

Grundrezept Nudelteig

Zutaten:

500 g Mehl oder Hartweizengrieß

3 – 4 Eier

Salz, Öl, Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Mehl/Hartweizengrieß so auf die Arbeitsfläche geben, dass ein Hügel entsteht. In die Mitte eine Kuhle machen und die Eier sowie 1 TL Salz hinein geben. Vom Rand her nach innen mit einer Gabel die Eier mit dem Grieß vermischen, bis eine krümelige Masse entsteht. Nach Belieben noch einen Schuss Olivenöl zugeben, dadurch wird der Teig schön elastisch und lässt sich ganz dünn ausrollen.

In Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Ravioli al Limone

Zutaten:

50 gr Butter

3 unbehandelte Zitronen

3 Eier

600 gr Ricotta

Zitronenmelisse

Tomaten

Ca. 100 gr Parmesan

Zubereitung:

Die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Zitronen auspressen und den Saft auf die Hälfte reduzieren. Zucker dazugeben und mit einem Ei legieren (muss kälter als 70 Grad sein).

Die Butter in den warmen Zitronensaft geben und schnell mit dem Ricotta, dem geriebenen Parmesan und den zwei Eiern verrühren. Salzen und Pfeffer.

Ravioli mit Lachs

Zutaten:

1 Zwiebel

Ca. 300 g Lachs

Ca. 700 g Frischkäse

Salz, Pfeffer, Kräuter der Saison

Zubereitung:

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Lachs sehr fein würfeln. Beides mit dem Frischkäse in einer Schüssel gut vermischen und mit dem Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ravioli mit Steinpilzen an Salbei-Butter-Sauce

Zutaten:

5 EL Olivenöl

Ca. 200 g Steinpilze

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

100 g Frischkäse

2 EL Semmelbrösel

1 Bund Salbei, 2 EL Butter, Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Pilze hacken, Zwiebeln würfeln und Petersilie klein schneiden.

Zwiebel in Öl glasig dünsten, Pilze ca. 5 Minuten braten, salzen, pfeffern, abkühlen lassen.

Frischkäse mit Steinpilzen, Petersilie, 1 Ei und Semmelbröseln vermengen, salzen, pfeffern.

Salbeiblätter abzupfen, im restlichen Öl knusprig braten. Butter zugeben, aufschäumen und die Ravioli darin schwenken, sofort servieren.

Grundrezept Bisquitteig

Zutaten:

4 Ei(er), getrennt

4 EL Wasser, warm

175 g Zucker

1 Prise Salz

75 g Mehl, 75 g Speisestärke, 1 Msp. Backpulver

Zubereitung:

Die Eigelbe, das Wasser und den Zucker in eine Schüssel geben und auf höchster Stufe mit dem Mixer schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Salz, der Stärke und dem Backpulver mischen und nach und nach unter die Eigelbmasse heben. Die Eiweiß werden steifgeschlagen und vorsichtig untergehoben, wenn das Mehl eingearbeitet ist.

Vanillepudding

Zutaten:

100 g Speisestärke, 100 g Zucker , 1 Liter Milch, 2 Pck. Vanille - Extrakt oder eine Vanilleschote, 2 Eier

Zubereitung:

Zucker und Speisestärke mischen, 13 Esslöffel von der Milch abnehmen und zum Zucker-Speisestärke-Gemisch geben, umrühren. Die restliche Milch mit Vanilleextrakt (oder Vanilleschote) zum Kochen bringen, zwei Eier trennen, das Eigelb zur Speisestärkemischung geben, umrühren, die Speisestärkemischung unter die heiße Milch rühren und noch mal aufkochen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Pudding heben.

Frankfurter Kranz

Zutaten:

Für die Creme:

½ Liter Milch, Vanillepudding

80 g Zucker, Vanillinzucker , 250 g Butter, sehr weiche

Außerdem: (für den Krokant)

20 g Butter, 100 g Zucker, 200 g Mandel(n), gehackte

Für die Garnitur: 16 Kirschen, kandierte

Zubereitung:

Für den Krokant:

20 g Butter, 100 g Zucker und die gehackten Mandeln solange unter Rühren erhitzen, bis der Krokant gebräunt ist. Den Krokant auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten und abkühlen lassen.