

Ravioli mit Füllung

Zutaten:

300 g Mehl, ca.
3 Eier
Salz
1 El. (-2) Öl
6 Schalotten
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Mis de Pain Brotbrösel
Muskat
2 Eier
100g Bergkäse oder Parmesan
200 g Butter
Salbei

Zubereitung:

Eine unwiderstehliche Sache, eine Spezialität aus der Emilia in Norditalien. Man sollte den Nudelteig unbedingt selber machen, denn nur dann ist die Teighülle so durchscheinend dünn, wie sie sein soll ...

Den Teig unbedingt eine Stunde vorher ansetzen: Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Vertiefung in die Mitte drücken, dorthinein die Eier gleiten lassen, das Salz und Öl zufügen. Zuerst mit einer Gabel die Eier verquirlen, dabei vom Mehlerand soviel einarbeiten, wie die Eier aufnehmen. Sobald sich ein Teig gebildet hat, ihn mit den Händen durcharbeiten. Schließlich in eine Plastiktüte gehüllt eine halbe Stunde ruhen lassen – bei Zimmertemperatur, nicht im Kühlschrank!

Unterdessen die Füllung fein hacken mit den Schalotten in Butter in der Pfanne andünsten, den geriebenen Käse hinzufügen mit dem Ei legieren und ggf. mit den Bröseln weiter binden. Den Nudelteig portionsweise hauchdünn ausrollen und mit Eiweiß einpinseln. Mit einem Löffel kleine Häufchen der Füllung in regelmäßigen Abständen nebeneinander setzen.

Die Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser zwei Minuten ziehen lassen, wenn sie oben schwimmen und das Wasser einmal hat aufwallen können, sind sie gar. Mit einer Schaumkelle herausheben und in vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Salbeibutter beträufeln und nach Gusto mit frisch geriebenem Parmesan oder Bergkäse bestreut heiß servieren!

Für die Salbeibutter 100 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie duftet. In Streifen geschnittene Salbeiblätter darin rösten, bis die Butter haselnussbraun geworden ist.

Nudelteig, einfach

Zutaten:

400 g Weizenmehl
4 Eier
1 Tl. Salz
1 El. Olivenöl; eventuell mehr

Zubereitung:

Es ist ganz einfach und schnell hergestellt:

Die Zutaten zu einem Teig verkneten.

In ein feuchtes Tuch einwickeln und im Kühlschrank 15 min. ruhen lassen. Den Teig hauchdünn ausrollen und in Streifen schneiden -fertig !!

Du kannst jetzt die Nudeln gleich im kochenden Wasser fertigkochend oder Du läßt sie über Nacht trocknen. Wenn sie nicht mehr feucht sind, kannst Du sie in einem großen Glas aufbewahren.

Aus dem gleichen Teig kann man auch prima Lasagneplatten schneiden oder auch mal Canneloni rollen.

Tortellini selbstgemacht mit Füllung

Zutaten:**Zubereitung:**

Tortellini gibt es heutzutage als Frischware in gutsortierten Supermärkten oder Fachgeschäften überall zu kaufen. Die selbstgemachten Tortellini, mit köstlich pürierten oder feingehackten Farcen, von Garnelen über Käse-Spinatmischung bis zu Fleisch, gefüllt, sind jedoch an Wohlgeschmack kaum zu überbieten.

Man kann das Verhältnis der Zutaten für die Füllung dabei beliebig variieren, andere Gemüsesorten hinzufügen und beliebiges Fleisch, das jedoch vorgegart sein sollte, verwenden. Und so schwierig, wie allgemein angenommen wird, sind Tortellini auch wieder nicht in der Zubereitung.

Aus dem 3 mm dick ausgerollten Teig runde Scheiben von etwa 4 cm Durchmesser ausstechen. Noch nicht verarbeiteten Teig mit einem feuchten Tuch abdecken. Die vorbereitete Füllung mit einem Teelöffel auf den Scheiben verteilen.

Die Ränder mit Wasser bepinseln. Die Scheiben zusammendrücken und festdrücken. Die Halbmonde vorsichtig um die Kuppe des Zeigefingers zu einem Ring biegen und die Enden zusammendrücken.

Die Tortellini in 8 bis 10 Minuten in sprudelnd kochendem Salzwasser garen und abgetropft mit zerlassener Butter beträufelt und gebräunten Semmelbrösel bestreut servieren. Je nach Art der Füllung kann man auch beliebige Saucen dazu reichen.

Pizzateig (einer der nicht stundenlang gehen muss)**Zutaten:**

1000 g Mehl
2 Ei Zucker
50 gr Trockenhefe
1 Spur Salz
9 El. Öl
250ml (- 500 ml) Wasser

Zubereitung:

Das halbe Mehl den Zucker und die Hefe gut mischen. Mit ca. 250 ml warmen Wasser angießen und ruhen lassen. Nach ca. 30 Minuten das Öl und Salz zugeben. Das Ganze mit den Knethaken durchrühren und dabei langsam das restliche Wasser zugeben. Wenn sich der Teig von der Schüssel löst und zu einem Klumpen wird, ist genug Wasser dran. Den Teig ausrollen und auf ein geöltes Blech geben. (Am besten ist eine runde Pizzaform). Den Teig ca. 20 min. gehen lassen. (Ich heize vorher den Ofen auf 50GradC und stelle ihn dann wieder aus. Der Teigsolltee bei nicht mehr als 35GradC gehen.) In der Zwischenzeit kann man gut den Belag vorbereiten (waschen und schnipseln) und dann die Pizza belegen.

Bei 160 GradC im Umluftherd ist die Pizza dann in 30 min. fertig.

Pizzateig professionell**Zutaten:**

1 Paket Frischhefe
6 Tl. Zucker
11 Tl. Salz
1 Guter Schuss Öl
1 l Lauwarmes Wasser (Man rechnet 200-250 ml Wasser/kg Mehl)
2 kg Mehl Type 405
3 kg Mehl Type 405

Zubereitung:

Das reicht für ca. 70 Pizzen mit je 24 cm Durchmesser. :-)

Ansatz gut verquirlen. Dann 2 kg Mehl Typ 405 klümpchenfrei mit dem Küchenmixer unterrühren. Nun die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und diesen Vorteig 10 Minuten gehen lassen.

Danach mit einem guten Mixer (min. 1000 Watt) und Knethaken oder per Hand (viel Spaß!) ca. 3 kg Mehl in den Teig einarbeiten. Wenn der Teig gerade nicht mehr klebt, ist er "gut"!

Sieh' zu, dass Du den Teig gut und sorgfältig (klümpchenfrei) knetest. Du hast bei der späteren Verarbeitung mehr Freude dran. :-)

Mit feuchtem Tuch abdecken, ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach kinderfaustgroße Teigbällchen formen, einen Moment "gehen" lassen, auf Pizzagröße und -form mit dem Nudelholz ausrollen und auf eingeeölte Bleche packen.

BTW: Die Schwierigkeit, zu Hause guten Pizzaboden zu fabrizieren, scheitert am Ofen! Pizza-Öfen werden mit Temperaturen von 350-400 Grad Celsius gefahren". :-))

Weitere TIPS :

Frische Hefe benutzen !! Warmes Wasser zur Teigzubereitung benutzen, aber: Die Wassertemperatur darf 38 Grad Celsius nicht überschreiten, sonst sterben die Hefekulturen den Hitzetod. :-)

Teig nach der Zubereitung lange genug ruhen lassen. Ca. 60 Minuten. Wenn Du einen guten Schuss Öl mit ins Wasser gibst, wird der Teig wesentlich geschmeidiger und lässt sich besser verarbeiten.

Karamalisierte Orangen mit Walnüssen

Zutaten:

175 g Zucker
50 g Butter
2 Becker Sahne
10 Walnüsse
8 Orangen

Zubereitung:

die Schalen und in 2 Finger Dicke Scheiben schneiden

Den Zucker karamellisieren mit Butter und Sahne ablöschen, einkochen
Die Orangen darin wälzen und anrichten mit Walnüssen oder Pistazien garnieren.

Italienische Tomaten Knoblauchsauce (Salsa pizzaiola)

Zutaten:

1500 g Geschälte Tomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 El. Olivenöl
10 El. Tomatenmark
1 Tl. Oregano getrocknet
1 El. Frisches Basilikum gehackt
1 Lorbeerblatt
2 Tl. Zucker
1 Tl. Salz
2 Spur Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und Feinwürfeln. Die Tomaten enthäuten und in Würfel schneiden . Das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel unter ständigem Umrühren darin glasig braten; dann den Knoblauch 2 Minuten mitbraten. Die gehackten Tomaten mit dem Saft und die übrigen Zutaten untermischen. Die Sauce aufkochen und anschließend unter häufigem Umrühren im offenen Topf 1 Stunde koecheln lassen; sie soll dann pastenartig sein. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Sauce noch abschmecken.

Tip: Die Sauce kann bis zu 4 Monate im Gefriergerät aufbewahrt werden.

Auberginen 'Ligurische Art'

Zutaten:

500 g Auberginen
Salz
500 g Tomaten
1/8 l Olivenöl
4 El. Rotwein
Zucker
Cayennepfeffer
40 g Parmesan, am Stück
1/2 Bd. Petersilie, glatte

Zubereitung:

Die Auberginen waschen, die Stielansätze abschneiden. Die Auberginen der Länge nach in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten salzen und nebeneinander auf Küchenpapier legen und etwa 30 Minuten abtropfen lassen.

Aus den Tomaten die Stielansätze keilförmig herausschneiden, die Oberseite kreuzförmig einritzen. Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, abschrecken, häuten und vierteln. Saft und Kerne herausdrücken, die Tomaten mit dem Schneidstab grob pürieren.

4 El. Rotwein mit dem Tomatenpüree und dem Rotwein in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 15 Minuten ohne Deckel dicklich einkochen. Herzhaft mit Salz, einer guten Prise Zucker und Cayennepfeffer würzen.

Die Auberginen trockentupfen und im restlichen heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Auberginen fächerförmig auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce begießen. Den Käse fein hobeln und verteilen. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken, darüber streuen und servieren.

Auberginen-Antipasti

Zutaten:

1 Aubergine
Basilikum
Balsamico
Knoblauch
Olivenöl

Zubereitung:

Zubereitung: Die Auberginen in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne mit Olivenöl und Knoblauch von beiden Seiten anbraten. mit Balsamico ablöschen und mit frischem Basilikum servieren.