Menü

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

*

Minestrone mit Trüffel Crostini und Kräuter Ricotta Ravioli

*

Pappardelle mit Waldpilzen (je nach Saison)

Ochsenschwanzragout in Rotweinreduktion

*

Cannelloni
Schokoladen-Mousse mit Cafésauce

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Veganer Nudelteig aus Hartweizengries

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.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Weizen-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.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Bunte Gnocchi mit Black Tiger Garnele und Paprika-Chili-Schaum

Zutaten für 4 Personen

Pro Farbe:
100 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Mehl
10 g Hartweizengrieß
Salz

Zusätzlich für die jeweilige Farbe:
grüne Gnocchi: 50g frischer Spinat
gelbe Gnocchi: Kurkuma und Safran
violette Gnocchi: 100g frische oder gekochte Rote Bete
rote Gnocchi: 1 EL Tomatenmark

Die ungeschälten Kartoffeln in einem Topf mit Wasser garkochen. Anschließend heiß pellen und direkt durch die Kartoffelpresse drücken.

Parallel hierzu, während die Kartoffeln noch kochen, werden die Zutaten für die unterschiedlichen Farben hergestellt.

Violett:
Die Rote Bete schälen – hierzu am besten Handschuhe benutzen – und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Wenn diese weich ist, mit einem Stabmixer fein pürieren. Benutzt ihr bereits vorgekochte Rote Bete, könnt ihr diese direkt pürieren.

Gelb:
Kurkuma und etwas Safranpulver.

Grün:
Die Spinatblätter putzen, waschen und in kochendem Wasser kurz blanchieren (für etwa 2 Minuten im Wasser kochen). Den Spinat zum Abschrecken in eine Schüssel mit Eiswasser geben, anschließend mit den Händen Flüssigkeit herausdrücken und zum Schluss mit einem Stabmixer pürieren.

Weiß
Für die weiße Variante einfach die Grundzutaten kneten, ohne eine zusätzliche farbliche Komponente hinzuzugeben.

Damit das Gemüse seine ursprüngliche Farbe beibehält, müssen alle Gemüsesorten in separaten Töpfen gekocht werden.

Nun 1 Esslöffel des vorbereiteten Gemüses, zu jeweils 100g gepresste Kartoffeln, 50g Mehl, 10g Hartweizengrieß und etwas Salz geben, gut durchkneten, sodass der Teig eine einheitliche Farbe erhält und falls notwendig noch mit Salz abschmecken. Sollte der Teig klebrig sein, noch etwas Mehl hinzugeben

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

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 anschwenken.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Garnelen

12 Garnelen von der Schale lösen, bis auf das Schwanzstück und den Darm entfernen
40 ml Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe, geschält und halbiert
Salz und Pfeffer

Garnelen kurz in heißem Olivenöl anbraten, Knoblauchzehe, Thymianzweig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

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.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Ministrone mit Trüffelcrostini | Kräuter Ricotta Ravioli

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.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Spinat-Ricotta Ravioli

Spinat-Ricotta Füllung:
2 El Olivenöl
3 Schalotten in feine Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe zerdrückt
100g Parmesan gerieben
250g Blattspinat blanchiert
150g Ricotta
Salz und Pfeffer
frischer Muskat
1 Tl Rohrzucker
Evtl. 2 Tl Bärlauchpesto oder Rucolapesto

Die Schalotten mit dem Knoblauch in dem Olivenöl auf kleiner Hitze anschwitzen bis sie glasig sind. Dann den gehackten Spinat zugeben, Salz, Pfeffer, Zucker und Pesto zugeben und 3 Minuten mit köcheln lassen. Zum Abkühlen in eine Schüssel geben. Den Ricotta dazugeben, vermischen und abschmecken.

Ravioli:

500g Mehl
5 Eier
3 EL Olivenöl
Prise Meersalz
Eiweiß zum Einpinseln

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten und 10 Minuten ruhen lassen. Den Teig in kleine Portionen aufteilen und diese durch die Nudelmaschine drehen um gleichmäßig dünne Platten herstellen. Diese in gleichmäßige ca. 6-7 cm große Quadrate schneiden.

In die Mitte der Quadrate die Spinat-Ricotta-Füllung geben und den Rand der Quadrate mit Eiweiß bestreichen. Mit den Fingern vorsichtig am Rand zudrücken. Wer mag, kann die Quadtate auch mit einem gezahnten Teigrädchen schneiden, sieht hübscher aus.

Die Ravioli in kochendem Wasser 4-5 Minuten kochen, aus dem Wasser schöpfen und mit heißer Öl beträufeln.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Grüne Pappardelle mit Waldpilzen 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. 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.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Ochsenschwanzragout im 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, Pfeffer

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 beigeben 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.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Cannelloni- Schokoladencrêpe mit Schokomousse

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 kaltstellen.

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.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

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 Mich/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 restlichenNüssen 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.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com