zerlassen in der Zwischenzeit die Butter in einem weiteren kleinen Topf mit schwerem Boden bei sehr schwacher Hitze. Sobald sie geschmolzen ist, das Mehl hinzufügen und mit einem kleinen Schneebesen 2-3 Minuten lang rühren, ohne das Ganze Farbe annehmen zu lassen. Dann nach und nach die kochende Milch unter ständigem Rühren in den Topf mit der Mehlmischung gießen. Etwa 10 Minuten auf sehr kleiner Flamme köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren, damit die Soße nicht am Boden ansetzt. Am Ende der Garzeit mit Salz und Muskatnuss würzen. In einer Pfanne mit schwerem Boden zwei Esslöffel Öl erhitzen und die Hähnchenbrust darin anbraten; sobald sie von

allen Seiten Farbe angenommen hat, die Hitze erhöhen, mit dem Weißwein ablöschen und die Flamme wieder kleiner stellen, wenn dieser verdampft ist. Salzen, pfeffern und fertig garen. Den Spinat und das Fleisch fein hacken und mit dem Ricotta, dem Ei, der Hälfte des Pecorinos, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Die Nudeln in reichlich siedendem Salzwasser kochen, noch sehr bissfest abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und in einem Nudelsieb abtropfen lassen. Die Rigatoni mit Hilfe eines Teelöffels - oder eines Spritzbeutels - mit der vorbereiteten Masse füllen und nach und nach in einer gut gebutterten Auflaufform „stehend“ nebeneinander anordnen. Zunächst mit der Tomatensoße, dann mit der Béchamelsoße beträufeln und die Oberfläche mit dem restlichen Pecorino bestreuen, etwas Olivenöl darüber geben und ca. 15 Minuten in den auf 220 °C vorgeheizten Ofen schieben. Sobald sich eine goldene Kruste gebildet hat, herausnehmen und vor dem Servieren etwa zehn Minuten abkühlen lassen... Guten Appetit!

# Zweiter Gang: Spezzatino di capriolo

(= Rehragout)

Empfohlener Wein: Podere Sa Casotta S.G.G.



## Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg gewaschenes und in Stücke geschnittenes Rehfleisch
- 1 l frische Milch
- 500 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Olivenöl Extravergine
- 2 Gläser Rotwein
- 3 Rippen Stangensellerie
- 3 Karotten
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 8 Wacholderbeeren
- 4 Gewürznelken
- 2-3 EL Tomatenmark
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zweig Salbei
- $\frac{1}{2}$  TL geriebene Zimtstange
- Salz
- Pfeffer

Das Rehfleisch über Nacht in einer Marinade aus Milch, einer Karotte, einer Rippe Stangensellerie, einer halben Zwiebel, Salbei, Rosmarin, 2 Gewürznelken und 4 Wacholderbeeren ziehen lassen. Für dieses Rezept ist eine Marinade aus Milch anstelle des sonst häufiger verwendeten Weins empfehlenswert, da das Rehfleisch so seinen typischen Geschmack beibehält. Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und in einem schweren Topf ohne weitere Zutaten bei mäßiger Hitze 20 Minuten kochen. Gießen Sie vom Fleisch abgegebene Flüssigkeit sorgfältig ab, damit den Wildgeruch verliert. Nehmen Sie nun das Fleisch aus dem Topf, geben Sie das Öl hinein und dünsten Sie das übrige, grob gehackte Gemüse (Stangensellerie, Zwiebel und Karotte) darin an. Sobald es Farbe angenommen hat, wird das Rehfleisch mit dem Rest der Wacholderbeeren, Gewürznelken und dem Zimt hinzugefügt und auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Umrühren ca. 30 Minuten geschmort. Dann bei starker Hitze mit dem Wein ablöschen, der vollständig verdampfen muss. Geben Sie nun die Brühe dazu und lassen Sie das Ragout bei geschlossenem

Deckel eine bis eineinhalb Stunden köcheln (je nachdem, wie zart das Fleisch ist). Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab, fügen Sie das Tomatenmark hinzu und lassen Sie das Ganze noch ein Stündchen auf kleiner Flamme weiter köcheln.

Sollte die Soße zu flüssig sein, noch etwas einkochen lassen! Nun ist es an der Zeit, Ihr Ragout mit frischem, duftendem Brot, Kartoffeln oder einer feinen, weichen Polenta zu genießen...

... und jetzt darf das übliche, einladende „Buon Appetito!“ nicht fehlen!



# Beilagen: Patate avrosto

(= Ofenkartoffeln)



## Zutaten für 6 Personen:

3 große Kartoffeln (ca. 1 kg)  
8 EL Olivenöl Extravergine  
3 Knoblauchzehen  
1 Rosmarinzweig  
5-6 Salbeiblätter  
Salz  
Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, waschen und in große Würfel schneiden. Mit einem

Geschirrtuch trocken tupfen und in eine große, mit 3-4 Esslöffeln Olivenöl eingefettete Ofenform geben: Wenn die Kartoffeln nicht übereinander liegen, werden sie knuspriger. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch „im Hemd“ (ungeschält und leicht zerdrückt), die Salbeiblätter und den in 2-3 Stücke zerteilten Rosmarinzweig hinzufügen und mit dem übrigen Öl beträufeln. Backen Sie die Kartoffeln im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 40 Minuten lang, wenn Sie sie knuspriger mögen auch 50 Minuten. Die Form etwa alle 10 Minuten herausnehmen und die Kartoffeln vorsichtig, um sie nicht zu zerdrücken, mit einem Holzlöffel wenden. Die Knoblauchzehen herausnehmen, sobald sie goldbraun sind. Sie dürfen nicht verbrennen, um den Geschmack der Ofenkartoffeln nicht zu beeinträchtigen. Heiß als Beilage servieren oder als Zwischengericht mit Gemüse: Sie sind in jedem Fall lecker!

# Dessert: Torta di mele

(= Apfelkuchen)

Empfohlener Wein: Mostovino



Zutaten für eine rechteckige  
Kuchenform von 20x30 cm:  
3 mittelgroße Äpfel (ca. 600 g)  
250 g Mehl  
180 g Zucker  
175 g Naturjoghurt  
120 g Butter  
3 mittelgroße Eier  
1 Teelöffel Backpulver  
2 EL Puderzucker  
2 Handvoll gehackte Mandeln

Die Äpfel waschen, schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in feine Scheiben schneiden. Schlagen Sie die Eier mit der Hälfte des Zuckers, dem Joghurt, der weichen Butter (eine halbe Stunde vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen) in einer Schüssel auf. Arbeiten Sie nach und nach das mit dem Backpulver vermischte Mehl ein und geben Sie, sobald eine homogene Masse entstanden ist, die Hälfte der Masse in eine gebutterte Backform und schichten Sie die Apfelscheiben mit dem übrigen Zucker darauf. Dann die andere Hälfte der Teigmasse darüber verteilen, sodass die Äpfel vollständig damit bedeckt sind. Das Ganze mit den gehackten Mandeln bestreuen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen (wenn der Kuchen zu dunkel wird, nach 15 Minuten mit Alufolie abdecken). Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.