

4

HEUTE BACK ICH,
MORGEN BRAU ICH

Alternativen zu Würstchen und Kartoffelsalat gibt es hier.

RAVIOLO ALL'UOVO Rezept

Zutaten

für 4 große Ravioli mit Ei, aus dem restlichen Teig und der Füllung kann man noch einfache Ravioli machen.

Nudelteig

130 g Weizenmehl 00 (oder 405)

130 g Hartweizenmehl

2 Eier

2 EL Wasser

1/2 TL Salz

Füllung

150 g Spinat

250 g Ricotta

30 g Parmesan, gerieben

4 Eigelb (oder mehr)

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronenabrieb

Außerdem

Butter

frischer Salbei

Zubereitung

Für den Nudelteig Mehle und Salz mischen und mit den Eiern 20 Minuten kneten. Unter Klarsichtfolie 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung den Spinat waschen und in einer Pfanne mit Deckel in etwas Wasser dünsten, bis die Blätter beginnen, in sich zusammenzufallen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und mit aller Kraft die Flüssigkeit herauspressen, damit später die Füllung nicht verwässert. Auf einem Schneidebrett kleinhacken.

Spinat mit Ricotta in eine Schüssel geben, Parmesan hineinreiben, Muskatnuss, Pfeffer, Salz und ein ganz klein wenig unbehandelten Zitronenabrieb dazu. Abschmecken. Die Füllung sollte ruhig etwas überwürzt sein, das ungewürzte Eigelb wird später davon profitieren.

Nudelteig so dünn wie möglich ausrollen.

Mit einer kleinen Schüssel oder Ähnlichem größere Kreise (Ø ca. 10 cm) ausstechen, für einen großen Raviolo.

Hier noch ein Trick für hauchdünne Pasta: Ausgestochene Teigkreise noch einmal einzeln ausrollen.

Füllung großzügig in die Mitte der Kreise setzen. In die Mitte der Füllung eine kleine Kuhle drücken und vorsichtig das vom Eiweiß getrennte, rohe Eigelb hineingleiten lassen. Etwas Parmesan darüberreiben.

Den Rand des belegten Teilstücks mit einem in Wasser getunkten Finger befeuchten, ein zweites Teilstück darauf legen, und die Teigländer gut zusammendrücken. Dabei darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird, sonst blähen sich die Nudeln auf und platzen. Man kann die Ränder auch mit einer Gabel eindrücken.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.



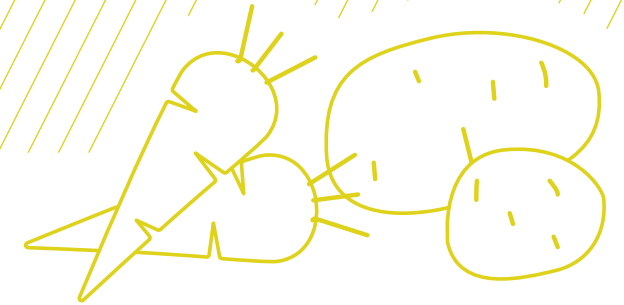
Währenddessen in einem Topf Butter schmelzen. Frische Salbeiblätter dazu geben, um die Butter zu aromatisieren.

Raviolo ins Wasser gleiten lassen, im leise köchelnden Wasser etwa zweieinhalb bis drei Minuten garen lassen.

Ein paar Esslöffel des Nudelwassers zur geschmolzenen Butter hinzufügen, Topf kräftig schwenken, bis eine milchige Emulsion aus Butter und Nudelwasser entstanden ist.

Nudeln abschöpfen, auf einen Teller legen, Salbeibutter darübergeben.

Aufschneiden und sich darüber freuen, wie sich das flüssige Eigelb, der hauchdünne Pastateig und die würzige Parmesano-Spinat-Muskat-Füllung zu einer perfekten Einheit fügen.



GEGRILLTE KAROTTEN AUF GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN MIT ZITRONEN-PFEFFER-BUTTER UND VIOLETTEM KARTOFFELSTAMPF Rezept (für 4 Personen, als einer von mehreren Gängen)

Zutaten

Für das Kartoffelpüree

500 g Trüffelkartoffeln oder violette Kartoffeln (z. B. Vitelotte)
120 ml Pflanzenmilch nach Geschmack (z. B. Soja- oder Haferdrink)
2 EL vegane Butter
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
evtl. etwas Zitronensaft

Für die Karotten

600 g junge Karotten mit Grün
Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker
2 Zweige Zitronenthymian
4 EL Olivenöl
geräucherter Paprika oder Raucharoma

Für die Kräuterseitlinge

500 g große Kräuterseitlinge
2 Rosmarinzwige
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
Olivenöl zum Braten

Für die Zitronen-Pfeffer-Butter

20 g Pinienkerne
Saft von einer Zitrone
150 g vegane Butter
2 TL grüne Pfefferkörner in Salzlake
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Trüffelkartoffeln schälen, in Salzwasser ca. 30 Minuten weich garen.

In der Zwischenzeit Karotten vom Grün befreien, ca. 2 cm davon stehen lassen. Gründlich unter fließendem Wasser waschen, schälen ist nicht nötig. Karotten in Salzwasser bissfest garen und abgießen.

Eine Pfanne erhitzen, Olivenöl und Thymianzweige in die Pfanne legen. Karotten rundum scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer, und Rauchpaprika würzen. Mit dem Zucker karamellisieren und warmstellen.

Für die Zitronen-Pfeffer-Butter Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun anrösten. Vegane Butter schmelzen lassen, Pfefferkörner und Zitronensaft hinzufügen, kurz aufschäumen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen, warmstellen.

Kräuterseitlinge putzen und längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, angedrückte Knoblauchzehen und Rosmarin dazugeben. Kräuterseitlinge auf beiden Seiten schön braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

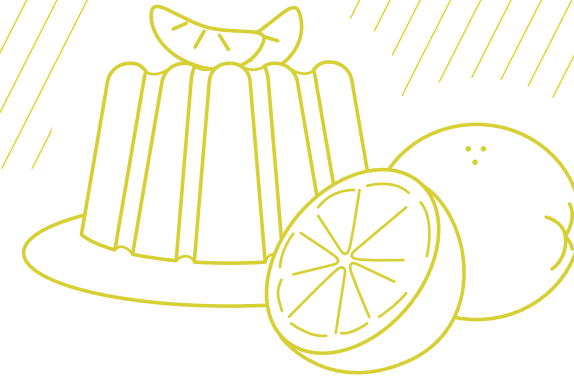
Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen und mit der veganen Butter und Pflanzenmilch mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Der erdige Geschmack kann mit etwas Zitronensaft gemildert werden.

Die gebratenen Kräuterseitlinge mit den Karotten und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und mit der Zitronen-Pfeffer-Sauce nappieren. Als Garnitur eignen sich div. Sprossen- oder Kressearten.

4

HEUTE BACK ICH,
MORGEN BRAU ICH

Alternativen zu Würstchen und Kartoffelsalat gibt es hier.



BAYERISCHE CREME Rezept (für 8 Personen)

Zutaten

Für die Creme

1 Vanilleschote
0,5 l Milch
100 g Zucker
5 Eigelb
0,5 l Sahne
5 Blatt Gelatine
etwas Kirschwasser

Für die Sauce à l'orange

4 – 6 schöne Orangen (unbehandelt)
100 ml Wasser
100 ml Grenadine-Sirup
1 Zitrone
100 g Zucker

Zubereitung

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Milch mit Zucker, Vanillemark und -schote aufkochen, nicht rühren, da der Zucker das Anbrennen von Milcheiweiß verhindert. Eigelbe verrühren, Vanilleschote aus der Milch nehmen und die heiße Vanillemilch langsam in die Eigelbe rühren. Nun über dem Wasserbad zur Rose abziehen – das heißt, eine Creme wird bei 80 bis 85 Grad durch ständiges Rühren gebunden. Nun das Ganze durch ein Haarsieb passieren und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine zugeben. Auf etwa 20 Grad abkühlen lassen, dann die geschlagene Sahne unterrühren. Vorsicht: wenn die Vanillemilch noch zu heiß ist, gerinnt die Sahne und setzt sich ab.

Zum Abschmecken etwas Kirschwasser unterrühren.

Mit einem Schälmesser drei Orangen hauchfein schälen (Zesten). Die Schalen in feine Streifen (Julienne) schneiden und in dem mit Wasser verdünnten Grenadine-Sirup einige Minuten kochen. Abkühlen lassen. Die dünn abgeschälten Orangen nun vollends schälen (wie einen Apfel, ohne das Weiße) und von allen Schalenteilchen befreien. Die einzelnen Spalten filetieren, Rest auspressen. Den Sirup mit den Schalenstreifen darübergießen und kalt stellen.

Die Creme nun, zum Stürzen oder Auslöffeln, in Gläser oder Formen füllen und mit der Sauce à l'orange servieren.