

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Garnelen-Fenchel-Crostini

zum Castello di Ama Purple Rosé

Zutaten für 20 Crostini

- 1 großes Ciabatta/Baguette (ca. 500 Gramm)
- 20 Garnelen (ohne Kopf mit Schale, insgesamt ca. 300 Gramm)
- 500 Gramm Fenchel
- 100 Gramm Feta
- 5 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- 1 Zitrone



Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Fenchel waschen, und in Streifen schneiden.
3. Fenchel in eine Ofenform legen und mit zwei Esslöffeln Olivenöl, Zucker, einem Teelöffel Salz, Thymian und Honig vermengen.
4. Fetakäse über dem Fenchel zerbröckeln.
5. Fenchel für 45 Minuten backen. Sollte er zwischenzeitlich zu dunkel werden, eine zweite Ofenform über die erste stülpen.
6. Während der Fenchel im Ofen ist Ciabatta bzw. Baguette in Scheiben schneiden, mit insgesamt zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln, in einer heißen Pfanne goldbraun rösten, dann herausnehmen und bei Seite stellen.
7. Garnelen Enddärmen (wer es beim Essen einfacher haben möchte, kann die Garnelen an dieser Stelle zudem schälen) und mit dem restlichen Olivenöl anbraten.
8. Zitrone auspressen und Saft über die Garnelen geben.
9. Gebackenen Fenchel auf den Crostini drapieren, Garnelen oben auflegen und servieren.

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Vietello mit Salsa Verde

zum Castello di Ama Chianti Classico

Zutaten für 4 Personen

- 700 Gramm Kalbfleisch
- 1 Zwiebel, gespickt mit Lorbeerblatt und 3 Nelken
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Zitrone
- Salz

Für die Salsa Verde:

- 2 Eigelb
- ½ Zitrone
- Pfeffer, Salz
- 1 Tasse Olivenöl
- 1 hartgekochtes Ei
- 1 Bund Basilikum
- Senf
- 1 Esslöffel Kapern
- 1 Salzgurke
- 1 Esslöffel Essig

Zum Garnieren:

- Kapern
- Oliven

Zubereitung

1. Einen Liter Wasser, Salz, Weißwein, Zitronensaft, die mit Lorbeerblatt und Nelken gespickte Zwiebel, zerkleinerte Karotte und Stangensellerie aufkochen und das Kalbfleisch eine Stunde darin ziehen lassen.
2. Fleisch auskühlen lassen, in feine Scheiben schneiden und auf eine Platte legen.
3. Die 2 Eigelb mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft verrühren und langsam eine Tasse Olivenöl dazugeben bis eine Mayonnaise entsteht.
4. Das gekochte Ei, gehacktes Basilikum, Senf, Kapern, Salzgurkenscheiben, Essig und zwei Esslöffel der Kalbfleischbrühe pürieren.
5. Diese Mischung zur Mayonnaise geben, über das Fleisch gießen und zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
6. Mit Kapern und Oliven garnieren.



TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Pappardelle al Cinghiale

zum Castello di Ama Montebuoni

Zutaten für 4 Personen

Für die Marinade:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- Sellerie
- 1 Lorbeerblatt
- Wacholderbeeren
- ca. 0,5-1 Liter Rotwein

Für das Wildschweinragout:

- 500 g Wildschweinfleisch ohne Knochen
- 1 große weiße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Sellerie
- 1-2 Karotten
- 1 Zweig Rosmarin
- Salbei
- 1 Lorbeerblatt
- Wacholderbeeren
- Chili
- 2 EL Tomatenkonzentrat
- 1 l passierte Tomaten
- 1 Glas Rotwein
- Gemüse oder Fleischbrühe
- 1 Glas Milch
- Olivenöl
- frisch geriebenen Parmigiano Reggiano
- Salz
- Pfeffer

Für die Pappardelle:

- 2 Eier
- 200 g Mehl



TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Zubereitung

Marinade

1. Das Wildschwein unter fließendem Wasser gut abwaschen und abtrocknen.
2. Danach in eine Schüssel geben, dazu die in Stücke geschnittenen Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Sellerie, dem Lorbeerblatt und dem Rotwein übergießen, der das Gemüse und Fleisch komplett abdecken sollte.
3. Nun mit etwas Frischhaltefolie abdecken und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Ragout

1. Den Rotwein abschütten, das Wildschweinfleisch sowie das Gemüse abtropfen lassen.
2. Das Gemüse nicht wegwerfen sondern klein hacken.
3. Zuerst das Wildschwein in kleine Stücke schneiden.
4. Um den strengen Geruch und Geschmack des Wildschweines zu beseitigen, sollte man es in einen Topf geben und bei kleiner Flamme köcheln. Das entstandene Wasser wegschütten und diese Prozedur noch zweimal wiederholen.
5. Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl bei niedriger Flamme ca. 3 Minuten andünsten, dann den fein gehackten Sellerie, die Karotten, Chili sowie die Kräuter hinzugeben und bei niedriger Flamme einige Minuten köcheln.
6. Das Wildschwein hinzugeben und etwas anschmoren lassen.
7. Salz, etwas Brühe hinzufügen und zum Schluss mit einem Glas Rotwein ablöschen.
8. Danach das Tomatenkonzentrat sowie die passierten Tomaten hinzugeben und bei niedriger Flamme ca 1,5 bis 2 Stunden köcheln. Ab und zu umrühren nicht vergessen und bei Bedarf Brühe dazugeben!
9. Nun kann man sich an die Zubereitung des Nudelteiges machen.
10. Etwa 15 Minuten vor Kochzeitende die Milch hinzugeben. Diese gibt der Sauce nicht nur eine gewisse Süße sondern auch eine angenehm cremige Farbe.

Pappardelle

1. Das Mehl durchsieben und auf ein Arbeitsbrett geben (pro Ei ca. 100 g Mehl)
2. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier hineingeben.
3. Mit einer Gabel Eigelb und Eiweiß vermischen und langsam etwas Mehl zur Eimasse hinzugeben, schließlich mit den Händen durchkneten, bis das Mehl aufgebraucht ist.
4. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen bzw. während der Sommermonate in den Kühlschrank stellen.
5. Man kann ihn sowohl durch die Nudelmaschine geben, dazu in Stücke schneiden und mehrmals durch die Nudelmaschine laufen lassen (Teig dazu immer gut einmehlen), bis die gewünschte Teigdicke erreicht ist.
6. Alternativ zur Nudelmaschine kann man den Teig auch direkt mit dem Nudelholz ausrollen.
7. Anschließend den Teig zu einer Rolle aufrollen und mit dem Messer, je nach gewünschter Breite in Streifen schneiden. Jeder abgeschnittene Streifen sollte sofort mit Mehl vermischt werden, damit sie nicht aneinanderkleben.
8. Die Pastastreifen nun im kochenden Wasser bissfest garen, abschütten und mit etwas Ragout in der Pfanne wenden.
9. Im Teller anrichten, darüber noch etwas Sauce sowie den frisch geriebenen Parmigiano Reggiano.

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Karamellisierte Feigen, Pecorino-Creme und Bronzone

zum Castello di Ama San Lorenzo

Zutaten für 4 Personen:

- 120 g Bronzone, fein geschnitten
- 4 kleine oder mittelgroße Feigen
- 1 Teelöffel Butter
- 3 Esslöffel Rohrzucker
- 1 Esslöffel Brandy (optional)
- 25 g Butter
- 25 g Mehl
- 250 g Milch
- 100 g milder Pecorino + 50 g reifer Pecorino



Zubereitung

Pecorino-Creme (Sie wird wie eine Béchamelsauce zubereitet)

1. Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen.
2. Das Mehl darüber stäuben und bei schwacher Hitze 2-3 Minuten anschwitzen, aber nicht bräunen. Dabei beständig mit dem Schneebesen rühren und nach und nach die Milch zugießen. Dabei kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Sauce offen bei schwacher Hitze 8-10 Minuten ganz leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Zuletzt den Pecorino dazugeben.

Karamellisierte Feigen

1. Die Feigen schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. Eine Bratpfanne mit etwas Butter bestreichen, die Feigen hineinlegen und anschließend den braunen Zucker hinzufügen, um sie karamellisieren zu lassen.
3. Nach ein paar Minuten mit einem Löffel Brandy ablöschen und darauf achten, die Feigen nicht zu weich zu kochen.

Servieren

Die Pecorinosauce in den Teller geben, dann die karamellisierten Feigen und den dünn geschnittenen Bronzone dazugeben. Mit Petersilie dekorieren.

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Bistecca alla Fiorentina

zum Castello di Ama Haiku

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Stücke T-Bone-Steak vom Fleischer
(jeweils mindestens 1 Kilo schwer und 4 Wochen trocken gereift)
- 4 Rispen Cocktailtomaten
- etwas grobes Meersalz
- 2 Handvoll Rucola
- 2 Zitronen
- 1 Schuss Olivenöl aus der Toskana (optional)

Außen herrlich braun und knusprig, innen saftig und rosa – und vor allem riesengroß: Eine Bistecca alla fiorentina ist der Traum vieler Steak-Liebhaber. In Florenz, ihrer Heimat, ist eine Bistecca ein T-Bone-Steak vom Chianina-Rind, mindestens drei bis vier Finger dick und gern mehr als ein Kilo schwer, das über einem Holzkohlen-Höllenfeuer gegrillt wird.



Zubereitung

1. Die Steaks eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen.
2. Den Grill anheizen und die Kohlen richtig heiß werden lassen. Nur auf einer Seite des Grills verteilen.
3. Die Steaks mit Küchenkrepp trocken tupfen und über direkter Hitze je nach Dicke 3–5 Minuten pro Seite grillen (am besten die Kerntemperatur mit einem Bratenthermometer messen. Gewünscht sind um die 55 °C). Wer die charakteristischen Grillstreifen möchte, wendet das Steak dabei nur einmal.
4. Die Steaks von der Hitze nehmen und an einem warmen Ort (etwa auf dem Rost abseits der Kohlen) 3–5 Minuten rasten lassen.
5. Währenddessen die Cocktailtomaten grillen, sodass sie etwas Farbe nehmen und weich werden.
6. Die Steaks vom Knochen lösen, in dicke Streifen schneiden und ordentlich mit grobem Meersalz bestreuen.
7. Mit Rucola und Tomaten servieren. Eventuell mit Zitronensaft und Olivenöl nachwürzen.