



Rot-Weiss-Grün ist die klassische Caprese, hier mit winterlichen Zutaten umgesetzt!

Caprese invernale

Winterliche Caprese

Zutaten für 4 Personen

- 2 Persimonen** schälen, eventuell halbieren und in Scheiben schneiden.
- 2 Kugeln Mozzarella** mind. 30 Minuten abtropfen lassen in einem feinen Sieb, dann in Scheiben schneiden.
- 1 grünes Blatt Wirz/Wirsing** ohne Mittelrippe, das heisst nur den Blattteil, in feine Streifen schneiden, leicht salzen und in einem Schüsselchen sorgfältig wenden (dank dem Salz werden die Streifen biegsam).

Anrichten:

Wie die Tomatencaprese! Eine Scheibe Persimone, eine Scheibe Mozzarella, bis Sie die gewünschte Menge pro Person erreicht haben.

Salzen, pfeffern, den Wirz darüber streuen und vor dem Auftragen mit

- 2 Esslöffeln Olivenöl** pro Portion beträufeln.

VERONICAS TIPP:

Statt Wirz können Sie auch etwas Lauchgrün nehmen oder ein Blatt Endivien Salat. Hauptsache, es ist dunkelgrün und winterlich – wobei der Wirz sehr apart schmeckt.

Die Persimone gehört zur Familie der Kaki, der Gattungsname Diospyros bedeutet Götterfrucht oder Götterspeise. Sie bleibt im Gegensatz zur traditionellen Kaki auch in reifem Zustand fest wie ein Pflirsich und kann geschält oder ungeschält gegessen werden. Wenn Sie sie nach dem Kauf noch zwei, drei Tage zusammen mit einem Apfel in einem geschlossenen Gefäß lagern, reift sie besser aus (dies ist auch der Trick für die steinharten Kiwi, die nach «nichts» schmecken!).

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



Der Fagottone ist ein Riparbella-Oldie – hier finden Sie endlich das Rezept dazu!

Fagottone col radicchio rosso e scamorza affumicata Blätterteigpastete mit rotem Chicorée und geräuchertem Scamorza-Käse

Zutaten für 4 Personen

Die Mengenangabe reicht für vier Personen, wenn es vorher eine grosse Vorspeise gibt. Sonst reicht sie nur für zwei bis drei Personen.

Füllung:

350 g Radicchio di Chioggia Die rote Kugel putzen, waschen, in grosse Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 4–5 Minuten kochen. Abgiessen. Dann in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten, salzen, pfeffern und zur Seite stellen.

100 g geräucherter Scamorza reiben, fein oder grob, nach Wahl.
1 fertig ausgewallter, runder Blätterteig in zwei Teile schneiden.

Den Käse mit dem ausgekühlten Chicorée mischen, die Füllung teilen und die beiden Teighälften damit je zur Hälfte belegen. Die Teigränder mit kaltem Wasser bepinseln und den Teig zuklappen, resp. jede Teighälfte schliessen. Die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Den Teig mit

1 verklopftem Eigelb bestreichen.

Backen im auf 200–220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten (je nach Ofen eventuell nur Unterhitze brauchen), dann weitere 15 Minuten in der oberen Hälfte des abgestellten Backofens ruhen lassen.

VERONICAS TIPP:

Wir servieren jeweils eine kalte Sauce aus Joghurt, wenig Knoblauch und etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer dazu. Der Fagottone schmeckt aber auch gut ohne Sauce. Sehr fein sind einige kurz gebratene Quitten- oder Apfelschnitze als Dekoration.

Wenn Sie keinen geräucherten Scamorza-käse finden, so gibt es vielleicht sonst einen geräucherten Käse. Wenn nicht, so nehmen Sie einen andern, eher kräftigen Käse. Und geben eventuell einige gebratene Streifen Speck oder Rohschinken dazu!