

Kürbis-Sellerie-Ravioli

Portionen: 4 Personen

Zutaten:

3 Eier, Größe M
400 g Weizenmehl, Typ 405
2 EL Olivenöl
Salz
200 g Hokkaido Fruchtfleisch
200 g Knollensellerie
2 Sternanis
1 Zehe Knoblauch
50 g Creme Fraiche
2 EL Hefeflocken
1 EL Zitronensaft
½ TL Ingwerpulver
1 Prise Zimtpulver
½ TL Zucker
Pfeffer

1 Ei trennen. Für den Teig das Mehl, Eigelb, übrige Eier, Olivenöl, 1 Prise Salz und 100 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und eine Stunde ruhen lassen. Das übrige Eiweiß aufbewahren.

Den Kürbis entkernen, den Sellerie schälen und beides klein schneiden. Mit dem Sternanis und wenig Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten köcheln lassen. Gemüse in ein Sieb abgießen. Den Sternanis entfernen und das Gemüse durch eine Kartoffelpresse drücken. Knoblauch schälen und dazupressen. Creme Fraiche, 2 EL Hefeflocken, Zitronensaft, Gewürze und Zucker unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse kühl stellen.

Den Teig in sechs Portionen teilen und nochmal durchkneten. Die Teigportionen nacheinander mit der Nudelmaschine mehrfach zu dünnen Teigplatten ausrollen. Je eine Längsseite der Teigplatten mit Eiweiß bepinseln und in gleichmäßigem Abstand 6-8 gehäufte TL Kürbisfüllung daraufsetzen und etwas flachdrücken. Die unbestrichenen Seiten vorsichtig darüberklappen, etwas andrücken, die Luft herausstreichen und die Ränder fest verschließen. Mit dem Teigrädchen Ravioli ausschneiden.

Die Ravioli in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Apfel-Walnuss-Pesto

Portionen: 4 Personen

Zutaten:

2 EL Hefeflocken
60 g Walnuskerne
40 g Apfelchips
100 ml Öl, z.B. Rapsöl
½ Bund Dill
Cayennepfeffer
20 g Pecorino
Salz und Pfeffer

Die Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Die Walnüsse dann mit den Apfelchips und den Hefeflocken fein zermahlen. Das Öl hinzugeben und alles fein pürieren. Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Unter das Pesto mischen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

<https://kochkurs-koeln.de/apfel-walnuss-pesto/>

MARIENECK
food events · team cooking

Hähncheninvoltini

Portionen: 2 Personen

Zutaten:

- 2 Hähnchenfilets
- 40 g Parmesan
- 2 getrocknete Tomaten
- 1 TL Mandeln, gehobelt
- Basilikum
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 100 ml Weißwein

Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden, mit dem Parmesan, Mandeln und etwas Olivenöl mischen. Die Hähnchenfilets plattieren und die Tomatenmasse darauf verteilen. Salzen und Pfeffern. Das Fleisch einrollen und mit Zahnstochern fixieren. In einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und mit etwas Weißwein ablöschen. Die Involtini sollen in der Pfanne lediglich etwas Farbe bekommen, fertig gegart werden sie dann im Ofen.

Bei 160°C Umluft ca. 15 Minuten im Ofen garen lassen.

Rahm-Wirsing

Portionen: 4 Personen

Zutaten:

- 1 mittelgroßer Wirsing
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, in groben Ringen
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 400 ml Weißwein
- 2 EL Creme Fraiche

Den Wirsing in sehr feine Streifen schneiden und die groben Strünke entfernen. Die Frühlingszwiebeln in Olivenöl und Butter anbräunen und das vorbereitete Gemüse und die Gewürze zufügen und kurz mitdünsten.

Mit Weißwein ablöschen, kräftig umrühren und 10 Minuten bei leichter Hitze dünsten lassen. Dann die Hitze steigern und den Wirsing solange gut umrühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kurz anbräunen, die Creme Fraiche dazu und nochmal abschmecken.

Rosmarinkartoffeln

Portionen: 4

Zutaten:

800 g Kartoffeln (Drillinge), festkochend

4-6 EL Sonnenblumenöl

4 Zweige Rosmarin

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

½ TL Meersalzflöcken

Die Kartoffeln gut waschen, abtropfen lassen und mit der Schale längs halbieren oder vierteln. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

In einer Schüssel die Kartoffeln mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Kräuterzweige hinzugeben. Ein Backblech mit Papier auslegen und die Kartoffeln einzeln mit Abstand auf das Backpapier legen.

Die Kartoffeln im Ofen ca. 35 Minuten knusprig und goldgelb garen. Nach 15 Minuten Backzeit die Kartoffeln wenden, so werden sie von beiden Seiten schön kross. Nach dem Backen mit Meersalzflöcken bestreuen.

Stracciatella Parfait

Portionen: 6 Personen

Zutaten:

50 g Kuvertüre, zartbitter
250 g Kuvertüre, weiß
7 Eigelb
500 g Sahne, geschlagen
40 g Zucker
3 Blatt Gelatine
4 cl weißer Rum / Vodka

Die dunkle, zartbitter Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Kuvertüre dünn auf Backpapier streichen und kalt werden lassen.

Eigelb und Zucker über einem warmen Wasserbad aufschlagen. Den Alkohol im Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und unter die noch warme Eimasse rühren. Die weiße Kuvertüre in einem Wasserbad erwärmen und unter die Ei-Gelatinemasse ziehen.

Die Masse erkalten lassen und die geschlagene Sahne unterheben. Die dunklen Schokosplitter unterheben und die Masse in Formen füllen und gefrieren.

Schokoküchlein

Zutaten:

200 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
35 g Kakao
180 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
100 ml Sonnenblumenöl
240 ml Wasser

Mehl, Kakao, Zucker, Vanillearoma und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Anschließend das Wasser und das Öl unter die trockenen Zutaten mischen und gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die Schokoladenmasse in Muffinförmchen abfüllen und bei 180°C ca. 35 min im vorgeheiztem Ofen backen. In der Mitte darf die Füllung noch etwas flüssig sein.