

Menü

Schwarze Lachstortellini/ Safranschaum
und grüner Spargelsalat

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

400g Hartweizengriess

180ml Wasser, warm

Zunächst gibt man die abgemessene Menge Hartweizengriess auf eine glatte, trockene und saubere Arbeitsfläche; formt den Griess zu einem Hügel und drückt in die Kuppe des Hügels einen Krater hinein. In den Krater 180ml warmes bis heißes Wasser gießen. Durch die Wärme des Wassers wird der Griess schnell geschmeidig. Mit kaltem Wasser muss der Teig länger geknetet werden.

Aber egal ob kalt oder warm, vom Rand des Kraters Griess in das Wasser mischen und mit den Händen zu einem Brei verrühren.

Von den Seiten her immer weiter Griess in den Brei hinein mischen. Die Masse kneten, bis daraus allmählich ein Teig wird.

Wenn der Teig zu trocken wird nochmals Wasser zugeben. Das Resultat soll ein elastischer und glatter Teig sein. Da Sie zuvor warmes Wasser zugegeben haben, wird der Griess nicht lange krümelig bleiben. Nach spätestens zehn Minuten sollten Sie sich einen geschmeidigen und homogenen Teig geknetet haben.

Wickeln Sie den Teigball in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn mindestens 30 Minuten ruhen. Wenn Sie den Teig mehrere Stunden ruhen lassen, schadet es ihm auch nichts und er kann ohne weiteres noch weiter verarbeitet werden. 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 oder in mundgerechte Stücke schneiden.

Die fertigen rohen Nudeln kommen jetzt in sprudelndes, gesalzenes Wasser. Dann sollte die Pasta nur noch simmern, nicht mehr sprudelnd kochen. Die Kochzeit beträgt etwa drei bis vier Minuten.

Tipp:

Damit die Nudeln nicht zusammenkleben gibt man kein Salz und kein Weizenmehl in den Nudelteig. So vermeidet man das kleben im kochendem Wasser und nach dem Abgießen. Das Kochwasser bleibt klar und hinterlässt keine Ablagerungen, Töpfe und Gerätschaften lassen sich besser reinigen lassen. Eine ordentliche Prise Salz ins Kochwasser geben ist zum Würzen ausreichend.

Pastateig ohne Ei

250g Weizenmehl, Type 1050

150g Hartweizengrieß

1 TL Meersalz

4 EL Olivenöl

160ml 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. Dann den Teig mit den Händen ca. 5 - 10 Minuten lang kräftig verkneten. Es soll ein relativ fester Teig dabei entstehen. Eine Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

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

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

Grüner Spargelsalat
Sepia-Tortelloni mit Lachs gefüllt
Safranschaum

Rezept für 4 Personen

Grüner Spargelsalat

500g Spargel grün
2 leckere Tomaten
2 Schalotten, gewürfelt
2 EL weißer Balsamicoessig
3 EL Gemüse oder Hühnerbrühe
6 EL Pflanzenöl
1 kleines Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
Salz
Zucker
Pfeffermühle

Spargel kochen

Grünen Spargel am unteren Ende ca. 1-2 cm schälen (das untere, trockene Ende abschneiden), dann in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden.
Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und auch Zucker zugeben. Das Wasser sollte kräftig nach Salz und Zucker schmecken. Wenn das Wasser kocht ca. 5-8 Minuten bissfest kochen, sofort in eiskaltem Wasser abschrecken, damit der Spargel schön grün bleibt!

Tomatenwürfel

Von den Tomaten mit einem Küchenmesser den grünen Struck herausschneiden. Halbieren, viertel und die Kerne entfernen, dann in große Würfel schneiden.

Marinade

Aus den Schalottenwürfeln, Essig, Öl und Brühe eine Marinade herstellen.
Nach Geschmack mit Salz, Zucker und Pfeffermühle würzen.
Vor dem Servieren mit etwas Schnittlauch verrühren.

Spargel roh mariniert

Man kann den geschälten Spargel auch mit einem Spargelschäler der Länge nach in dünne Streifen schneiden und dann mit der Tomate mischen und marinieren.

Schwarze gefüllte Lachs-Tortelloni und Safranschaum

Rezept für 4-6 Personen

Nudelteig

300g Pasta- oder Spätzlemehl

100g Hartweizengrieß

4 Eier

ca. 1 TL Salz

1 EL Olivenöl

2 Tütchen Sepiatinte

Mehl zum Ausrollen

Alle Zutaten zusammenmengen und gut verkneten, in Klarsichtfolie verpacken und ca. ½ Stunde im Kühlen ruhen lassen.

Lachsfarce für Füllungen

200g Lachs, frisch mit etwas Limettensaft marinieren

100g Räucherlachs, klein gewürfelt

200g flüssige Sahne

1 Eiweiß

10ml Noilly Prat (Wermuth)

Salz- und Pfeffermühle

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

Aus dem „Kutter“ nehmen und die Räucherlachswürfel unterrühren.

Für Tortollini mit Hilfe eines kleinen Glases aus dem Teig Kreise ausstechen, dann einzeln füllen, 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.

Dann die Tortelloni ins sprudelnde Wasser geben (in das Wasser ein Tütchen Sepiatinte geben)

Wenn Sie oben schwimmen ca. nach 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

80g Butter zum Dünsten

20ml Noilly Prat oder trockener Weißwein

50ml Fischfond

½ g Safran

Salz und Pfeffer aus der Mühle

150ml Sahne

Saft einer Limette, ggf. 50g kalte Butter zum Montieren

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

Grüne Gnocchi

Zutaten für 6 Personen

900g geschälte festkochende Kartoffeln
300g Mehl plus zusätzlich etwas für die Arbeitsfläche
6 Eigelb
Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss
60g 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. Zum Schluss 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 und gut abtropfen lassen. Zum Schluss die Gnocchi in der Pfanne mit etwas Butter oder Olivenöl anschwanken.

Garnelen

18 Scampi, von der Schale lösen, bis auf die Schale vom Schwanzstück und den Darm entfernen
40ml Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe, geschält und halbiert
Salz- und Pfeffermühle

Garnelen kurz in heißem Olivenöl anbraten, Knoblauchzehe, Thymianzweig dazugeben 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

20ml trockenen Weißwein

1/8 Liter Hühnerfond

¼ rote Chilischote, klein gehackt

20ml Olivenöl

1 Zweig frischen Thymian

Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

20g kalte Butter

Schalotten in 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. Zum Schluss mit etwas kalter Butter montieren.

Ministrone mit Trüffelcrostini und Ravioli mit Waldpilzen gefüllt

Rezept für 4-6 Personen

100g Pancetta in Scheiben (durchwachsener Speck)
100g Möhren
50g Staudensellerie
100g Schalotten
100g Porree
200g Tomaten
100g Zucchini
50g Zuckerschoten
4 Zweige glatte Petersilie
je 1 Zweig Thymian, Rosmarin, Majoran
1, 2 Liter Geflügelfond
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
20g geriebener Parmesan

Pancetta in feine Streifen, Schalotten in feine Würfel schneiden. Die Möhren schälen und schräg in feine Scheiben schneiden. Vom Staudensellerie die Fäden abziehen und auch schräg in ½ cm Stücke schneiden. Porree putzen, waschen, längs halbieren und schräg in dünne Stücke schneiden, ebenso die Zucchini längs halbieren, schräg in ½ cm Stücke schneiden. Zuckerschoten putzen, längs halbieren. Die Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und entkernen. Die Viertel nochmals halbieren und Petersilienblätter grob hacken.

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. Dann die Tomaten und Petersilie zugeben und eine Minute ziehen lassen.

In tiefen Tellern servieren und mit Parmesan bestreuen.

Ravioli mit Pilzfüllung

Nudelteig

Zutaten für ca. 500g Nudeln:

200g Hartweizengrieß

300g griffiges Mehl, Typ 550

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 hinein geben. 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. Am Anfang sieht es so aus, als ob sich der Grieß nicht auflösen würde. Aber je länger man knetet, umso geschmeidiger wird der Teig. Der Teig darf am Anfang nicht zu trocken sein. Wenn er 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 1 Portion zum Verarbeiten nehmen, den Rest wieder abdecken, damit er nicht austrocknet.

Pilzfüllung der Ravioli

ca. 6 Personen

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

50g Ziegenfrischkäse

4 Zweige Petersilie

2 EL Butter

1 mittlere Zwiebel

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Pilze putzen und klein schneiden (möglichst nicht waschen, da Pilze das Wasser wie ein Schwamm aufsaugen). Zwiebel klein würfeln.

Die Pilze und die Zwiebeln in 2 Esslöffeln Butter bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Die gehackte Petersilie mit dem Ricotta 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 Liter 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 Pappardelle oder Tagliatelle mit Pilzen Kräutern, Tomaten und Ochsenschwanzragout

Zutaten für 4-6 Personen

Grüner Nudelteig

300g Blattspinat
50g Hartweizengrieß
200g Mehl
3 EL Olivenöl
7 Eigelb Salz
Mehl zum Bearbeiten
1 EL weiche Butter

Für den Nudelteig:

Spinat putzen, gründlich waschen. Den Spinat mit etwas Wasser in einen 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 Minuten ruhen lassen.

Auf der bemehlten Fläche den Teig vierteln, 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

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

Je 2 Zweige Kerbel, Blattpetersilie

50ml Olivenöl

50g 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 im Schnellkochtopf

Rezept für 4 Personen

1000g Ochsenschwanz

1 Bund Lauch Sellerie, Möhren, geschält und geputzt

3 mittelgroße Zwiebel, geschält und in Stücke geschnitten

Lorbeerblatt, Senfkörner, Piment, Wachholderbeeren (zerdrückt)

Salz, Pfeffermühle

200ml Rotwein

100ml Portwein rot

1 Liter Wasser

25g Fett/ Öl zum Anbraten

Den gut gewaschenen Ochsenschwanz in daumenbreite Stücke schneiden und scharf in Pflanzenöl (mit vielen Röststoffen) anbraten. 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 im Schnellkochtopf garen.

Kochtopf öffnen, den gegarten Ochsenschwanz herausnehmen, etwas erkalten lassen und auslösen und den Rotweinfond mixen.

Mit Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken.

Hinweis zu daumenbreiten Stücken: Der Ochsenschwanz besteht aus mehreren Gliedern und da sollte er getrennt werden. Kann man fertig eingeschnitten beim Metzger bestellen.

Cannelloni/ Crêpes mit Schoko-Nussmousse gefüllt

Rezept für 4 Personen

Schokoladen-Crêpes

40g Kakaopulver
125ml Milch
2 Stück Eier
100-150g 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 eine Stunde kalt stellen.

Schokoladen-Nuss-Mousse

20g Walnüsse, gehackt
20g Haselnüsse, gehackt
100g Zartbitterschokolade
50g Butter
5 Stück Eigelb
1 Ei
125g Zucker
350ml 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 eine Stunde kaltstellen.

Cafésauce

80ml Espresso
150ml Milch
150ml Sahne
12 Stück Eigelb
100g 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 und anschließend kaltstellen.

Anrichten:

Die Crêpes mit Schokoladen-Nuss-Mousse und mit den verbliebenen Nüssen füllen und aufrollen. Vor dem Servieren 2-3 Stunden kühl stellen. Auf jedem Teller 2 „Cannelloni“ V-förmig anrichten. Die Kaffeesauce dazwischen gießen. Mit dunklen und weißen Schokoladenraspeln bestreuen.