

Toskana

Erzählt wird die Geschichte von Lamberto Piperno und seiner Familie, die um den historischen Erhalt und gleichzeitig um das wirtschaftliche Überleben ihres Landguts Monaciano kämpft. Lamberto streitet mit einer Erbgemeinschaft über das beste Konzept. Er möchte das historische Erbe der Villa bewahren, während die anderen Erben vor allem endlich wieder Geld verdienen möchten. Somit sitzt Lamberto zwischen den Stühlen. Wir porträtieren seine Familie in einer Zeit des großen Umbruchs: Lamberto Piperno muß viele Veränderungen gleichzeitig schultern. Seine treuesten Helfer, die Eheleute, Gärtner Dino und Haushälterin Ottorina Manganelli wollen nach 38 Jahren Monaciano verlassen. Lamberto Piperno große Herausforderung ist es, Monaciano weiter auf Kurs zu halten, sonst müßte er schon bald aufgeben.



Natürlich wird auch gekocht und geschlemmt. Typische toskanische Spezialitäten wie zum Beispiel



die „Ribollita“, ein leckerer Gemüseeintopf wird aus dem Gemüse der Saison zubereitet. Eine weitere Spezialität ist die Galantina di Pollo, eine Rollpastete aus Huhn. Für die Füllung wird Gehacktes aus dem Hühnerfleisch mit Kalbshack, Pistazien und einer Prise Muskatnuß vermengt. Dazu kommen gewürfelte Rinderzunge und Trüffel.

"Ribollita"

Eine typisch toskanische Bauernsuppe

Die Ribollita ist eine typisch toskanische Bauernsuppe, die oft mit Resten vom Vortag zubereitet wurde. Bohnen und Brot tragen zur Sättigung bei. Bei den Gemüsen kann man variieren. Das altbackene Brot ein wenig anrösten. Ein Spritzer gutes Olivenöl macht die Ribollita noch fruchtiger.

Zutaten für 6 Portionen:

2 Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe,
2-3 EL Olivenöl,
2 Möhren,
2 Stangen Sellerie,
1 Lauchstange,
2 Tomaten,
300 g Spinat,
2 große Kartoffeln,
1 Mangold,
400 g gekochte weiße Bohnen (vorzugsweise Cannellini),
2 l Rinderbrühe,
Salz,
Pfeffer,
300 g altbackenes Ciabatta



Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und in dem Olivenöl über kleiner Flamme anschwitzen. Die Möhren und die Kartoffeln schälen; die Kartoffeln in Würfel schneiden, die Karotten in Scheiben. Den Stangensellerie abziehen, von dem Lauch das Grüne abschneiden, die Stange vierteln und waschen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, in kaltem Wasser abschrecken und schälen. Spinat und Mangold waschen und in Streifen schneiden.



Die Gemüse mit den Bohnen in den Topf geben, mit der Brühe auffüllen und so lange kochen bis die Kartoffeln weich sind (etwa 30 min). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende das altbackene, in Scheiben geschnittene Brot abwechselnd mit der Suppe in Teller schichten. Sofort servieren.

Crostata di Crema

Toskanische Zitronen-Tarte

Ottorinas „Crostata di crema“ ist die toskanische Variante der Zitrontarte – ein Mürbeteigboden mit einer Konditorcreme, die mit abgeriebener Zitronenschale aromatisiert wird. Vin Santo, eine Zutat für den Mürbeteig, ist ein klassischer Dessertwein der Toskana. Übersetzt heißt er heiliger Wein. Heilig deshalb, weil er zwischen Ende November und der Osterzeit gekeltert wird. Diese Weinspezialität entsteht auf traditionelle Art aus luftgetrockneten, teilrosinierten Trauben.

Zutaten für eine Tarte von 22 cm Durchmesser:

Teig:

200 g Mehl,
100 g Zucker,
100 g Butter,
2 Eigelb,
50 ml Vin Santo



Creme:

2 Eigelb,
2 EL Zucker,
2 TL Mehl,
2 Gläser Milch,
abgeriebene Zitronenschale,
Puderzucker zum Bestäuben



Das Mehl auf ein Backbrett geben, in die Mitte eine Mulde machen. Den Zucker, die Butter und die Eigelbe in die Mulde geben und schnell mit dem Mehl vermischen. Zügig den Vin Santo dazugeben, kurz kneten bis ein kompakter Teig entsteht. Mürbeteig darf nicht zu lange bearbeitet werden, sonst wird er zäh. Den Teig an einem kalten Ort mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Währenddessen die Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Das Mehl mit einem Löffel unterrühren. Die Milch bis unter den Siedepunkt erhitzen, über die Eigelb geben. Gut verrühren und in den Topf zurückgeben. Zum Kochen bringen, bis das Mehl die Milch abbindet. Dabei unablässig rühren, damit nichts anbrennt. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen, die Zitronenschale unterrühren.



Etwa ein Viertel des Teigs abschneiden und beiseite stellen. Den restlichen Teig mit der Hand zu einer flachen runden Scheibe drücken, die man mit einem Nudelholz zu einer runden Teigplatte von 24 cm Durchmesser ausrollt. Nach allen Seiten gleichmäßig ausrollen. Die Teigplatte in eine flache Form von 22 cm Durchmesser legen.

Den restlichen Teig ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Sie dienen zur Verzierung der Tarte.

Die lauwarmer Creme auf den Teig geben. Die Streifen im Gittermuster darüber legen. Etwa 30 min bei 200 °C (Umluft 180 °C) backen, bis die Teigstreifen hellbraun sind.

Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.



Galantina di Pollo

Rollpastete vom Huhn

Eine Galantine, eine in Brühe gekochte Rollpastete, ist die Krönung jeder festlichen Tafel. Meist verwendet man entbeintes Geflügel zum Füllen, es kann aber auch Fleisch sein, in das man eine Tasche schneidet. Die aufwendige Galantine macht man nicht einfach mal so zum Mittagessen. Sie ist eigentlich ein Gericht für einen größeren Personenkreis. Die gelatinehaltige Brühe zum Überziehen der Galantine sollte man selbst kochen.

Zutaten für 18 Portionen:

Gelatine:

- ¼ Knolle Sellerie,
- 2 Möhren,
- 1 Zwiebel,
- 2 Gewürznelken,
- ½ Bund Petersilie,
- Hühnerklein (Flügel, und die Knochen des entbeinten Huhns),
- 1 kg Kalbsmuskelfleisch,
- 1 Kalbsknochen



Galantine:

- 1 sehr großes Huhn (etwa 2 kg),
- 1,6 kg Hühnerbrust,
- 2-3 EL Butter,
- 6 Eier,
- 400 g Kalbshack,
- Muskatnuß,
- Salz,
- Pfeffer,
- 30 g Pistazien,
- 1 Trüffel,
- 200 g gepökelte Rinderzunge,
- Marsala



Kochflüssigkeit:

3 Möhren,
2 Zwiebeln,
¼ Sellerieknolle



Die gelatinehaltige Brühe bereits am Vortag zubereiten. Das Gemüse putzen, die Zwiebel mit den Nelken spicken. Alle Zutaten mit 3 l Wasser

aufsetzen, langsam zum Kochen bringen. Wenn die Brühe kocht, den sich bildenden gräulichen Schaum wiederholt abschöpfen, bis sich keiner mehr bildet. Im offenen Topf 3 h kochen lassen, die Brühe sollte dabei auf etwa 1 l einkochen. Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Fettschicht abschöpfen, Fettreste vorsichtig mit einem Küchentuch aufsaugen. Sollte die Brühe noch nicht gelieren, weiter einkochen. Man schlägt zwei Eiweiß zu steifem Schnee und rührt sie in die kochende Brühe, die man anschließend durch ein mit Marsala getränktes Leintuch filtert. So entfernt man Trübstoffe aus der Brühe, die jetzt ganz klar, mit einem leichten Bernsteinerton sein sollte.

Das Huhn entbeinen; wenn Sie das ebenfalls am Vortag machen, können Sie die Knochen in der Brühe mitkochen. Verwenden Sie ein scharfes, flexibles Messer. Es gibt spezielle Messer zum Entbeinen von Fleisch. Die Haut am Rückgrat entlang bis auf die Knochen einschneiden. Nun mit dem Messer, dessen Klinge immer zum Knochen hin zeigen sollte, das Fleisch nach und nach vorsichtig und mit kleinen Schnitten von der Karkasse lösen. Das abgelöste Fleisch immer vom Gerippe wegziehen, so daß die nächste Schnittstelle zum Vorschein kommt. Arbeiten Sie langsam und vorsichtig. Flügel und Schenkel nach außen biegen, so daß der Kugelknochen aus der Gelenkpfanne springt. Dort die Extremitäten vom Rumpf trennen. Auf der Brustseite schneidet man das Fleisch vom Hals zum Sterz von den Rippen. Immer zum Knochen hin schneiden. Achten Sie besonders an den Stellen, wo zwischen Knochen und Haut kein Fleisch ist, darauf, nicht in die Haut zu schneiden. Wenn Sie dies auf beiden Seiten gemacht haben, den Gabelknochen am Hals ertasten, vom Brustbein wegdrücken und unterhalb der Gerippes die Haut lösen. Den Sterz abtrennen. Den oberen Teil jedes Flügels am Gelenk entfernen. Das Fleisch von der Innenseite her vom Knochen schneiden, den Knochen herausziehen, Haut und Fleisch nach innen stülpen. Die Kugel am Oberschenkelknochen abschneiden. Den Knochen hochziehen und das anhaftende Fleisch vorsichtig lösen. Gelenk zwischen Ober- und Unterschenkel durchtrennen, den Unterschenkelknochen herausziehen. Nach innen stülpen. Von den dickeren Fleischpartien das Fleisch abschneiden. Die Filets heraustrennen und beiseite legen. Sehnen, Bindegewebe von diesen herausgelösten Teilen entfernen. Alle evtl. vorhandenen Knochensplitter entfernen. Das ausgelöste Fleisch zusammen mit 1600 g Hühnerbrust durch den Fleischwolf drehen. Die restlichen 400 g Hühnerbrust in relativ feine Streifen schneiden und auf milder Hitze in der Butter wenden. Drei Eier hart kochen, pellen und halbieren. Geben Sie in eine Schüssel die gehackte Hühnerbrust, in die zweite das Kalbshack und in eine dritte die Fleischstreifen. Zu jeder Füllung ein rohes

Ei geben. Mit Muskatnuß, Salz und Pfeffer würzen. Pistazien, gewürfelte Trüffel, gewürfelte Pökelszunge und hartgekochte Eier zu den Füllungen geben. Vorsichtig vermischen.

Ein ausreichend großes Stück Käseleinen mit Marsala tränken, und daß Huhn darin einwickeln. Es sollten schon zwei bis drei Stoffschichten sein, die das Huhn in Form halten. Die Galantine sollte die Form einer langen Rolle bekommen, wie ein Rollbraten. Das Leinen auf dem Tisch ausbreiten, das Huhn mit der Hautseite darauf ausbreiten. Die Füllungen darauf verteilen. Am Rand etwas Platz lassen. Mithilfe des Käseleinen rollen. Das Tuch einschlagen, an den Enden zusammendrehen, dort abbinden. Man bindet die Rolle in regelmäßigen Abständen mit Stoffstreifen, um die Galantine weiter zu stabilisieren.

Auf einen Kocheinsatz in einen geräumigen Topf legen. Soviel Wasser angießen, daß die Galantine bedeckt ist, etwas Salz, geschälte Möhren, die abgezogene Zwiebel und den geputzten Sellerie dazu geben. Zügig zum Kochen bringen und 90-120 min. Stunden auf kleiner Flamme simmern lassen. Um festzustellen, ob die Galantine auch innen gar ist, verwendet man am besten ein Küchenthermometer. Die Kerntemperatur sollte 70-80 °C betragen. Im Topf abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.

Man hebt die Galantine aus dem Topf, läßt sie abtropfen und dann auf einem Brett auskühlen. Damit sie kompakt bleibt, beschwert man die Galantine dabei mit einem zweiten Brett und mit einem Gewicht von etwa 1000 kg. Die erkaltete Galantine aus dem Käseleinen auswickeln, die Oberfläche mit einem feuchten Küchentuch von anhaftendem Fett reinigen.

Man kann die lauwarme gelierende Brühe über die dünn aufgeschnittenen Scheiben der Galantine geben. Wenn das Gericht ganz abgekühlt ist und die Brühe geliert ist (Kühlschrank!), serviert man die Galantine. Bei festlicheren Gelegenheiten glasiert man das Fleisch mit der erkaltenden Brühe, indem man immer wieder eine dünne Schicht gelierende Brühe auf die gekühlte Galantine aufträgt und diese kurz in den Kühlschrank stellt.

Sollte noch gelierte Brühe übrig sein, so läßt man diese im Kühlschrank erkalten, hackt sie grob und gibt sie um die Galantine.

Tips:

- Eine gelatinehaltige Brühe läßt sich am besten mit Kalbsknochen kochen. Dies ist das traditionelle Verfahren. Man kann auch Schweinefüßchen nehmen, dann bekommt die Brühe allerdings einen süßlichen Geschmack.
- Für die gelatinehaltige Brühe sollten sie auf keinen Fall die im Handel erhältliche Gelatine verwenden. Eine echte Kalbsknochenbrühe hat einen ganz anderen, reicheren Geschmack.

