



Auf einer sizilianischen Tafel darf eine Cassata siciliana nicht fehlen: Der Biskuitteig ist mit Schokoladen-Ricotta-Creme gefüllt und mit einer Marzipanschicht überzogen

Am Fuße des Vulkans

Wein vom Ätna? Sizilianische Weine wurden lange unterschätzt. Geändert hat das auch Gabriella Rallo, die mit „Donnafugata“ ihre Heimat als Weinanbaugebiet auf die internationale Landkarte brachte. Ein Besuch in ihrem Landhaus. Und ein Mittagessen auf sizilianisch



ALLE REZEPTE IM BEILIEGENDEN SALON-BOOKLET

Fotografie — Benne Ochs
Text — Anne Petersen



Im Garten blüht der Oleander: Auf den Tischen stehen überall Keramikvasen, die den für Sizilien bekannten Majolika-Köpfen nachempfunden sind.

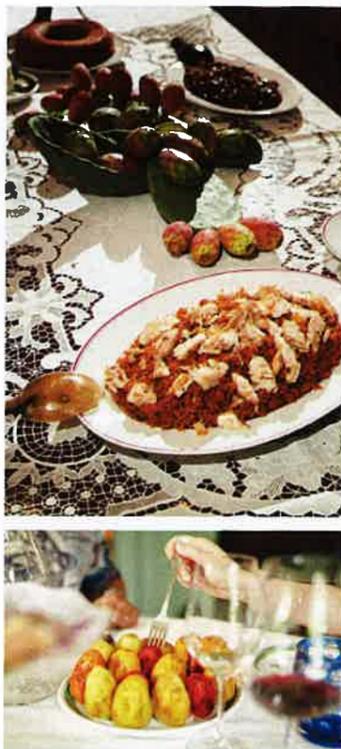


Das Besondere am Insalata pantescia sind die in Salz eingelegten Kapern von der Insel Pantelleria, er gelingt aber auch mit ganz normalen Kapern (oben). Unten: Gabriella Rallo gründete mit ihrem Mann Giacomo in den 80er-Jahren das Weinhaus Donnafugata - benannt nach dem Ort in dem bekannten italienischen Klassiker „Der Leopard“





Die Frutta martorana, die sizilianischen Marzipanfrüchte, sind ein Hingucker auf jeder Tafel (links). Der Fisch-Couscous wird schon am Vorabend gemacht und muss gut durchziehen (ganz oben); ungeschält piksen sie, geschält sind sie köstlich: Kaktusfeigen (oben)



José und ihr Bruder Antonio führen das Weingut heute



Contessa Entellina ist eine Oase, eineinhalb Stunden von Palermo entfernt liegen 283 Hektar Wein und mittendrin das Sommerhaus von Gabriella Rallo, umrahmt von einem terrassenartig angelegten Garten mit Zitronen- und Olivenbäumen und einer Allee aus riesigen Palmen. Die Geranien und der Oleander blühen, die Kakteen tragen Früchte, die uns – bereits geschält – auch auf dem Tisch erwarten.

Die Terrassentür steht offen. Gabriella ist eine Pionierin des Weinbaus auf Sizilien. Ursprünglich Lehrerin, startete sie mit 41 Jahren in den Weinbergen, die sie von ihrem Vater geerbt hatte. Die Hafenstadt Marsala in Westsizilien ist zwar ein Zentrum des Weinbaus. Aber früher produzierte man hier nur Likörwein, sizilianische Sorten wie Ansonica (weiß) oder Nero d'Avola (rot) waren international weitgehend unbekannt. Gabriella erinnert sich an ihre ersten Weinmessen: „Wir hatten einfach ein sehr schlechtes Image. Mit Italien verband man nur die Toskana.“ Mit „Donnafugata“, der Marke, die sie dann gemeinsam mit ihrem Mann Giacomo 1983 gründete, änderte sich das grundlegend. Mit fünf Standorten gehört das Unternehmen heute zu den größten Weinerzeugern der Insel, längst haben die Kinder die Geschäfte übernommen, Antonio und José, die auch eine sehr gute Jazzsängerin ist (und ihrer Mutter zum Verwechseln ähnlich sieht).

Donnafugata ist für seine auffälligen, wunderhübsch illustrierten Etiketten des Mailänder Künstlers Stefano Vitale bekannt. Die Idee dazu hatte natürlich Gabriella. Und wenn man sie in ihrem Haus erlebt, versteht man auch warum. Sie ist eine lebhafte und fantasievolle Gastgeberin, öffnet ihre Schränke, zeigt ihr Murano-Glas oder die Familienfotos, die auf dem Flügel stehen. Signora Michela Novara, Köchin der Familie Rallo, hat inzwischen alles vorbereitet: sizilianische Spezialitäten, Fisch-Couscous und Insalata pantesca mit Kartoffeln und Tomaten. Dazu gibt es natürlich einen hervorragende Wein und – wir sind auf Sizilien – natürlich die geschälten Kaktusfeigen.



Anne Petersen mit Gabriella Rallo – Das Weingut bietet nicht nur Besichtigungen der Kellerei, sondern auch Verkostungen an.

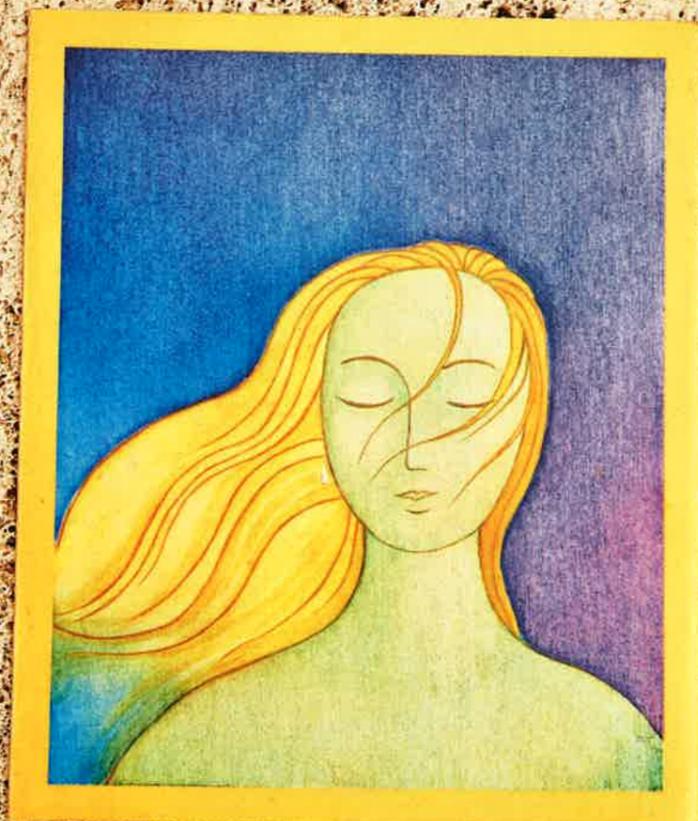
Infos über visit.donnafugata.it/de

Wir verlosen 10-mal eine Flasche des Einzellagen-Weins Etna Rosso Doc Contrada Marchesa 2017 mit einer CD von José Rallo „Music & Wine Live“. E-Mail mit dem Stichwort „Donnafugata“ bis 31.10. an info@salon-mag.de

Teilnahmebedingungen: Mitarbeiter von Gruner + Jahr GmbH, der G+J Food & Living GmbH & Co. KG und LV-Publikumsmedien sowie deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Das Los entscheidet. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Barauszahlung nicht möglich. Der Gewinner wird unter der angegebenen Adresse benachrichtigt. Bitte lesen Sie unsere Hinweise zum Datenschutz (DSGVO) unter salon-mag.de



Mit 41 Jahren startete Gabriella ihre zweite Karriere als Winzerin (ganz oben). Für die hübschen Etiketten ist Donnafugata bekannt: Sie bringen die Persönlichkeit jedes Weines in einer fantasievollen Sprache zum Ausdruck



NIESSIN



NIESSIN SPANNRING® HIGHEND
Sind Sie bereit für das Original?



Illustration: Wayne Pate + Studio Four NYC collection, Courtesy of Studio Four NYC, www.studiofournyc.com; Handschrift: Hannes von Döhren

REZEPTE

SALON/Nº 28 — Herbst 2021

Die drei Damen vom Château

- 05 Kartoffel-Chips mit Meerrettichcreme und Salbei
- 06 Apfel-Birnen-Kuchen mit Muscovado
- 07 Birnen in Sirup mit Pollen

Willkommen auf Schloss Kunterbunt

- 08 Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Pfirsichragout
- 09 Birnen-Tarte mit Kardamomsahne

Auf gute Partnerschaft

- 10 Gebratene Zucchini mit Buschbohnen und Pfirsichen
- 11 Apfel mit Estragon und Holunderbeer-Kapern
- 13 Rote Bete mit Brombeeren und Zwiebeln

Am Fuße des Vulkans

- 15 Sizilianische Caponata
Insalata pantesca
- 16 Kaktusfeigen
Sizilianische Marzipanfrüchte
- 17 Fisch-Couscous
- 18 Cassata siciliana

Hauben- und Traubenküche

- 19 Gebratener Radicchio Trevisano mit Weintrauben, Roquefort, Haselnüssen, Kürbiskern-Vinaigrette
- 20 Loup de mer mit Bunter Bete, Weintrauben, brauner Butter und Koriandersaat
- 21 Sauerbraten vom Rinderfilet mit Kürbispüree, Mais und Weintrauben
- 22 Syllabub

Legendary Dinner: Georgia O'Keeffe

- 23 Borschtsch mit Sauerrahm und Kresse
- 24 Bauernroggenbrot
- 25 Sukhe Alu (Kartoffel-Curry)
- 26 Golden gebackenes Löffelbrot nach Südstaatenart

Fotografie — Stephanie Füssenich, Wolfgang Stahr, Susann Probst und Yannic Schon
Benne Ochs, Kathrin Koschitzki, Robyn Lea

Food — Céline Pham, Loretta Würtenberger, Susann Probst und Yannic Schon
Signora Michela Novara, Susanne Walter, Georgia O'Keeffe



ZUTATEN

2-3 Auberginen
(ca. 500 g)
Salz
12 EL Olivenöl
4 Stangen Staudensellerie
1 mittelgroße Zwiebel
50 g Pantelleria-Kapern (In Salz eingelegt; gewaschen)
100 g entsteinte grüne Oliven
40 g Pinienkerne
20 g Sultaninen
40 g Tomatenmark
3-4 EL Weißweinessig
2 EL Zucker

Sizilianische Caponata

Für 4 Personen

Zeitaufwand:
30 Minuten + 1 Stunde Ziehzeit für die Auberginen

Schwierigkeitsgrad:
leicht

Zubereitung

Auberginen 2 cm groß würfeln, salzen, 1 Stunde ziehen lassen. In einer Pfanne mit hohem Rand in 8 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen, auf eine Platte mit Küchenpapier legen, beiseitestellen. Sellerie in kleine Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest kochen, in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel längs vierteln und die Viertel quer halbieren. Im restlichen Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Sellerie, Kapern, Oliven, Pinienkerne und Sultaninen hinzufügen. Tomatenmark mit ein wenig Wasser hinzufügen und ca. 10 Minuten kochen lassen, salzen. Weißweinessig und Zucker mischen, in die Pfanne geben, die gebratenen Auberginen hinzufügen. Alles gut mischen, die Caponata in eine Auflaufform füllen und in den Kühlschrank stellen. Kalt oder bei Zimmertemperatur servieren.

ZUTATEN

3 mittelgroße Kartoffeln (ca. 600 g)
Salz
1 kleine rote Tropea-Zwiebel
3 mittelgroße Tomaten (300 g)
50 g schwarze Oliven
30 g Pantelleria-Kapern (in Salz eingelegt; gewaschen)
getrockneter Oregano
3-4 EL Weißweinessig
5-6 EL natives Olivenöl extra
schwarzer Pfeffer

Insalata pantesca

Für 4 Personen

Zeitaufwand:
45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:
leicht

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und ungeschält ca. 30-35 Minuten in Salzwasser kochen. Die rote Zwiebel schälen halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln.

Zwiebel, Tomaten, Oliven und die gut gewaschenen Kapern in eine große Schüssel geben. Mit Oregano würzen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und abkühlen lassen, dann in grobe Stücke schneiden. Zu den restlichen Zutaten geben. Mit Weißweinessig, Öl, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken, gut mischen und servieren.

Kaktusfeigen

Für 4 Personen

Zeitaufwand:
15 Minuten

Schwierigkeitsgrad:
leicht

Zubereitung

Die Kaktusfeigen vorsichtig schälen (am besten Küchenhandschuhe verwenden, auf die Dornen achten) und in eine Schale legen, mit Honig beträufeln. Wahlweise gehackte Pistazien oder Mandeln hinzufügen.

Sizilianische Marzipanfrüchte

Für 2,25 kg Marzipanmasse

Zeitaufwand:
1 Stunde + 24 Stunden Trockenzeit

Schwierigkeitsgrad:
leicht

Zubereitung

Den Puderzucker in 250 ml Wasser in einem Topf bei geringer Hitze auflösen. Sobald es zu kochen beginnt, von der Herdplatte nehmen und Mandelmehl, Vanillezucker und Bittermandelaroma zugeben, vorsichtig vermengen. Die Masse sollte eine glatte und weiche Konsistenz haben und sich von den Seiten des Topfs gut lösen.

Eine Holzschüssel mit Wasser befeuchten und die Mischung hineingießen. Abkühlen lassen. Die Marzipanmasse ein wenig kneten, um sie geschmeidiger zu machen, in zwei Teile teilen und mit einem Tuch abdecken.

Die gewählten Förmchen mit Frischhaltefolie auslegen (ist bei Flexformen nicht notwendig), eine passende Marzipankugel in die Form legen, mit den Händen andrücken, damit die Marzipanmasse die Form gut ausfüllt. Sofort aus der Form lösen, auf ein Tablett legen und so fortfahren, bis die Marzipanmasse aufgebraucht ist. 24 Stunden trocknen lassen. Je nach Fruchtart einfärben und sobald die Farbe getrocknet ist, glasieren.

ZUTATEN
8 Kaktusfeigen
2-3 EL Wild-
blumenhonig
gehackte Pistazien
oder Mandeln
(optional)

ZUTATEN
1 kg Puderzucker
1 kg Mandelmehl
1 Päckchen Vanille-
zucker
10 Tropfen Bitter-
mandelaroma

Außerdem:
Gipsförmchen
(ersatzweise Flex-
formen; von
pati-versand.de)
Lebensmittelfarben
(z. B. von Dr. Oetker)
Lebensmittelglasur
Frischhaltefolie

Fisch-Couscous

ZUTATEN
2 mittelgroße
Zwiebeln (à ca. 100 g)
4 Knoblauchzehen
1 ½ Bund glatte
Petersilie
5 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
250 ml passierte
Tomaten
Salz
Pfeffer
800 g Fisch im Ganzen
(z. B. Drachenkopf,
Petermännchen,
Zackenbarsch,
Petersfisch oder
Secteufler; entschuppt
und ausgenommen)
200 g Scampi
(küchenfertig)
250 g Couscous



Für 4 Personen

Zeitaufwand:
2 Stunden

Schwierigkeitsgrad:
leicht

Zubereitung

Für die Fischsuppe 1 Zwiebel, Knoblauch und 1 Bund Petersilie fein hacken. In einem Topf 4 EL Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, passierte Tomaten und Petersilie zugeben. Mit 500 ml Wasser aufgießen, salzen und pfeffern und bei milder Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Dann Fisch und Scampi in die Brühe geben und bei milder Hitze kochen, bis der Fisch gar ist.

Inzwischen den Couscous in eine große Schüssel geben und mit 7 EL gesalzenem Wasser mischen und 5 Minuten ziehen lassen. Restliche Petersilie (½ Bund) und restliche Zwiebel fein hacken und mit restlichem Olivenöl (1 EL) zum Couscous geben und gut mischen. Couscous in einen Siebeinsatz geben und über einen Topf mit kochendem Wasser setzen. Couscous 7 Minuten zugedeckt dämpfen, ab und zu umrühren. Erneut 7 EL Wasser untermischen und den Couscous weitere 7 Minuten dämpfen, ab und zu umrühren. Zum fertig gedämpften Couscous etwas von der heißen Fischsuppe geben und gut mischen.

Couscous auf einer vorgewärmten Platte mit Fisch und Scampi anrichten. Die restliche heiße Fischbrühe zum Aufgießen dazu servieren.

Cassata siciliana

Für 16 Stück

Zeitaufwand:

1 Stunde + 20 Minuten Backzeit + 12 Stunden Abtropfzeit + 12 Stunden Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad:
mittel

Zubereitung

Für die Ricotta-Schokoladen-Creme ein Sieb mit einem feuchten Gazetuch (Mulltuch) auslegen. Ricotta in das Tuch geben, leicht ausdrücken und mindestens 12 Stunden, am besten über Nacht, abtropfen lassen. Am nächsten Tag den abgetropften Ricotta in eine Schüssel geben und mit Zucker, Schokotröpfchen und Marsala-Wein mischen.

Für den Biskuitteig Eier trennen. Mit einem Handrührer das Eiweiß steif schlagen, bis die Masse glänzt und eine feste Konsistenz hat. Zucker und Eigelbe in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Eigelbmasse vorsichtig unter das Eiweiß heben.

Stärke und Backpulver mischen, in die Schüssel mit der Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Locker umrühren bis die Masse homogen ist.

Die Masse in eine runde, gebutterte Backform mit ca. 26 cm Ø geben und bei 180 Grad Ober/Unterhitze (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für die Cassata eine Cassata-Form oder Schüssel in konischer Form mit Frischhaltefolie auslegen. Marzipanrohmasse mit grüner Lebensmittelfarbe verkneten und 5 mm dünn rund ausrollen. Boden und Rand der Schüssel damit auslegen, dabei unbedingt ca. 5 cm über den Rand hinausstehen lassen.

Den Biskuitboden aus der Form lösen und waagrecht in zwei gleich dicke Böden teilen. Die Böden so zuschneiden, dass ein Biskuitboden den Boden der Cassata-Form/Schüssel bedeckt und der zweite Boden dem breitesten Durchmesser der Cassata-Form/Schüssel entspricht.

Kleineren Biskuitboden in die Cassata-Form/Schüssel auf die Marzipanfläche legen und die Ricotta-Schokoladen-Creme hinzufügen. Den größeren Biskuitboden darauflegen, leicht andrücken und die überstehende Marzipandecke auf den Biskuitboden klappen.

Mit Frischhaltefolie abdecken, einen passenden Deckel oder Teller darauflegen, mit einem Gewicht (z. B. Wasserflasche) beschweren. Die Cassata über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag das Gewicht entfernen und die Cassata auf eine Tortenplatte stürzen. Zuckerguss anrühren, darüber dekorativ verteilen und mit den kandierten Früchten dekorieren.

ZUTATEN

Für die Ricotta-Schokoladen-Creme:
800 g Schafsmilch-Ricotta
300 g Zucker
160 g Schokotröpfchen
2 EL Marsala Vergine (5 Jahre gereifter Marsala-Wein)

Für den Biskuitteig:
4 Eier (Kl. M)
200 g Zucker
200 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
Etwas Butter für die Form

Für die Dekoration:
300 g Marzipanrohmasse
grüne Lebensmittelfarbe
200 g kandierte Früchte

Für den Zuckerguss:
6 EL Puderzucker
1 Fläschchen Zitronenaroma
1 EL geschlagenes Eiweiß

Außerdem:
Cassata-Form oder Schüssel