

Viva la Pasta



Agnolotti mit Safran

Zutaten für 4 Portionen

Für den Nudelteig:

- 300 g Weizenmehl und Mehl zum Bestäuben
- 1 kräftige Messerspitze Safranpulver
- Salz
- 2 Eier und 3 Eigelb

Außerdem:

- 60 g Butter
- frisch geriebener Parmesan

Für die Füllung:

- 300 g Ricotta
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 4 EL Pinienkerne
- 3-4 Zweige Minze
- 8l getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Mehl, Safran und Salz vermischen, auf eine Arbeitsfläche häufen und in der Mitte eine Vertiefung drücken. Eier und Eigelbe hineingeben und mit einer Gabel die Mischung mit etwas Mehl verquirlen. Dann mit den Händen so lange kneten, bis der Teig glatt ist und leicht glänzt. Zu einer Kugel formen und mit einem Tuch bedeckt 30 Min. ruhen lassen. Für die Füllung Ricotta mit Ziegenkäse vermischen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Minze abbrausen, trockentupfen, die Blätter abzupfen. Die Hälfte der Tomaten, 6-8 Minzeblätter und 2 EL

Pinienkerne mit einem Wiegemesser fein hacken. Unter die Käsemischung rühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Nudelteig am besten mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen, mit etwas Mehl bestäuben. Mit dem Teigrädchen in gleich große Rechtecke schneiden. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen der Ricotta-Füllung auf jeweils eine Hälfte der Teigrechtecke setzen. Teigrechtecke über die Füllung schlagen und rundherum den Rand festdrücken. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Teigtäschchen darin in 5-6 Min. gar kochen. Butter in einer tiefen Pfanne aufschäumen lassen und die gut abgetropften Teigtäschchen darin kurz durchschwenken. Die restlichen Tomaten in feine Streifen schneiden. Die Teigtäschchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Tomatenstreifen, übrigen Minzeblättern, restlichen Pinienkernen und Parmesan bestreuen.



Makkaroni mit Kapern-Sardellen-Sabayon & Roastbeef

Zutaten für 4 Portionen

- 3 eingelegte Sardellen
- 1 TL Kapern aus dem Glas
- 2 Möhren
- 100 g Staudensellerie
- Salz
- 2 mittelgroße Essiggurken
- 500 g Maccheroncini
- 100 g Schlagsahne
- 2 Eigelb
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 3 EL Weißwein
- 2 EL Gurkensud
- 2 Spritzer Worcestersauce
- 2 EL Butter
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 100 g kaltes, aufgeschnittenes Roastbeef

Zubereitung:

Sardellen abbrausen. Kapern und Sardellen fein hacken. Möhren putzen und schälen. Sellerie waschen, die Fäden abziehen. Möhren und Sellerie 1 cm groß würfeln, in Salzwasser 4 Min. kochen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Essiggurken ebenfalls klein würfeln. Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe kochen, in ein Sieb abgießen. Dabei etwa 100 ml Nudelwasser auffangen. Sahne nicht zu steif schlagen. Eigelbe mit Zitronensaft, Wein, Gurkensud, Worcestersauce, Salz und Cayennepfeffer in einer Schüssel verrühren, über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen, kalt rühren. Leicht angeschlagene Sahne unterheben. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Gemüsewürfel, Kapern, Sardellen, Essiggurken, heiße Nudeln, Nudelwasser dazugeben. Sauce einrühren, Pfanne vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit Schnittlauch bestreuen, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Roastbeef belegen und servieren.



Gratinierte Lachs-Cannelloni

Zutaten für 4 Portionen

- 8 grüne Lasagne-Blätter
- Salz
- 500 g Lachsfilet ohne Haut
- Butter für die Form
- 3 Eigelb
- 50 ml trockener Weißwein
- 100 g flüssige Butter
- Pfeffer
- Saft von 1/2 Zitrone
- 2 EL geschlagene Schlagsahne
- 40 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Lasagne-Blätter in reichlich Salzwasser bissfest kochen, mit kaltem Wasser abschrecken.

Lachsfilet abbrausen, trockentupfen und in 8 etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Diese mit den Lasagne-Blättern umwickeln. Eine Auflaufform buttern, die Lachs-Cannelloni nebeneinander hineinsetzen. Den Elektrofen auf 225 Grad vorheizen, Ofen auf Oberhitze stellen. Eigelbe und Weißwein in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Nach und nach die Butter darunter rühren. Schüssel vom Herd nehmen, Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die geschlagene Sahne unterheben. Sauce über die Cannelloni gießen. Den Parmesan darüber streuen und den Auflauf im Ofen bei 225 Grad Oberhitze (Gas: Stufe 4) in 10–15 Min. goldgelb gratinieren.



Tagliatelle mit Kräutersauce

Zutaten für 4 Portionen

Für den Nudelteig:

- 400 g Weizenmehl und Weizenmehl zum Bestäuben
- 1 kräftige Messerspitze Safranpulver
- Salz
- 2 Eier und 4 Eigelb

Für die Sauce:

- 250 g frische Waldpilze (z.B. Steinpilze, Pfifferlinge)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 450 g stückige Tomaten
- 150 g Fontina-Käse
- je 2 Stängel glatte Petersilie, Basilikum und Kerbel
- 2-3 Minzeblätter

Zubereitung:

Mehl und Salz vermischen, auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken. Eier und Eigelbe hineingeben und mit einer Gabel mit etwas Mehl verquirlen. Mit den Händen so lange kneten, bis der Teig glatt ist und leicht glänzt. Zu einer Kugel formen und mit einem Tuch bedeckt 30 Min. ruhen lassen.

Pilze putzen, eventuell in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Speck ebenfalls in kleine Würfel teilen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten.

Pilze zugeben und wenige Minuten mitbraten. Dann die Tomaten samt Flüssigkeit zufügen, kurz durchkochen lassen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen. Teigplatten mit etwas Mehl bestäuben, mit einem scharfen Messer in sehr schmale Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser in wenigen Minuten bissfest kochen.