

Menu

Antipasto: Insalata verde con uova sode in salsa verde

Vorspeise: Bunter Blattsalat mit gefüllten Eier

1° Piatto Tagliatelle fatte in casa con salmone affumicato

1. Gang: Hausgemachte Nudeln mit geräuchertem Wildlachs

2° Piatto Ossobuco di vitello alla milanese con Polenta Friulana

Hauptgang: Kalbshaxe nach mailänder Art mit Polenta Friulana

Dolce: Gelato affogato al caffè

Dessert: Vanille-Glace ertränkt mit Kaffee



Zutaten (für 4 Portionen)

- Div. Blattsalate
- Jungspinat
- Rucula
- 4 Gesottene Eier
- 1 TL gehackte Kapern (in Salz konserviertegewässert und abgspült; in Essig eingelegte abgetropft)
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1/4 TL gehackter Knoblauch
- 2 Flache Anchovifilet (gehackt)
- Dijonsenf
- 2 EL Olivenöl Extra Vergine
- Salz & Pfeffer
- 1 rote Peperoni (Dekoration)

Zubereitung gefüllte Eier:

- 1 Die Eier in kaltes Wasser legen und zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen, aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken und auskühlen lassen.
- 2 Die ausgekühlten Eier schälen und längs nach halbieren. Die Eigelbe vorsichtig herausheben, dabei die Eiweisse möglichst nicht beschädigen. Die Eiweisse beiseite stellen.
- 3 Eigelbe, Olivenöl, Kapern, Petersilie, Knoblauch, Anchovis, Senf und eine kleine Prise Salz in eine Schüssel geben und alles mit einer Gabel zu einer homogenen Mischung zerdrücken. (Wenn Sie für eine Party eine grössere Menge zubereiten wollen, benutzen Sie lieber die Küchenmaschine.)
- 4 Die Mischung in 8 gleiche Teile teilen und diese in die Höhlungen der Eiweisse füllen. Mit Paprikawürfeln garnieren.

Salat:

Salatblätter und Spinat waschen und trockenschleudern. Auf einem Teller drappieren.
Italienisches Dressing Salz Pfeffer 1½ EL Weinessig 1 Balsamico und 5 -6 EL Olivenöl mit dem Schwingbesen in einer Schüssel gut verrühren und über den Salat träufeln oder den Salat direkt in der Schüssel mit dem Dressing mischen. Die gefüllten Eier neben dem Salat anrichten.

Mit einem Stück gerösteten Weissbrot servieren.



Zutaten (für 4 Portionen)

- 400 gr Eiernudeln
- 150 gr geräucherten Lachs
- 1 Schalotte
- 40 gr Butter
- 1 dl trockenen Weisswein
- 1.5 dl Rahm
- EL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer (Peperoncino)
- Peterli zum dekorieren

Zubereitung :

Die Schalotte fein hacken. Den geräucherten Lachs in feine Streifen oder in Würfel schneiden. Etwas mehr als die Hälfte des geräucherten Lachses beiseite stellen (wird vor dem servieren über der Pasta verteilt).

Butter in einer weiten Pfanne erhitzen. Schalotte andünsten. Den Lachs begeben und gut einrühren. Mit dem Weisswein ablöschen und einreduzieren lassen. Den Zitronensaft begeben und mit dem Rahm ablöschen. Nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertigen Nudeln direkt zur Sauce in die Pfanne geben und mischen. Auf vorgewärmte Teller anrichten und den beiseitegestellten geräucherten Lachs auf der Pasta verteilen. Mit dem gehackten Peterli garnieren und gleich servieren.

Zubereitung der frischen Pasta sie separates Blatt.



Zutaten (für 4 Portionen)

- 300 gr Weissmehl
- 3 frische Eier

Zubereitung der frischen Pasta:



Eier und Mehl verbinden:

Weil man vorher nicht genau sagen kann, wie viel Mehl nötig ist, vermischt man Eier und Mehl am besten mit der Hand, weil man die Mehlmenge dann während der Arbeit regulieren kann. Häufen Sie das Mehl auf die Arbeitsfläche und drücken Sie eine tiefe Mulde in die Mitte. Die Eier in die Mulde schlagen. Wenn Sie grüne Pasta zubereiten, fügen Sie nun auch den Spinat hinzu. Die Eier etwa 1 Minute leicht mit einer Gabel schlagen, als bereiteten Sie ein Omelett zu. Wenn Sie Spinat zugegeben haben, schlagen Sie noch etwa 1 Minute länger. Häufen Sie ein wenig Mehl auf die Eier, und arbeiten Sie es nach und nach mit der Gabel darunter, bis die Eier nicht mehr flüssig sind.

Schieben Sie die Mehlränder mit den Händen zusammen, lassen Sie aber einen kleinen Teil des Mehls an der Seite liegen. Bearbeiten Sie Eier und Mehl mit den Fingern und den Handflächen, bis eine glatte

Masse entstanden ist. Sollte sie klebrig sein, arbeiten Sie mehr Mehl darunter. Wenn die Masse sich gut anfühlt, waschen Sie Ihre Hände, trocknen Sie sie ab und machen Sie einen einfachen Test: Drücken Sie Ihren Daumen tief in die Mitte der Masse; kommt er sauber wieder heraus, ohne dass irgendetwas an ihm klebt, ist kein weiteres Mehl nötig. Schieben Sie den Teig beiseite, schaben Sie die Arbeitsfläche absolut frei von lockerem oder verklebtem Mehl und Krümeln, und machen Sie sich bereit zum Kneten.

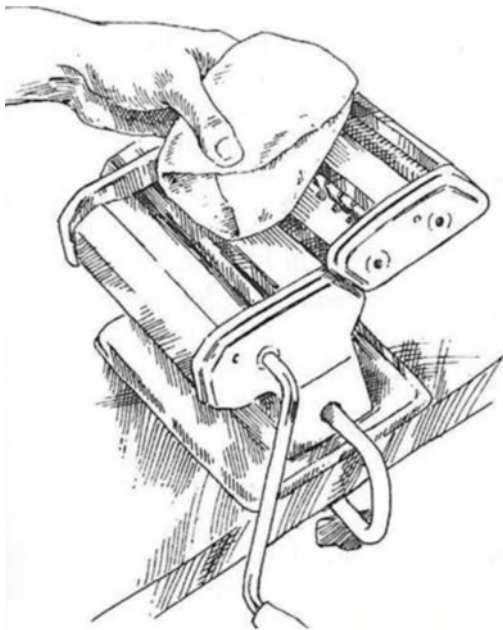
Das Kneten: Das richtige Kneten des Teigs ist wahrscheinlich die wichtigste Phase bei der Herstellung guter Pasta mit der Maschine. Es ist vor allem das Geheimnis der wunderbaren Pasta, die Sie selbst zu Hause zubereiten können. Ja, man kann Pastateig mit einer Maschine kneten, aber das geht auch nicht viel schneller als mit der Hand, und das Ergebnis ist nicht halb so gut, vor allem, wenn der Teig in einer Küchenmaschine geknetet wird.

Schieben Sie den Teig mit dem Handballen von sich weg, und halten Sie die Finger dabei gekrümmt. Schlagen Sie die Masse zur Hälfte übereinander, drehen Sie sie um 90 Grad, pressen Sie sie fest mit dem Handballen wieder nach unten und wiederholen Sie den Vorgang. Achten Sie darauf, dass Sie die Teigkugel immer in dieselbe Richtung drehen, entweder im Uhrzeigersinn oder dagegen. Wenn Sie den Teig auf diese Weise 8 Minuten geknetet haben und er so glatt wie Seide ist, dann ist er bereit für die Maschine.

Anmerkung:

Wenn Sie eine grosse Menge verarbeiten, können Sie sie aufteilen und diese Teile nacheinander kneten. Bedecken Sie die Teile des Teigs, die Sie nicht kneten oder schon geknetet haben, fest mit Klarsichtfolie.





Das Ausrollen:

Schneiden Sie jede Teigkugel, die Sie mit 3 Eiern und der entsprechenden Menge Mehl zubereitet haben, in 9 gleiche Teile. Mit anderen Worten: Sie sollten dreimal so viele Teigstücke zum Ausrollen haben, wie Eier darin sind. Breiten Sie auf der Arbeitsfläche in der Nähe der Pastamaschine saubere, trockene Geschirrtücher aus. Wenn Sie eine große Menge Pasta zubereiten, brauchen Sie viel Arbeitsfläche und viele Tücher. Setzen Sie die beiden Walzen zum Ausrollen ein, und zwar auf die weiteste Öffnung. Drücken Sie eines der Teigstücke mit der Handfläche platt, treiben es durch die Maschine, falten die Enden des Teigstreifens zu je einem Drittel über die Mitte und treiben dieses Teigstück vom schmalen Ende her wiederum durch die Maschine. Den Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen. Den flachen Pastastreifen auf eines der auf der Arbeitsfläche ausgebreiteten Tücher legen. Da Sie eine Menge Streifen erhalten werden, fangen Sie an einem Ende der Arbeitsfläche an, und lassen Sie genug Platz für dieübrigen Streifen. Ein zweites Teigstück nehmen, mit der Hand flach drücken und, genau wie zuvor beschrieben, durch die Maschine treiben. Den Streifen neben den ersten auf das Tuch legen, aber so, dass die Streifen sich nicht berühren, weil sie immer noch so feucht sind, dass sie zusammenkleben könnten. Die übrigen Teigstücke genauso ausrollen.

Anmerkung:

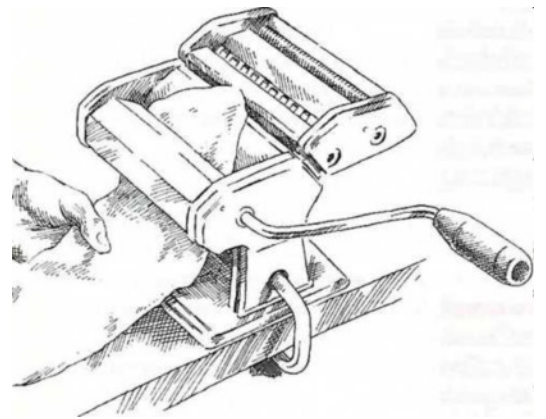
Dies ist das Verfahren, das Sie anwenden sollten, wenn Sie die Pasta zu Nudeln schneiden wollen. Wenn Sie sie dagegen für Raviolini oder andere gefüllte Pasta verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anmerkung zu gefüllter Pasta unten.

Stellen Sie die Öffnung zwischen den Walzen der Maschine eine Nummer enger. Nehmen Sie den Streifen, den Sie zuerst ausgerollt haben, und geben Sie ihn von der Schmalseite her durch die Walzen. Nicht falten, sondern flach auf dem Tuch ausbreiten und den nächsten Pastastreifen verarbeiten.

Wenn Sie alle Pastastreifen durch die engere Öffnung getrieben haben, stellen Sie die Walzen eine weitere Nummer enger und führen Sie die Pasta-streifen wiederum hindurch, und zwar genauso, wie oben angegeben. Je dünner die Streifen werden, umso länger werden sie. Wenn nicht genug Platz vorhanden ist, um sie auf der Arbeitsfläche auszubreiten, lassen Sie sie über die Kante herabhängen. Rollen Sie die Streifen nach und nach weiter aus, indem Sie die Walzen immer enger stellen, bis die Pasta so dünn ist, wie Sie sie haben möchten. Dieses schrittweise Ausrollen, das kommerzielle Pasta-hersteller stark abkürzen oder gänzlich auslassen, ist- zusammen mit dem Kneten - der Grund, weshalb hausgemachte Pasta eine so homogene Konsistenz und eine so gute Struktur hat.

Anmerkung zu gefüllter Pasta: Pastateig, den Sie als Hülle für Füllungen verwenden wollen, sollte weich und klebrig sein. Sie müssen den oben beschriebenen Vorgang daher wie folgt verändern: Rollen Sie jeweils nur ein Teigstück bis zu Ende aus, schneiden Sie es und füllen es nach dem Rezept, das Sie gewählt haben. Fahren Sie erst danach mit dem nächsten Stück fort. Wickeln Sie alle Teigstücke bis zum Ausrollen fest in Klarsichtfolie ein.

Das Trocknen: Wollen Sie Schnittnudeln wie Fettuccine, Tagliolini, Pappardelle zubereiten, lassen Sie die Teigstreifen je nach Temperatur und Belüftung Ihrer Küche 10 Minuten oder länger auf den Tüchern ausgebreitet trocknen. Die Streifen hin und wieder umdrehen. Die Pasta kann geschnitten werden,



Anmerkung zu gefüllter Pasta:

Pastateig, den Sie als Hülle für Füllungen verwenden wollen, sollte weich und klebrig sein. Sie müssen den oben beschriebenen Vorgang daher wie folgt verändern: Rollen Sie jeweils nur ein Teigstück bis zu Ende aus, schneiden Sie es und füllen es nach dem Rezept, das Sie gewählt haben. Fahren Sie erst danach mit dem nächsten Stück fort. Wickeln Sie alle Teigstücke bis zum Ausrollen fest in Klarsichtfolie ein.

Das Trocknen: Wollen Sie Schnittnudeln wie Fettuccine, Tagliolini, Pappardelle zubereiten, lassen Sie die Teigstreifen je nach Temperatur und Belüftung Ihrer Küche 10 Minuten oder länger auf den Tüchern ausgebreitet trocknen. Die Streifen hin und wieder umdrehen. Die Pasta kann geschnitten werden,



Zubereitung der frischen Pasta



Anmerkung zu gefüllter Pasta:

Pastateig, den Sie als Hülle für Füllungen verwenden wollen, sollte weich und klebrig sein. Sie müssen den oben beschriebenen Vorgang daher wie folgt verändern: Rollen Sie jeweils nur ein Teigstück bis zu Ende aus, schneiden Sie es und füllen es nach dem Rezept, das Sie gewählt haben. Fahren Sie erst danach mit dem nächsten Stück fort. Wickeln Sie alle Teigstücke bis zum Ausrollen fest in Klarsichtfolie ein.

Das Trocknen: Wollen Sie Schnittnudeln wie Fettuccine, Tagliolini, Pappardelle zubereiten, lassen Sie die Teigstreifen je nach Temperatur und Belüftung Ihrer Küche 10 Minuten oder länger auf den Tüchern ausgebreitet trocknen. Die Streifen hin und wieder umdrehen. Die Pasta kann geschnitten werden, wenn sie noch so biegsam ist, dass sie beim Schneiden nicht reißt, aber nicht mehr so weich und feucht, dass die Nudeln zusammenkleben. Die Pasta braucht nun nicht mehr weiter zu trocknen, es sei denn, Sie wollen sie aufbewahren.

Das Schneiden flacher Pasta:

Verwenden Sie den breiten Messersatz der Maschine für Fettuccine und den schmalen für Tonnarelli oder Tagliolini. Wenn die Teigstreifen trocken genug, aber nicht zu trocken sind, führen Sie sie durch den gewählten Messersatz. Die fertigen Nudeln voneinander trennen und auf den Tüchern ausbreiten. Wenn Sie die Nudeln kochen wollen, geben Sie alle auf ein Tuch und lassen sie so in kochendes Salzwasser gleiten, wie auf Seite 120 beschrieben.

BESONDERE NUDELFORMEN:

Tonnarelli: Eine der interessantesten Formen haben diese dünnen, vierkantigen Nudeln aus Mittelitalien, die sich mit sehr vielen Saucen blendend vertragen. Wegen des gitarreähnlichen Geräts, mit dem man sie früher in Mittelitalien zu schneiden pflegte, nennt man diese Nudeln auch Maccheroni alla chitarra. Sie haben einen quadratischen Querschnitt. Ihre festere Konsistenz gibt ihnen Substanz und den Biss einer industriellen Pasta, ihre Oberfläche behält jedoch die Aufnahmefähigkeit für Saucen, wie dies bei allen hausgemachten Pastaformen der Fall ist.

Mit der Pastamaschine machen Sie ausgezeichnete Tonnarelli. Der Teig dafür muss dicker bleiben als für Fettuccine und andere Nudeln. Um den für diese Nudel typischen quadratischen Querschnitt zu erzielen, muss der Pastastreifen genauso dick bleiben wie der Zwischenraum zwischen den Messern des engeren Schneidsatzes der Maschine. Bei den meisten Maschinen ist das die vorletzte Einstellung. Geben Sie ein wenig Teig durch diese Einstellung und regulieren Sie die Zwischenräume entsprechend.

Quelle: die klassische italienische Küche Marcella Hazan



Zutaten (für 4 Portionen)

- 80 gr Zwiebeln, fein gehackt
- 3 mittelgrosse Karotten, klein gewürfelt
- 2-3 Stangen Sellerie in kleine Stücke geschnitten
- 50 g Butter
- 1 TL fein gehackter Knoblauch
- 2 dünne Streifen Zitronenschale ohne das Weisse
- 6 EL Pflanzenöl
- 4 Scheiben Kalbshaxe (4cm dick),
- Mehl zum Wenden
- 2 dl trockener Weißwein
- 2.5 dl Fleischbrühe
- 400 g San-Marzano-Tomaten aus der Dose, grob gehackt, mit ihrem Saft
- 1 TL frischer Thymian
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 2 oder 3 Stängel Petersilie
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung Ossobuco:

1 Den Ofen auf 180°C vorheizen.

2 Einen emaillierten gusseisernen Topf oder einen anderen schweren Topf nehmen, in dem die Beinscheiben nebeneinander Platz haben. (Steht kein ausreichend grosser Topf zur Verfügung, zwei kleine Töpfe nehmen und die Zutaten in zwei Portionen teilen; für jeden Topf zusätzlich 1 EL Butter verwenden.

Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Butter in den Topf geben und auf mittlere Hitze schalten. Das Gemüse 6 bis 7 Minuten anschwitzen, dann den gehackten Knoblauch und die Zitronenschale hinzufügen und alles noch 2 bis 3 Minuten garen, bis das Gemüse weich wird. Den Topf vom Herd nehmen.

3 Das Pflanzenöl in eine schwere Pfanne giessen und auf mittlere Hitze schalten. Die Haxenscheiben etwas salzen und pfeffern. Mehl auf einem Teller verteilen, die Haxenscheiben darin wenden und gleichmässig mit Mehl überziehen; überschüssiges Mehl abschütteln.

Wichtig: Die Haxenscheiben oder andere Zutaten, die gebräunt werden sollen, nicht im Voraus mit Mehl überziehen, da das Mehl sonst durchweicht und die Oberfläche nicht knusprig wird.

Wenn das Öl heiss ist, es soll zischen, wenn man das Fleisch hineingibt -, die Haxenscheiben in die Pfanne legen und auf beiden Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch mit einer Schaumkelle oder einem Spatel herausnehmen und nebeneinander auf das Gemüse im Topf legen.

4 Die Pfanne schräg halten und fast das gesamte Fett abschöpfen. Den Wein dazugiessen, bei mittlerer Hitze köcheln lassen und mit einem Holzlöffel den Bratensatz vom Boden und von den Seiten losschaben. Den Bratensaft über das Fleisch im Topf giessen.

5 Die Brühe in die Pfanne geben, zum Köcheln bringen und ebenfalls in den Topf giessen. Die gehackten Tomaten mit ihrem Saft, Thymian, Lorbeerblätter, Petersilie, Pfeffer und Salz hinzufügen. Die Haxenscheiben sollen zu zwei Dritteln mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ist dies nicht der Fall, weitere Brühe ang giessen.



Fortsetzung Zubereitung Ossobuco:

4 Die Pfanne schräg halten und fast das gesamte Fett abschöpfen. Den Wein dazugießen, bei mittlerer Hitze köcheln lassen und mit einem Holzlöffel den Bratensatz vom Boden und von den Seiten losschaben. Den Bratensaft über das Fleisch im Topf giessen.

5 Die Brühe in die Pfanne geben, zum Köcheln bringen und ebenfalls in den Topf giessen. Die gehackten Tomaten mit ihrem Saft, Thymian, Lorbeerblätter, Petersilie, Pfeffer und Salz hinzufügen. Die Haxenscheiben sollen zu zwei Dritteln mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ist dies nicht der Fall, weitere Brühe angießen.

6 Die Flüssigkeit im Topf zum Köcheln bringen, den Deckel fest auflegen und den Topf im unteren Drittel in den vorgeheizten Ofen stellen. Das Fleisch etwa 2 Stunden garen, bis es sich sehr weich anfühlt, wenn man mit einer Gabel hineinsticht, und eine dicke, sämige Sauce entstanden ist. Die Haxenscheiben alle 20 Minuten mit der Flüssigkeit übergießen. Kocht die Flüssigkeit zu stark ein, nach Bedarf jeweils 2 EL Wasser hinzufügen.

7 Die fertigen Haxenscheiben auf einer vorgewärmten Platte anrichten und das Küchengarn entfernen, ohne dass das Fleisch auseinanderfällt. Mit der Sauce übergießen und sofort servieren. Ist die Sauce dünn und wässrig, die Flüssigkeit bei starker Hitze reduzieren und über die Haxenscheiben auf der Platte giessen.

GREMOLADA

Wer Ossobuco auf traditionelle Weise zubereiten möchte, muss das Gericht kurz vor Ende der Garzeit mit einer aromatischen Würzmischung namens Gremolada verfeinern. Ich persönlich verwende sie zwar nie, doch für alle, die es ausprobieren möchten, hier das Rezept:

1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone 1 EL gehackte Petersilie
1/4 TL Knoblauch, besonders fein gehackt

Die Zutaten vermengen und unmittelbar vor Ende der Garzeit auf den Haxenscheiben verteilen, sodass die Würzmischung nicht länger als 2 Minuten erhitzt wird.

Zubereitung Polenta:

Für eine Polenta Friulana bracht man nur Wasser eine Prise Salz und das Polentamehl.
Dafür dauert die Zubereitung ca. 45 - 60 Minuten. Am Schluss erhält man eine Feste Polenta wie ein Brot.

1. 0.8 Liter kaltes Wasser mit einer Prise Salz in eine Pfanne geben.
Mit einem Schwingbesen das Polentamehl unter ständigem rühren ins Wasser geben bis ein dicker Brei entstanden ist. Herd einschalten ca. Stufe 4 - 5.
2. Mit einer Holzkelle die Polenta weiterrühren. Zwischendurch pausieren. Der Brei darf ruhig dampfen und zischen. Falls der Teig sich spaltet kann wenig Wasser zugegeben werden.
3. Die Polenta ist fertig, wenn sie sich nicht mehr sandig im Biss anfühlt.



Zutaten (für 4 Portionen)

- 4 Kugeln Vanille Glace
- 1 dl Vollrahm für Schlagrahm
- 4 frischen Espresso oder Mocca
- Dunkle Schokoraspeln
- Ein paar Himbeeren
- Pfefferminzblatt zu Deko

Zubereitung Gelato al affogato:

- 1 1 Vanillekugel in ein Glas geben.
- 2 Schlagrahmhaube auf das Glace geben.
- 3 Mit dem heissen Espresso oder Mocca übergießen.
- 4 Mit den Schokoraspeln und Himbeeren garnieren und sofort servieren.