

Menü

Schwarze Lachstortellini

*

Grüne Gnocchi mit Black Tiger Garnelen und Paprika-Chili-Schaum

*

Minestrone mit Trüffel Crostini und Ravioli gefüllt mit Waldpilzen

*

Parpadelle mit Morcheln/ Steinpilzen (je nach Saison)

Ochsenschwanzragout in Rotweinreduktion

*

Cannelloni Schokoladen-Mousse mit Cafésauce

VEGANER NUDELTEIG AUS HARTWEIZENGRIESS

400 g Grieß (Hartweizen-)
180 ml Wasser, warm

Den Grieß auf einer Arbeitsfläche zu einem Hügel formen und die Kuppe hineindrücken. In den Krater 180 ml warmes Wasser gießen. Vom Rand des Kraters Grieß in das Wasser mischen und mit den Händen zu einem elastischen, glatten Teig verkneten.

Den Teigball in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Das Rezept ergibt etwa 560 Gramm veganen Nudelteig.

Den Teig können Sie nun in der Nudelmaschine in die Form Ihrer Lieblingsnudeln bringen.

Alternativ kann man den Teig auch dünn ausrollen und in Streifen schneiden und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Kochzeit in sprudelnd gesalzenem Wasser beträgt etwa drei bis vier Minuten.

PASTATEIG OHNE EI

250 g Weizenmehl Type 1050
150 g Hartweizengrieß
1 Tl Meersalz
4 EL Olivenöl
160 ml Wasser
Salzwasser

Das Weizenmehl, den Hartweizengrieß und das Salz in einer großen Schüssel vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Anschließend in die Mulde das Olivenöl und das Wasser hineingeben und mit einer Gabel vom Rand her nach innen nach und nach verrühren.

Den Teig mit den Händen ca. 5-10 Minuten lang kräftig verkneten. Aus dem Teig eine Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teig mit einem Nudelholz oder mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und als Pasta zuschneiden (mit dem Messer oder Maschine). Die geschnittene Pasta noch einmal 15 Minuten ruhen lassen.

In kochendem Salzwasser bissfest garen (ca. 4 - 6 Minuten, je nach Breite und Dicke der Nudeln, Bissprobe machen!). Mit aromatisiertem Olivenöl oder Pesto oder einer Soße nach Wahl genießen.

SCHWARZE GEFÜLLTE LACHS-TORTELLONI UND SAFRANSCHAUM

Rezept für 4-6 Personen

Nudelteig

300 g Pasta oder Spätzle Mehl

100 g Hartweizengrieß

4 Eier

ca. 1 TL Salz

1 EL Olivenöl

2 Tütchen Sepiatinte

Mehl zum Ausrollen

Alle Zutaten zusammenmengen und gut verkneten, den Teig zu einem Ball formen und in Klarsichtfolie verpacken, und ca. ½ Stunde im Kühlen ruhen lassen.

Lachsfarce für die Füllung

200 g Lachs frisch mit etwas Limettensaft marinieren

100 g Räucherlachs, klein gewürfelt

200 g flüssige Sahne

1 Eiweiß

10 ml Noilly Prat, trockener Wermut

Salz- und Pfeffermühle

Den Lachs grob würfeln, mit Sahne und dem Eiweiß zu einer Farce pürieren, abschmecken mit wenig Salz, Pfeffermühle und Noilly Prat. Die Räucherlachswürfel unterrühren.

Für Tortellini mit Hilfe eines kleinen Glases aus dem Teig Kreise ausstechen, dann eine Menge Lachsfarce auftragen und zu einem Halbkreis umlegen und am Rand mit Wasser oder Eiweiß versiegeln. Jeden Kreis um den Zeigefinger legen und beide Enden gut aufeinander drücken. Vor dem Kochen ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Ein Tütchen Sepiatinte in das Nudelwasser geben, sprudelnd aufkochen lassen und die Tortellini hineingeben.

Nach ca. 3-5 Minuten herausnehmen und sofort servieren, oder in kaltem Wasser abschrecken und zum Lagern mit Olivenöl beträufeln.

Safranschaum

Rezept für 4 -6 Personen

4 Schalotten

80 g Butter zum Dünsten

20 ml Noilly Prat oder trockener Weißwein

50 ml Fischfond

½ g Safran

150 ml Sahne

Saft einer Limette, Ggf. 50 g kalte Butter zum montieren

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Schalotten in kleine Würfel schneiden und in 50 g Butter und dem Safran glasig dünsten, dann mit dem Noilly Prat ablöschen.

Den Fischfond zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Sahne zugeben und ca. 20 Minuten reduzieren.

Die Sauce durch ein Sieb in einen zweiten Topf geben und mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss mit den in kleine Würfel geschnittene kalte Butter nach und nach mit dem Zauberstab aufmontieren.

GRÜNE GNOCCHI MIT BLACK TIGER GARNELE UND PAPRIKA-CHILI-SCHAUM

Zutaten für 6 Personen

900 g geschälte festkochende Kartoffeln
300 g Mehl plus zusätzlich für die Arbeitsfläche
6 Eigelb
Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss
60 g Blattspinat, kurz blanchiert und püriert

Die geschälten Kartoffeln grob schneiden und in einem Topf in kochendem Salzwasser garen, abgießen und ausdampfen.

Die Kartoffeln durch ein Presse in eine Schüssel geben und mit Eigelb, Mehl und Gewürzen gut mischen. Den Spinat dazugeben und vermengen.

Jeweils ein zitronengroßes Stück der Kartoffelmasse abnehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer fingerdicken Rolle formen.

In ca. 2 cm große Stücke schneiden und etwas mit einer Gabel andrücken.

Die Gnocchi auf ein mit Mehl bestäubtes Blech setzen und in kochendem Salzwasser ca. 4-5 Min. garen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen. Zum Schluss die Gnocchi in der Pfanne mit etwas Butter oder Olivenöl anschwemmen.

Garnelen

18 Scampi von der Schale lösen, bis auf die Schale vom Schwanzstück und den Darm entfernen

40 ml Olivenöl

1 Zweig Thymian

1 Knoblauchzehe, geschält und halbiert

Salz- und Pfeffermühle

Garnelen kurz in heißem Olivenöl anbraten, Knoblauchzehe, Thymianzweig azugeben und mit braten.

Roter Paprika-Chili Schaum

Rezept für 4 Personen

2 rote Paprika (im Ofen bei 180° C mindestens 20 Minuten backen, bis die Paprika schwarze Stellen hat. Mit einem nassen Tuch kurz bedecken und abziehen und grob zerkleinern.

3 mittelgroße Schalotten, fein würfeln

20 ml trockenen Weißwein

1/8 Liter Hühnerfond

¼ rote Chilischote, klein gehackt

20 ml Olivenöl

1 Zweig frischen Thymian

Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

20 g kalte Butter

Schalotten mit 30 ml Olivenöl kurz anschwitzen mit Weißwein ablöschen und Hühnerfond zugeben.

Rote abgezogene Paprika zugeben und mit Zauberstab (Küchenmixer mit kleinem Messer) pürieren(bis es schaumig ist).

Die rote Chilischote und den kleingehackten Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffermühle abschmecken.

Mit etwas kalter Butter aufmontieren.

MINISTRONE MIT TRÜFFELCROSTINI UND RAVIOLI MIT WALDPILZEN GEFÜLLT

Rezept für 4-6 Personen

100 g Pancetta in Scheiben (durchwachsener Speck), in feine Streifen schneiden
100 g Möhren, geschält, schräg in feine Scheiben schneiden
50 g Staudensellerie, Fäden abziehen und schräg in ½ cm Stücke schneiden
100 g Schalotten, in feine Würfel geschnitten
100 g Porree, putzen, längs halbieren und schräg in dünne Stücke schneiden
200 g Tomaten überbrühen, häuten, achteln und entkernen
100 g Zucchini, längs halbieren, schräg in ½ cm Stücke schneiden
50 g Zuckerschoten, putzen, längs halbieren
4 Zweige glatte Petersilie, grob hacken
je 1 Zweig Thymian, Rosmarin, Majoran
1, 2 l Geflügelfond
3 EL Olivenöl
20 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und den Pancetta goldbraun anbraten. Die Schalotten dazu, mit andünsten. Möhren, Staudensellerie, Porree, Zucchini und die Kräuter dazugeben. Mit Geflügelfond auffüllen, kurz aufkochen, und danach bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen.

Die Zuckerschoten dazu und weitere 3 Min. köcheln. Die Tomaten und Petersilie zugeben und 1 Min. ziehen lassen. In tiefen Tellern servieren und mit Parmesan bestreuen.

Ravioli mit Pilzfüllung

Nudelteig für ca. 500 g Nudeln:

200 g Hartweizengrieß

300 g griffiges Mehl 550er

4 Eier

1 TL Salz

etwas Olivenöl

Hartweizengrieß mit dem Mehl so auf die Arbeitsfläche geben, dass ein Hügel entsteht. In die Mitte eine Kuhle machen und die Eier sowie 1 TL Salz hineingeben. Vom Rand her nach innen mit einer Gabel die Eier mit dem Mehl-Grieß vermischen, bis eine krümelige Masse entsteht. Nach Belieben noch einen Schuss Olivenöl zugeben, dadurch wird der Teig schön elastisch und lässt sich ganz dünn ausrollen.

Den Teig mit den Händen etwa 20 Minuten gut durchkneten, bis er glatt und glänzend ist. Wenn der Teig zu fest wird, tropfenweise Öl oder Wasser zufügen. Ist er zu weich, noch etwas Grieß unterkneten. Den Teig dann zu einer Kugel formen und mit einem Handtuch abgedeckt mindestens 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in 2 - 3 Portionen teilen. Jeweils eine Portion zum Verarbeiten nehmen, den Rest wieder abdecken, damit er nicht austrocknet.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen und 5-10 Minuten antrocknen lassen, dann mit einem Messer in Streifen schneiden (je nach Geschmack sehr fein oder dicker) oder den leicht mit Mehl überpuderten Teig durch die Nudelmaschine drehen.

Auf ein mit Mehl bestäubtes Blech zu kleinen Nestern formen und lagern.

Die Nudeln am besten ganz frisch verwenden und unmittelbar in reichlich sprudelndem Salzwasser al dente kochen.

Pilzfüllung der Ravioli (ca. 6 Personen)

250 g Pilze (Steinpilze, Champignons, Pie de mouton, Pfifferlinge, etc...)

50 g Ziegenfrischkäse

4 Zweige Petersilie

2 El Butter

1 mittlere Zwiebel

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Pilze putzen und klein schneiden, die Zwiebel klein würfeln.

Die Pilze und die Zwiebeln in 2 Esslöffeln Butter bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Salzen, pfeffern und abkühlen lassen.

Die gehackte Petersilie mit dem Ziegenfrischkäse und den Pilzen mischen und in die Ravioli füllen. Mit einem Teelöffel auf jedes Teigplättchen kleine Häufchen von der Füllung setzen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Die andere Hälfte über die Füllung klappen. Die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

Etwa 3 l Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die vorbereiteten Ravioli in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze 5 – 8 Minuten kochen. Herausnehmen und noch heiß servieren.

Salbeibutter

2 Zweige Salbei fein hacken und mit heißer Butter mischen, salzen und über den Ravioli geben.

GRÜNE PARPARDELLE ODER TAGLIATELLE MIT PILZEN, KRÄUTERN, TOMATEN UND OCHSENSCHWANZRAGOUT

Rezept für 4-6 Personen

Grüner Nudelteig

300 g Blattspinat

50 g Hartweizengrieß

200 g Mehl

3 EL Olivenöl

7 Eigelb Salz

Mehl zum Bearbeiten

1 EL weiche Butter

Spinat putzen, gründlich waschen. Den Spinat mit etwas Wasser in Mixer geben, fein pürieren.

Mehl, Hartweizengrieß, Olivenöl, Eigelb, 1 EL Wasser, ½ TL Salz und Blattspinat zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln, 30 Std. ruhen lassen.

Auf bemehlter Fläche den Teig vierteln du mit dem Nudelholz ausrollen, dann alle Teigstücke durch die Nudelmaschine Stufe 1 - 6 drehen.

Jede Teigplatte in 20 cm lange Stücke schneiden.

Nudeln in Salzwasser 2-3 Min. kochen, abgießen, abtropfen lassen. In eine warme Schüssel geben und flüssige Butter dazugeben.

Pilze

200 g Pilze z. B. Morcheln, Steinpilze (je nach Saison) sonst getrocknet, Pie de Mouton, Champignons, Kräuterseitlinge etc.

Je 2 Zweige Kerbel, Blattpetersilie

50 ml Olivenöl

50 g Butter

1 Tomate, abgezogen, halbiert, geviertelt und entkernt in große Würfel geschnitten
Salz- und Pfeffermühle

Pilze, je nach Größe halbieren. In heißem Olivenöl kurz anschwitzen, Butter und Tomatenwürfel zugeben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuter untermischen.

Ochsenschwanzragout / Schnellkochtopf

Rezept für 4 Personen

1000 g Ochsenschwanz

1 Bund Lauch Sellerie, Möhren, geschält und geputzt

3 mittelgroße Zwiebel, geschält und in Stücke geschnitten

Lorbeerblatt, Senfkörner, Piment, Wachholderbeeren (zerdrückt)

200 ml Rotwein

100 ml Portwein rot

1 l Wasser

25 g Fett / Öl zum Anbraten

Salz, Pfeffermühle

Den gut gewaschenen Ochsenschwanz in daumenbreite Stücke schneiden und scharf in Pflanzenöl anbraten um viele Röststoffe zu erhalten.

Das grob geschnittene Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Möhren) ebenfalls kräftig anbraten, Gewürze zugeben und mit einem trockenen Rotwein ablöschen. Wasser begeben und ca. 40 - 50 Minuten garen im Schnellkochtopf garen lassen.

Den Kochtopf öffnen den gegarten Ochsenschwanz herausnehmen, etwas erkalten lassen und auslösen und den Rotweinfond mixen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

CANNELLONI /SCHOKOLADENCREPE MIT SCHOKOLADENMOUSSE

Rezept für 4 Personen

Schokoladen-Crêpes

40 g Kakaopulver

125 ml Milch

2 Stück Eier

100-150 g Mehl

1 Prise Salz

Den Crêpeteig aus den genannten Zutaten herstellen und etwas ruhen lassen. Die Crêpes nacheinander in einer heißen Pfanne zubereiten, dabei jede Seite 1-2 Minuten backen. Auf einen Teller legen, abdecken und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Schokoladen-Nuss-Mousse

20 g Walnüsse, gehackt

20 g Haselnüsse, gehackt

100 g Zartbitterschokolade

50 g Butter

5 Stück Eigelb

1 Ei

125 g Zucker

350 ml Sahne

Eigelb und Zucker im Wasserbad warm aufschlagen. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Eigelb-Zuckermischung und Schokoladenmasse mischen und die gehackten Hasel- und Walnüsse unterrühren. Ist die Masse handwarm die geschlagene Sahne unterheben. Mindestens 1 Stunde kaltstellen!.

Cafésauce

80 ml Espresso

150 ml Milch

150 ml Sahne

12 Stück Eigelb

100 g Zucker

Milch mit der Hälfte des Espressos aufkochen. Eigelb und Zucker verrühren, die heiße Milch/Espressomischung schnell dazugeben und schlagen.

Ist die Sauce dick, ist sie fertig; ist sie noch nicht dick genug noch mal kurz auf dem Herd erhitzen! dann den kalten Espresso zugeben, damit der Garprozess unterbrochen wird, dann kalt stellen.

Die Crêpes mit Schokoladen-Nuss-Mousse und mit den restlichen Nüssen füllen und aufrollen.

Vor dem Servieren ca. 2 Stunden kühl stellen. Auf jedem Teller 2 „Cannelloni“ V-förmig anrichten. Die Kaffeesauce dazwischen gießen. Mit dunklen und weißen Schokoladenraspeln bestreuen.