



22. März 2006

Nudelteig in Variationen:

Hausgemachte Nudeln al Limone
Ravioli aperto alla Fiorentina von uovo
Tortelloni mit Randen-Ricotta-Füllung
Cannelloni al parmigiano e basilico
Pastastrudel

gemischter Salat

Zitronenmousse à la Bea
Kokos - Crakers

Hausgemachte Teigwaren

Nudelteig:

300g Mehl

in eine Schüssel geben

½ TL Salz

zugeben

3 Eier

verklopfen, beugeben und mischen; ca. 15 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, bis er im Inneren Bläschen aufweist und nicht mehr an den Händen klebt;
unter heiss ausgespülter Schüssel ca. 30 Min. ruhen lassen

====

Teig portionenweise sehr dünn auswallen, immer wieder bemehlen und von der Arbeitsfläche lösen; nach Belieben formen

====

grüne Teigwaren:

feingeschn. Kräuter oder

zu den Eiern mischen und dann zum Mehl geben

3 EL pürierten Spinat

rote Teigwaren:

3 EL Tomatenpüree

zu den Eiern mischen und dann zum Mehl geben

Gelbe Teigwaren:

1 P. Safran

zum Mehl zugeben

Braune Nudeln:

50 g fein geschn. und gedünstete Steinpilze
oder

getrocknete Steinpilze im Mörser zerdrücken und zum Mehl geben

20 g Steinpilze, getrocknet

Kräuternudeln:

4 EL frisch geh. Kräuter: zum Bsp.
Petersilie, Thymian, Salbei, Estragon,
Schnittlauch, Kerbel

zum Mehl geben

Walnussnudeln:

Olivenöl durch Walnussöl ersetzen

Oliven:

100 g schwarze Oliven fein hacken und zum Mehl geben

Ravioli aperto alla Fiorentina con uovo affogato (Ravioli mit Spinat und pochiertem Ei)

Nudelteig:

250 g Weissmehl

in eine Schüssel geben

2 frische Eier
¼ dl Olivenöl
wenig Salz

miteinander vermischen, zum Mehl geben und einen Teig formen; gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist und im Schnitt Bläschen aufweist

Teig zugedeckt mind. 30 Min. ruhen lassen

====

pochierte Eier:

ca. 2 l Wasser

in eine Pfanne geben und aufkochen

2 dl Weissweinessig

zugeben und Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser nur noch leise köchelt

4 Eier

einzel in einer Tasse aufschlagen, sorgfältig dem Rand entlang ins Wasser gleiten lassen, Eigelb mit Hilfe von 2 Löffeln sehr behutsam mit dem Eiweiss umhüllen und während 4 Min. pochieren (Eigelb sollte flüssig, Eiweiss gar sein)

mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und zum Abkühlen ins Eiswasser legen, ev. parieren (= Ränder gleichmässig zuschneiden)

====

Spinatfüllung:

10 g Butter

in einer Pfanne erwärmen

200 g Blattspinat, tiefgekühlt, aber aufgetaut

zugeben und andämpfen

Salz, Pfeffer, Muskat

würzen, warm halten

Nudelteig

dünn auswallen und runde Plätzchen von 12 cm ø ausstechen

Salzwasser

aufkochen und die ausgestochenen Plätzchen darin "al dente" kochen; mit einer Schaumkelle sorgfältig in eine Schüssel mit Eiswasser geben

2 dl Geflügelfond
1 TL Mehlbutter
1 dl Rahm

zu einer Sauce aufmischen und kurz erhitzen (Ravioli werden damit am Schluss nappiert)

Spinat

erwärmen

Teigplätzchen
1 dl Geflügelfond

aus dem Eiswasser heben, gut abtropfen lassen und in 1 dl Geflügelfond erwärmen

Je 1 Teigplätzchen in heisse, tiefe Teller legen, den Spinat darauf verteilen, die Eier für einen kurzen Moment in heisses Salzwasser legen, gut abtropft auf dem Spinat setzen und das Ganze mit einem weiteren Teigplätzchen zudecken

20 – 50 g Butter

dem vorbereiteten Geflügelfond zugeben und aufmischen, sofort die heissen Ravioli damit nappieren

Tortelloni mit Randen-Ricotta-Füllung

Teig:

300 g Hartweizenmehl

in eine Schüssel geben

2 Eier

miteinander vermischen, zum Mehl geben und einen Teig formen; gut

2 Eigelb (zus. ca. 150 g)

kneten, bis er glatt und geschmeidig ist und im Schnitt Bläschen aufweist

1 EL Distelöl

Teig zugedeckt mind. 30 Min. ruhen lassen

====

Füllung:

20 g Butter

in einer Pfanne erwärmen

1 Schalotte, gehackt

zugeben und andämpfen

60 g Paniermehl oder feingerieb. Weissbrot

dazugeben und unter Rühren rösten, in einen Mixbecher geben

300 g Randen, gekocht

in Scheiben schneiden und zugeben

100 g Ricotta

zugeben und mit dem Mixstab pürieren

2 EL Aceto Balsamico

2 Eigelb

1 dl Rahm

untermixen und abschmecken

Salz, Pfeffer

====

Nudelteig

möglichst dünn auswallen und Quadrate von 7 cm Kantenlänge schneiden

Füllung

daraufsetzen, die Ränder anfeuchten, den Teig jeweils zu einem Dreieck falten, gut verschliessen und zu Tortellini formen (restl. Teig kann zu Nudeln verarbeitet werden)

====

Salzwasser

Tortellini darin "al dente" kochen, abtropfen und auf vorgewärmte Teller anrichten

50 g Butter

in einer Pfanne erwärmen

frische Salbeiblätter

zugeben und zusammen aufschäumen lassen; über die Tortellini geben

ca. 50 g Parmesan, am Stück

frisch hobeln und darauflegen und mit Salbeiblättern garnieren

Salbeiblätter, frisch

Cannelloni al parmigiano e basilico

Füllung:

250 g Ricotta
125 g Parmesan, gerieb.
3 EL Halbrahm
¼ Zitrone, Schale
70 – 100 g Parmaschinken, in Streifen
geschnitten
1 B. Basilikum, geschnitten
½ TL Salz
wenig Pfeffer

alles zusammen in einer Schüssel gut mischen und abschmecken

====

Sauce:

2 EL Butter

6 Knoblauchzehen, gepresst
½ Zwiebel, gehackt

6 Tomaten, geschält und gewürfelt
oder
2 kl. Bü Pelati, gewürfelt

¾ TL Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano

in einer Pfanne erwärmen

zugeben und andünsten

zugeben

würzen und während ca. 10 Min. dämpfen lassen

====

1 P. Pastateig (=2 Rollen)

aufrollen und halbe Menge auf eine Längsseite verteilen, satt einrollen
(=lange Bahn), je nach Form zuschneiden (ca. 9 cm) und in eingefettete
Gratinform legen

Sauce

darüber verteilen

4 – 6 EL Parmesan, gerieb.

darüberstreuen

====

Backen: 220° C

2. Rille (Ofenmitte)

ca. 20 Min.

====

Tipp: anstelle von Pastateig 12 weisse Lasagneblätter
"al dente" kochen, kalt abspülen und trocken
tupfen

Pasta Strudel

2 Pastateige

nebeneinander leicht überlappend auslegen, sodass eine Fläche von ca. 35 x 45 cm entsteht

====

Füllung:

10 g Butter

in einer Pfanne erwärmen

2 Zwiebeln, gehackt

zugeben und andämpfen

1 Knoblauchzehe, gepresst

450 g Krautstiel- oder Lattich- oder Spinatblätter

fein hacken, zugeben und mitdämpfen

wenig Salz, Pfeffer

pikant würzen und in einer Schüssel abkühlen lassen

250 g Ricotta

daruntermischen

100 g Tilsiter, rezent, gerieben

Pastateig

Masse auf den Pastateig ausstreichen, rundum ca. 3 cm Rand frei lassen, die Teigränder der Schmalseiten einschlagen, Ränder der Längsseiten mit Wasser befeuchten, den Strudel satt aufrollen, in ein Küchentuch einwickeln und die Enden mit Küchenschnur abbinden

Füllung

Salzwasser

aufkochen und den Strudel während 40 Min. in leicht sprudelndem Salzwasser garen; aus dem Küchentuch lösen, in Stücke schneiden und ev. mit flüssiger Butter beträufeln

====

Sauce:

2 ½ EL Mehl

in eine Pfanne geben

3 dl Bouillon, **kalt**

Mehl mit dem Schwingbesen mit einem Teil der Bouillon anrühren, restliche Flüssigkeit zugeben und **unter ständigem** Rühren aufkochen

1 ½ dl Rahm

zugeben, verrühren und nur noch erwärmen

3 EL Tomatenpüree

wenig Pfeffer, Salz, Paprika, Cayenne

2 Tomaten

schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden; kurz vor dem Servieren in der Sauce erwärmen

Sauce auf die Teller giessen, die Pastastrudelstreifen darauf legen

Diverse Teigwaren - Saucen

Alla carbonara

20 g Butter

erwärmen

100 g Speck- und Schinkentr.

in Streifen schneiden, zugeben und glasig braten

1 - 2 Knoblizehen, gepr

2 dl Rahm

ablöschen und erkalten lassen

3 Eier

gut mischen und zugeben

50 g Parmesan, gerieb.

½ TL Salz, Pfeffer, wenig Muskat

Sauce in eine Pfanne geben, abgetropfte Teigwaren zugeben und alles unter ständigem Rühren nochmals erwärmen, bis die Eier-Mischung zu stocken beginnt, sofort anrichten

====

Al Pesto:

viel frisches Basilikum oder Petersilie

fein hacken und in Massbecher geben

2 – 3 Knoblauchzehen, gepresst

zugeben und alles zusammen mit dem Mixstab pürieren

1 B. Petersilie, gehackt

50 g Parmesan

2 EL Pinienkerne, gehackt

1 dl Oliven – oder Kürbiskernöl

ev. Salz, Pfeffer

3 EL Teigwarenwasser

vor dem Anrichten beifügen

Pesto über die angerichteten Teigwaren verteilen

====

Al arrabiata:

2 EL Olivenöl

leicht erhitzen

1 Zwiebel, gehackt

zugeben und leicht braun rösten

1 Knoblauchzehe, gepresst

80 g Specktranchen

fein schneiden, zugeben und glasig braten

1 Bü Pelati

ablöschen

1 Peperoncino

waschen, entkernen und fein hacken, zugeben

Salz, Pfeffer, Basilikum, ital. Kräuter, 1 Pr.

würzen und die Sauce eindicken lassen

Zucker

100 g Pecorino, gerieb.

die Hälfte zugeben, den Rest separat servieren

Al Limone:

2 Zitronen

gut waschen, von der einen feine Zesten schneiden, sekundenschnell in wenig kochendem Wasser überbrühen und auf einem feinen Sieb abtropfen lassen; die Schale der zweiten Zitrone an der Käseraffel dünn abreiben; danach den Saft auspressen

10 g Zucker

in einer kleinen Pfanne caramelisieren

Zitronensaft	ablöschen

½ dl Weisswein	zugeben und sirupartig einkochen
abgeriebene Zitronenschale	

2 dl Geflügelfond	auffüllen und bei grosser Hitze um die Hälfte reduzieren

2 dl Rahm	zugeben und zu einer sämigen Sauce kochen

Salz, Pfeffer, Hauch von Cayennepfeffer	vorsichtig würzen

½ TL Grand Marnier	zum Aromatisieren

---	Sauce durch ein feines Drahtsieb in ein sauberes Pfännchen umgiessen
25 g Butter, kalt	mit dem Schwingbesen einarbeiten

Zitronenzesten	Sauce sofort über die Teigwaren verteilen, die Zitronenzesten darüberstreuen

Tymianzweige	zum Garnieren dazulegen

Zitronenmousse à la Bea

1 QimiQ	in eine Schüssel geben und gut verrühren

1 - 2 Zitronen	von einer Zitrone die Schale dazureiben, von den andern den Saft auspressen und zugeben, kräftig rühren

1 1/2 dl Vollrahm	steif schlagen und zugeben

2 - 3 EL Zucker	zugeben und vermischen

2 Eiweiss	zu Eischnee schlagen und sorgfältig darunterziehen

1 - 2 EL Grand Marnier	zum Aromatisieren

	kühl stellen

Tip: Zum Servieren die Mousse mit einem in heisses Wasser getauchten Löffel portionieren

Kokos - Crakers

1 P. Pastateig (=2 Rollen)	entrollen, quer halbieren und ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen

3 EL Kondensmilch, gezuckert	Teighälften damit bestreichen

50 g Kokosraspel	darüberstreuen

---	in ungleichmässige Dreiecke schneiden
	Backen: 250° C
	2. Rille (=Ofenmitte)
	ca. 4 Min.