

Menü

*Buchweizen-Bergkäsekügel
auf frischem Rucola-Strauchtomatensalat*

xxx

Südtiroler Schlutzkrapfen

xxx

*Seeteufel-Saltimbocca mit Rattatouille
und Kartoffel-Gnocchi an Basilikum-Pesto*

xxx

*Gratinierte Beerenfrüchte
mit Marsala-Zabaione und Sauerrahm-Eis*

Buchweizen-Bergkäseknödel auf frischem Ruccola-Strauchtomatensalat 12 Pers.

Buchweizen-Bergkäseknödel

300g Brötchen vom Vortag, 240 g Mehl, 400 ml lauwarme Milch, 250 g Butter, 1 gehackte Knoblauchzehe, 160 g Zwiebelwürfel
4 EL gehackte Petersilie, 6 Eier, 180 g Buchweizenmehl, 400 g Bergkäse
Salz, Pfeffer, Muskat

Ruccola-Strauchtomatensalat

200 g Schalotten, , 36 Rippen-Kirschtomaten, 400 g Ruccola
9 EL weißer Balsamico, 6 EL Olivenöl, 6 EL Walnussöl, Salz, Pfeffer

1. Die Brötchen in feine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit der Milch übergießen. Dann 15 min. weichen lassen.
2. 20g Butter in einer Pfanne zerlassen und den Knoblauch und die Zwiebeln darin anschwitzen und zu dem eingeweichtem Brot geben. Die gehackte Petersilie, die Eier, das Mehl und das Buchweizenmehl dazu geben und zu einem lockeren Teig vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Weitere 15 min stehen lassen. Den Käse in kleine Würfel schneiden und unter den Teig kneten.
3. Aus der Masse 12 Knödel formen und in sprudelndes Salzwasser einkochen. Die Hitze sofort reduzieren und die Knödel etwa 12 min ziehen lassen.
4. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und die Knödel mit einer Gitterkelle aus dem Wasser in die Pfanne geben und kurz anbraten.
5. Für den Salat die Schalotten in feine Streifen schneiden. Kirschtomaten halbieren. Ruccola mit den Schalotten und den Tomaten in eine Schüssel geben und mit Essig, Olivenöl, Walnussöl. etwas Salz und Pfeffer anmachen.

Südtiroler Schlutzkrapfen 12 Pers.

Teig:

450 g Roggenmehl, 450 g Weizenmehl, 3 Eier, 150 ml lauwarmes Wasser, 3 EL Olivenöl, Salz

Füllung:

450g Steinpilze , 200 Kartoffeln gekocht und passiert,
200g geriebenen Graukäse oder Edamer, 10g Sauerrahm, Petersilie, Muskat, Salz und Pfeffer
1 Ei zum Bestreichen

Weiteres:

150 g Butter, 1 Bund fein geschnittener Schnittlauch, Parmesan, gerieben

1. Die beiden Mehlsorten in einer Schüssel vermengen und zu einem Kranz formen. Die übrigen Zutaten vermengen und in die Mitte des Mehlkranzes gießen. Das Ganze zu einem glatten Teig verkneten, in Klarsichtfolie einrollen und 30 min kalt stellen.
2. Kartoffeln kochen und durchpressen. Die Pilze in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz anschwitzen, die Petersilie hacken und zusammen mit dem Sauerrahm und dem Käse unter die passierte Kartoffeln heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Den Nudelteig mit dem Nudelholz oder der Nudelmaschine zu einem dünnen Teig ausrollen und mit einer Kaffeetasche oder einem Ausstecher zu etwa 7 cm großen Kreisen ausstechen. Nun etwa einen Teelöffel der Füllung auf die Mitte der Kreise legen, die Ränder mit Ei bestreichen und die Kreise zu Halbmonden zusammen falten und mit einer Gabel die halbrunden offenen Kanten zusammen drücken.
4. Nun die Schlutzkrapfen in reichlich kochendem Salzwasser etwa 2 min blanchieren (Kochen). Die Butter derweil in einer Pfanne schmelzen, ohne das sie Farbe nimmt. Die Schlutzkrapfen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in die Pfanne geben, den Schnittlauch dazu geben und kurz durchschwenken.
Mit Parmesan bestreuen und servieren

Info: Nudelteig für Tagliatelle, Ravioli ect.

Grundrezept: 350 g Mehl, 150 g Hartweizengrieß, 150 g Eigelb, 3 Eßl Olivenöl, 2 EL Wasser oder Safranfond

Herstellung genau wie Schlutzkrapfen

Seeteufel-Saltimbocca mit Ratatouille und Kartoffel-Gnocchi an Basilikum-Pesto

12 Pers.

Seeteufel-Saltimbocca

200 g Schalotten, 4 Knoblauchzehen, 1/2 Bd Thymian, 1 Rosmarinzwig,
12 Seeteufelmedaillons, (küchenfertig, à 80 g), 12 Scheiben Serrano oder Parmaschinken, 6 EL Olivenöl, 40 g Butter

1. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Thymianblätter abzupfen. Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken. Medaillons waagrecht zu 3/4 einschneiden und aufklappen. Mit den Kräutern bestreuen und zu klappen. Die Medaillons jeweils in 1 Schinkenscheibe einrollen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten in 2 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Butter, Schalotten und Knoblauch zugeben und ca. 1/2 Min. mitgaren.

Ratatouille

1 kg feste Tomaten, 1 Auberginen, 300 g Zucchini, Salz, Pfeffer, 2 rote Paprikaschoten (à 150 g), 2 gelbe Paprikaschote (150g),
100 g Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen, 20 EL Olivenöl, 400 ml passierte Tomaten (Tetra Pak), 1/2 Bund Basilikum, fein gehackt

1. Tomaten überbrühen, abschrecken, enthäuten, vierteln und entkernen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auberginen- und Zucchinischeiben leicht salzen und nebeneinander auf Küchenpapier ausbreiten. 20 Minuten ziehen lassen. Paprika vierteln, entkernen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Knoblauch fein würfeln.

2. 8 EL Olivenöl in einer großen Pfanne (Durchmesser 30-35 cm) erhitzen und die Auberginenscheiben darin in 1-2 Minuten von jeder Seite anbraten. Auf eine Platte legen. Anschließend 5 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zucchini darin von beiden Seiten anbraten. Zucchini zu den Auberginen geben. 5 EL Olivenöl erhitzen und die Paprika und Zwiebeln darin anbraten, Tomaten und stückige Tomaten zugeben und kurz mitdünsten. Knoblauch und Basilikum zugeben, leicht salzen und pfeffern und beiseite stellen.

3. Restliches Olivenöl in einen Topf gießen. Abwechselnd die Auberginen- und Zucchinischeiben mit der Paprika-Tomaten-Mischung einschichten. Abgedeckt bei milder Hitze 10 min kochen lassen.

Kartoffel-Gnocchi

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, 450 g Mehl, 1 Ei gelb, 50 g geriebener Parmesan, Salz

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale gar kochen. Abgießen, etwas abkühlen lassen, dann pellen. Anschließend durch die Kartoffelpresse oder ein Sieb drücken.

2. Den Kartoffelbrei mit dem Ei, dem Mehl und etwas Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Am Anfang nur so viel Mehl zufügen, das der Teig nicht klebt. Dann bei Bedarf nach und nach mehr Mehl unterkneten, falls der Teig zu klebrig ist. Den Teig dann zugedeckt mindestens 20 Minuten ruhen lassen.

3. Den Teig in 6 gleich große Portionen teilen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche aus jeder Portion eine Rolle von 1,5 cm Durchmesser formen und jeweils 2 cm große Stücke abschneiden. Diese dann mit einer Gabel leicht einkerben und nebeneinander auf ein Brett legen.

4. Die Gnocchi portionsweise in ganz sachte sprudelndes Salzwasser geben; es darf nicht mehr kräftig kochen, da die Gnocchi sonst auseinander fallen können. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche steigen, noch etwa 2 - 3 Minuten ziehen lassen.

Basilikum-Pesto

1 Bd. grobgehacktes Basilikum, 4 feingehackte Knoblauchzehen, 2 EL feingehackte Pinienkerne, 300 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, 100g geriebener Parmesan

1. Alle Zutaten im Mixer gut vermischen. Die Sauce sollte flüssig sein (sollte sie zu dick sein, noch etwas Olivenöl begeben).

Gratinierte Beerenfrüchte
mit Marsala-Zabaione und Sauerrahm-Eis
12 Pers.

Marsala-Zabaione
4 Eigelb (Kl. M), 200 g Zucker, 200 ml Marsala

Beerenteller
600 g Früchte (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren),

Sauerrahmeis
1 Kg Creme frischli, 200 g Zucker, Saft von 2 Zitronen, 4 cl Vodga, 1 Bd Minze

1. Eigelb mit Zucker und Marsala über dem kochenden Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen (der Schlagkesselboden darf dabei nicht das kochende Wasser berühren).
2. Beeren waschen, putzen und Erdbeeren in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Früchte auf ofenfesten, flachen Tellern anrichten und die Zabaione gleichmäßig darüber verteilen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der 2. Schiene von unten goldbraun überbacken.
3. Sauerrahm mit Zucker, Zitronensaft und Vodgaverrühren und für 45 min in die Eismaschine geben, dann Nocken abdrehen und auf die gebackenen Beeren geben. Mit Minze garnieren.