

Steinpilz-Ravioli mit Salbeibutter

Zutaten:

300 g Mehl, ca.
3 Eier
Salz
1 El. (-2) Öl
500 g frische Steinpilze
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 Mehrrand 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 Steinpilze 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 Pfifferling Parmaschinkenfüllung

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 aus Pfifferlingen gehackter Zwiebel und Parmaschinken, 1 Eigelb und geriebenem Käse 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 El 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 Teig sollte 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.

Karamelierte Ananas mit Walnüssen

Zutaten:

175 g Zucker
50 g Butter
2 Becker Sahne
10 Walnüsse
1 Ananas (1 kg)

Zubereitung:

die Ananas Schälen, den Kern ausschneiden und die Ananas in Scheiben schneiden.
Den Zucker karamellisieren mit Butter und Sahne ablöschen, einkochen
Die Ananas 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 Umwenden 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.

Tortellini alla papalina

Zutaten:

400 g Tortellini
Salz
20 g Getrocknete Steinpilze
1 klein. Schalotte
250 ml Sahne
Pfeffer
Butter
2 Eigelb
3 El. Bergkäse; gerieben
4 Scheibe Parmaschinken; (1)

Zubereitung:

In italienischen Kochbüchern habe ich lange - und vergeblich! - nach dem Rezept für dieses Gericht gesucht, das ich in der hübschen Trattoria Er tartuffo (Der Trüffel) kennen und schätzen lernte [...]. Es handelte sich um einen kleinen Familienbetrieb, in welchem gleich drei padroni, und zwar leibliche Brüder, ihre Gäste wahrhaft königlich bewirteten [...]. Das Rezept habe ich den dreien erst nach wiederholten Besuchen und nicht ohne große Überredungskunst entlocken können. Sie konnten mir sogar Auskunft darüber geben, nach welchem Nachfolger des heiligen Petrus dieses Gericht benannt ist (Tortellini alla papalina bedeutet: Tortellini, wie der Papst sie mag), nämlich nach Pius XII. Als Kardinal war dieser hin und wieder zu Gast in der römischen Trattoria La Cisterna und aß dort gerne die besagten Tortellini. Als Kardinal Pacelli dann unter dem Namen Pius XII. zum Papst aufgerückt war, gab man dem Gericht zu seinen Ehren den Namen 'alla papalina'.

Das Rezept:

Die getrockneten Steinpilze eine Stunde in lauwarmem Wasser einweichen, dann in ein Sieb geben und gut durchspülen. Grosse Stücke werden geteilt.

Inzwischen die Tortellini in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Die feingehackte Schalotte zusammen mit den Steinpilzen in einem Topf in der heißen Butter kurz anschwitzen, die Sahne dazugießen, salzen und pfeffern und alles kurz aufköcheln. Parmesan unterziehen und die abgetropften Tortellini dazugeben. Den Topf vom Feuer nehmen und das verquirlte Eigelb daruntermischen; es darf nicht stocken, sondern soll die Sauce nur binden. Sofort auf angewärmten Tellern servieren; frisch geriebener Parmesan steht auf dem Tisch.