

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 53/2

Dr. Georg Dippel

09.01.2019

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 53 / 2 (Pasta - italienische Teigtaschen und Nudeln)	1
Tortellini in Brodo (Teigtäschchen aus der Emiliana)	2
Agnolotti dal plin (Teigtaschen aus dem Piemont)	4
Tajarin con Coniglio all' Arneis (feinste Eiernudeln mit Kaninchenragout)	6
Torta di pere e cioccolato con Zabaione di Moscato (Schokoladentorte mit Birnen auf Moscato- schaum)	8
Anhang	11
Geflügelbrühe	11

Kurs 53 / 2

Pasta - italienische Teigtaschen und Nudeln

(09.01.2019)

Tortellini in Brodo (Teigtäschchen aus der Emiliana)

Zutaten (für 4 Port.)

Nudelteig :

125 g Weizenmehl (Typ 405)
50 g Hartweizendunst
1 Ei
etwas Olivenöl

Tortellini :

60 g Schweinefleisch (Schulter)
50 g Kalbfleisch (Schulter)
40 g Zwiebeln
20 g Karotten
20 g Stangensellerie
50 g Lauch
 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
2 El Öl
50 ml Weißwein
1 l Geflügel- (S. 11) oder
Gemüsebrühe
1 kleiner Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer
60 g Mortadella
60 g luftgetr. Schinken
(z.B. Prociutta crudo)
100 g Parmesan
2 Eier
Muskatnuss

Zubereitung

Pasta

1. Für den Nudelteig Mehl, Hartweizendunst, Ei und Olivenöl zu einem festen Teig verrühren, ca. 5 min intensiv kneten, in Klarsichtfolie einpacken oder abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Std ruhen lassen. Vor der Weiterverarbeitung nochmals gut durchkneten.

2. Fleisch, Zwiebeln, Karotten, Stangensellerie und Lauch grob würfeln und die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Fleischwürfel in etwas Öl kurz und scharf anbraten, herausnehmen und warm stellen. Gemüse in der selben Pfanne mit etwas zusätzlichem Öl bräunen und zum Schluss die ganzen Knoblauchzehen zugeben.

3. Dann mit dem Weißwein ablöschen, Rosmarin und Lorbeerblatt zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischwürfel einlegen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 1 Std schmoren lassen, evtl. etwas Brühe nachgießen. Mortadella und Schinken in 1 cm große Würfel schneiden und den Parmesan reiben.

4. Nach der Schmorzeit das Schmorgut abseihen, Bratensaft beiseite stellen, alles gut durchkühlen lassen und zusammen mit der Mortadella und dem Prociutto durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen oder im Mixer pürieren. Dann das Ei mit dem Parmesan zugeben, alles zu einer homogenen Masse verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

5. Nudelteig dünn auswellen, zu Quadraten von 3 - 4 cm Kantenlänge schneiden und mit einem Teelöffel oder Spritzbeutel haselnussgroße Portionen der Füllung in die Mitte der Quadrate geben. Teigquadratränder mit Wasser oder verquirltem Eiweiß bestreichen und zum Dreieck (ABC) überlappen. Ecke B nach oben schlagen, A und C über den Finger rollen, fest zusammendrücken und auf einem Sieb oder im Hartweizengrießbett 1 Std trocknen lassen.

6. Die Tortellini in kochender und gesalzener Geflügel- oder Gemüsebrühe je nach Größe 4 - 6 min ziehen lassen und in der Brühe servieren.



Agnolotti dal plin (Teigtaschen aus dem Piemont)

Zutaten (für 4 Port.)

Nudelteig :

125 g Weizenmehl (Typ 405)
50 g Hartweizendunst
1 Ei
etwas Olivenöl

Füllung :

80 g Schweinefleisch (Schulter)
80 g Kalbfleisch (Schulter)
80 g Putenfleisch (Keule)
60 g Zwiebeln
20 g Karotten
20 g Stangensellerie
20 g Lauch
1 Knoblauchzehe
2 El Öl
40 ml Weißwein
40 ml Brühe
 $\frac{1}{2}$ Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer
40 g grünes Gemüse (Spinat,
Wirsing, Brokkoli oder
Knospenkohl)
20 g Reis
30 g Parmesan
1 Ei

Zubereitung

Pasta

1. Für den Nudelteig Mehl, Hartweizendunst, Ei und Olivenöl zu einem festen Teig verrühren, ca. 5 min intensiv kneten, in Klarsichtfolie einpacken oder abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Std ruhen lassen. Vor der Weiterverarbeitung nochmals gut durchkneten.

2. Fleisch grob würfeln und den Knoblauch schälen. Fleischwürfel in 1 El Öl kurz scharf anbraten, herausnehmen und getrennt warm stellen. Restliches Öl in die Pfanne geben, Gemüse in der selben Pfanne bräunen und zum Schluss die ganze Knoblauchzehe zugeben. Gemüse mit dem Weißwein ablöschen, Brühe, Rosmarin und Lorbeerblatt zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Das grüne Gemüse waschen, blanchieren und klein schneiden. Reis mit der doppelten Menge Wasser zugedeckt weich kochen und den Parmesan reiben. Das geschmorte Fleisch und Gemüse abseihen, Bratensaft beiseite stellen, mit dem grünen Gemüse und Reis mischen und abkühlen lassen.

4. Alles durch die feine Scheibe (2 mm) des Fleischwolfes drehen oder im Mixer pürieren, den geriebenen Parmesan zugeben und alles zu eine homogenen Masse verarbeiten.

5. Den Nudelteig dünnstmöglich auswellen oder durch die Nudelmaschine drehen und 8 - 10 cm breite Streifen schneiden. Mit einem Teelöffel haselnussgroße Portionen der Fleisch-Gemüse-Masse mit fingerbreitem Abstand auf eine Längshälfte der Teigbänder geben, den Rand mit Wasser oder Eiweiß bestreichen, die freie Streifenhälfte darüberklappen, gut andrücken und den Rand mit dem Zackenrad begradigen.

6. Den Teig zwischen den Füllungen mit Daumen und Zeigefinger fest zusammendrücken und an der Druckstelle mit dem Zackenrad teilen. Die Agnolotti in kochender, gesalzener Brühe je nach Größe 4 - 6 min ziehen lassen und nach Geschmack pur, in Salbeibutter oder mit Bratensaft servieren.



Tajarin con Coniglio all' Arneis (feinste Eiernudeln mit Kaninchenragout)

Zutaten (für 4 Port.)

Nudelteig

(*alla Franchina e Silvano*) :

250 g Hartweizendunst
(Semola di Grano duro)

8 Eigelb

1 Eiweiß

1 El Olivenöl

1Tl Salz

Muskatnuss

Kaninchenragout :

1 Kaninchen

Salz, Pfeffer

2 Zwiebeln

200 g gesch. Tomaten (a. d. Dose)

20 g getr. Steinpilze

20 ml Olivenöl

120 ml Arneis (Weißwein)

1 ungeschälte Knoblauchzehen

1 Lorbeerblatt

0,1 g Safran

350 ml Hühnerbrühe

1 Lorbeerblatt

Muskat

Zitronenabrieb

Basilikum

Parmesan

Zubereitung

Pasta

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Eier und das Öl hineingeben. Mit den Fingern oder einer Gabel die Eier mit dem Mehl verrühren. Dabei nach und nach das Mehl in die Mulde schieben und in die entstehende Masse einarbeiten. Den Teig ca. 10 min kneten, bis er glänzt und nicht mehr klebt, zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 1 Std ruhen lassen.

2. Den Teig in Portionen schneiden, mit dem Nudelholz oder Nudelmaschine dünn auswellen, nach gewünschter Länge der Nudeln in Bahnen schneiden, mit Mehl bestäuben und 5 - 10 min antrocknen lassen.

3. Dann die Bahnen aufrollen und in suppennudelfeine Streifen schneiden. Die fertigen Nudeln mit Weizengries bestreuen, lockern und antrocknen lassen.

4. Für das Kaninchenragout das Kaninchen in 6 - 8 Teile zerlegen, Teile gut abwaschen, auf Knochensplitter achten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln fein würfeln, die Tomaten durch ein Sieb passieren und die getrocknete Steinpilze in wenig warmem Wasser einweichen.

5. Olivenöl in einem Bräter erhitzen, Kaninchenteile darin hell anbraten und wieder herausnehmen. Zwiebeln in den Bräter geben, glasig dünsten und mit dem Weißwein dreimal ablöschen und jeweils einkochen lassen. Das Tomatenpüree, ungeschälte, leicht angeprügelte Knoblauchzehe, Lorbeerblatt, Steinpilze und Safran zugeben. Fleisch wieder dazugeben und mit Geflügelbrühe angießen, sodass das Fleisch leicht bedeckt ist.

6. Alles bei geringer Hitze ca. 1 Std in geschlossenen Bräter schmoren, evtl. Flüssigkeit nachgießen und am Ende soll das Fleisch fast von den Knochen fallen. Dann das Fleisch in der Sauce abkühlen lassen und von den Knochen lösen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken und ggf. bis zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen.

7. Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen, das Kaninchenfleisch nochmals in der Sauce erhitzen, die nicht ganz abgetropften Nudeln auf heiße Teller verteilen und mit dem Ragout, Basilikum und frisch gehobeltem Parmesan servieren.



Torta di pere e cioccolato con Zabaione di Moscato (Schokoladentorte mit Birnen auf Moscatoschaum)

Zutaten (für 1 Torte)

Torta :

3 Birnen
Butter
2 El Mehl
100 g Amarettibrösel
60 g Kakaopulver
60 g Puderzucker
3 Eier
1 Eigelb
100 ml Milch
250 ml Sahne
2 El Rum
2 g Trockenhefe

Zabaione :

5 Eigelb
5 El Puderzucker
100 ml Moscato d'Asti

Zubereitung

Dessert

1. Birnen schälen, längs in 10 Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Eine Backform mit Butter satt austreichen, mit Mehl bestäuben und die Birnenspalten gleichmäßig einlegen.
2. Amarettibrösel, Kakao, Puderzucker, Eier, Eigelb, Milch, Sahne, Rum, 1 El Mehl und Trockenhefe maschinell oder von Hand zu einer homogenen Masse verarbeiten und über die Birnen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 140°C 80 - 90 min backen (mit einem Zahnstocher prüfen), auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und portionieren.
3. Für die Zabaione die Eigelb und den Puderzucker über dem Wasserbad cremig aufschlagen, den Moscato nach und nach unter kräftigem Schlagen zugeben, zu einer schaumigen, zähflüssigen Crème aufschlagen und sofort zum Kuchen servieren.

Torta di pere e cioccolato con Zabaione di Moscato (Schokoladentorte mit Birnen auf Moscatoschaum)



Anhang

Geflügelbrühe

Zutaten (für 4 Port.)

1 Suppenhuhn (2 kg)
400 g Hühnerklein
300 g Karotten
300 g Lauch
300 g Sellerie
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 Sch. Ingwer
schw. Pfefferkörner
Piment
Sternanis
Salz

Zubereitung

Fond

1. Suppenhuhn zerlegen und mit dem Hühnerklein im Backofen unter dem Grill hell anrösten. Hühnerklein zusammen mit den Hühnerteilen in 4 l kaltem Wasser aufsetzen, aufkochen lassen, abschäumen und 30 min köcheln lassen.
2. Karotten, Lauch und Sellerie waschen putzen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln quer halbieren und die Schnittflächen ohne Fett anbräunen. Knoblauch schälen und halbieren, mit dem Ingwer und anderem Gemüse zur Brühe geben und weitere 40 min köcheln lassen.
3. Dann die Pfefferkörner, Piment, Sternanis und Zitronenschale zufügen und nochmals 20 min köcheln. Dann alles abseihen, auf 3 l reduzieren und mit Salz würzen.

