

>>>LA CUCINA ITALIANA<<<

Die echte italienische Küche

3.0



Dozenten:

Adriano R. Colella / Küchenmeister

Nico Salzer / Koch – Ausbilder



MENÜ DES ABENDS

RAVIOLI / PARMASCHINKEN

KABELJAU MIT OLIVENKRUSTE / PEPERONATA / ERBSEN-RISOTTO

ORANGEN-PANNA-COTTA / PAPRIKA-VANILLE-SUGO / MANDEL-CHIPS

DAZU

KARTOFFEL-FOCACCIA-CAPRESE

BUON APPETITO

REZEPTE VORSPEISE

RAVIOLI:

Vor-/Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 12 Portionen

360g Mehl (Type 405) und Mehl zum Arbeiten

180g Hartweizen-Grieß

3 Ei und 6 Eigelb (Größe L)

Salz, 3 EL Olivenöl

FÜR DIE FÜLLUNG

300 g Ricotta

1,5 TL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

240 g Parmaschinken

ca. 12 Scheiben

24 frische Eigelb, etwas Eiweiß

Zum Bestreichen (Größe S)

6-9 EL Butter

AUSSERDEM

frisch geriebener italienischer

Hartkäse (z.B. Grana Padano)

1. Am Vortag für den Nudelteig Mehl, Grieß, Ei, Eigelbe, 1 Prise Salz, Öl und 2 EL Wasser in etwa 8 Minuten glatt verkneten (am besten mit einer Küchenmaschine). Teig in Frischhaltefolie wickeln, über Nacht kühl stellen. Etwa 1 Stunde vor dem Verarbeiten Teig bereitstellen.

2. Für die Füllung Ricotta mit Öl verrühren, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Schinkenscheiben halbieren.

3. Nudelteig in 3-4 Portionen teilen. Jede Portion auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas ausrollen und dann in der Nudelmaschine zu dünnen, langen Bahnen verarbeiten. Dabei den Teig immer wieder zusammenfallen und mit Mehl bestäuben.

4. Auf eine Teigbahn mit etwa 7 cm Abstand etwas Ricotta-Masse (jeweils etwa 1 TL) aufspritzen. Masse mit den Fingern verstreichen, sodass in der Mitte eine kleine Mulde entsteht. In jede Mulde vorsichtig je 1 Eigelb gleiten lassen und mit Schinken bedecken. Teig um die Füllung herum dünn mit Eiweiß bepinseln. Eine zweite Nudelbahn darauflegen, Teig um die Füllung herum andrücken.

5. Mit einem Ausstecher (evtl. mit gewelltem Rand; ca. Ø 9 cm.) Ravioli ausstechen. Ausstecher dabei immer wieder in Mehl tauchen, so bleibt nichts kleben. Teigränder festdrücken. Ravioli auf ein bemehltes Brett legen, bis alle fertiggestellt sind.

6. Ravioli in reichlich Salzwasser 3-4 Minuten garen (siehe Tipp 1). Inzwischen bei kleiner Hitze Butter aufschäumen und leicht bräunen lassen. Ravioli mit der Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen, in der heißen Butter nur noch kurz schwenken. Ravioli mit Pfeffer würzen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Käse bestreuen und servieren. Idealerweise sollte das Eigelb beim Anstechen flüssig aus den Ravioli herauslaufen.

TIPP: Eieruhr fürs Eigelb. Wer sich mit der Garzeit fürs flüssige Eigelb unsicher ist: Am besten einen Probe-Raviolo garen und den Kurzzeitmesser danach stellen.

INFO: Als Vorspeise rechnet man pro Person maximal 2 Ravioli. Die Füllung in unserem Rezept ist für 24 Ravioli, also 12 Portionen, berechnet.



Rezepte by:



REZEPT HAUPTGANG

KABELJAU:

Vor-/Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten für 12 Personen

FÜR DIE PEPERONATA

12 rote und gelbe Paprika

24 EL Olivenöl

3 Gemüsezwiebeln

3 Knoblauchzehen

600ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

12 Zweige glatte Petersilie

24 große Blätter Basilikum

120g grüne Oliven (entsteinet)

6 EL Olivenöl

120 g Butter

60 g Brotbrösel (Toastbrot)

Salz, Pfeffer

12 Stück Kabeljau (à 200 g)

Saft von 1,5 Zitronen

6 EL Olivenöl zum Braten

1.Für die Peperonata den Backofen auf Grillfunktion stellen. Paprikaschoten vierteln, putzen, entkernen abbrausen. Auf zwei Bleche verteilen, mit je 2 EL Öl beträufeln. 1 Blech auf der obersten Schiene in den Backofen schieben, Paprika darin ca. 12 Minuten grillen, bis die Haut schwarz wird.

2.Aus dem Backofen nehmen, Paprika mit einem feuchtem Tuch abdecken (so lässt sich später die Haut besser abziehen). Übrige Paprika ebenso grillen. Dann alle Schoten abgekühlt häuten und in streifen schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren, in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, halbieren.

3.Übriges Öl (12 EL) in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei keiner Hitze unter gelegentlichen Rühren etwa 15 Minuten kochen. Paprika dazugeben, kurz mitbraten. Brühe angießen, Gemüse zugedeckt bei kleiner Hitze unter gelegentlichen Rühren ca. 30 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4.Für die Kurste Kräuterblättchen, Oliven und Olivenöl mit dem Pürierstab fein mixen. Butter in kleinen Stücken nach und nach einmixen. Brotbrösel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mixen, bis eine sämige, hellgrüne Paste entsteht.

5.Fischfilets abbrausen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Filets darin 1 Minute braten. Wenden, 1 Minute scharf anbraten. Dann in eine ofenfeste Form legen.

6.Auf jedes Filet ca. 1 EL con der grünen Paste streichen. Form auf einem Gitter auf der obersten Schiene in den Ofen schieben. Den Backofengrill einschalten und den Fisch unter dem heißen Grill ca. 7 Minuten gratinieren.

7.Peperonata auf vorgewärmte Teller anrichten, Fischfilets daraufsetzen und mit etwas Fischsud aus der Form ringsherum beträufeln. Nach Belieben mit frischen Kräutern und Oliven garnieren und servieren.



Rezepte by:



REZEPT HAUPTGANG

ERBSEN-RISOTTO:

Vor-/Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 12 Personen

9 Stiele Minze, 75g Butter

1500 g Erbschoten (oder etwa

600g bereits gepalte Erbsen;

Ersatzweise TK), Salz

6 Schalotten, 1 Knoblauchzehe

750 g Risotto-Reis

450 ml Weißwein

1800ml Gelügelbrühe

150 g frisch gereibener Parmesan

Pfeffer, 6 EL Creme fraiche

1. Minzblätter abzupfen, fein schneiden und mit 50g zerlassener Butter zu einer feinen Paste pürieren. Kalt stellen.

2. Zum Palen die Schoten der Länge nach aufschlitzen, Erbsen herauslösen (mit dem Daumen herausstreifen), in eine Schüssel kullern lassen. In kochendem Salzwasser in 4-5 Minuten bissfest garen. Abgießen, kalt abschrecken.

3. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Übrige Butter (50 g) in einem Topf zerlassen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Reis zufügen, kurz mitdünsten, mit Wein ablöschen. Etwa ein Viertel der Brühe angießen. Bei mittlerer Hitze köcheln, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Dabei öfter mit einem Spatel umrühren. Immer wieder heiße Brühe angießen und Reis unter Rühren garen, bis die Brühe aufgebraucht ist und der Reis weich, aber innen noch bissfest ist (das dauert 18-20 Minuten).

4. Parmesan, Erbsen und Minzbuttermischung unerrühren, Risotto mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Creme fraiche verfeinern. Nach Belieben mit Erbsensprossen (Erbsenkresse) oder anderen frischen Kräutern garniert servieren.

Rezepte by:



REZEPT DESSERT

ORANGEN-PANNA-COTTA / PAPRIKA-VANILLE-SUGO:

Vor-/Zubereitungszeit: 60 Minuten
Zutaten für 12 Personen

PANNA COTTA:

1500ml Sahne (33%Fett)

300g Zucker

9 Blatt Gelatine

3 Orangen unbehaldelt, Salz

SUGO:

6 Paprika (rot, gelb)

1 Vanilleschote

200ml Orangensaft

140g Zucker

4 EL Olivenöl

MANDELCHIPS:

200g Mandeln gehobelt

200g Zucker

Cayennepfeffer

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Paprika halbieren, entkernen und im Backofen circa zwölf Minuten schmoren. Die Gelatine einweichen, von der Ornage die äußere Schale abreiben, Vanilleschote halbieren und das Mark heraus kratzen. Die Paprika aus dem Ofen nehmen, in einen Gefrierbeutel geben und verschließen und schwitzen lassen.

2. Ein Drittel der Sahne mit Zucker und einer Prise Salz aufkochen. Den Orangenabrieb, das Vanillemark und die Galantine darin lösen.

Nun die restliche kalte Sahne in die warme Sahne rühren und kaltstellen.

Die Panna Cotta immer wieder umrühren, erst wenn die Gelatine anzieht, darf sie in Gläser gefüllt und kaltgestellt werden.

3. Den Zucker für den Sugo karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen.

Die andere Hälfte der Vanilleschote und das herausgekratzte Mark zugeben und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Von den Paprikas die Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Orangensugo vom Herd nehmen und die Paprikawürfel darin marinieren. Den Sugo mit einer Prise Salz und Olivenöl abschmecken.

4. Die Mandeln ohne Fett goldbraun rösten. Den Zucker karamellisieren, Mandeln zugeben, verrühren und auf einem Backpapier verteilen. Die Masse mit Backpapier abdecken und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Wenn der Zucker kalt ist die Plate in Chips brechen und leicht mit Cayennepfeffer schärfen. Den Sugo auf der Panna Cotta verteilen und ie Mandelchips darüber verteilen.

Rezepte by:



REZEPT FOCACCIA

KARTOFFEL-FOCACCIA:

Vor-/Zubereitungszeit: 125 Minuten

Zutaten für 12 Personen

3 Kartoffel (mehligkochende;

Ca. 600g), Salz

1,5 Würfel frische Hefe

9 EL lauwarme Milch

1 TL brauner Zucker

900g Mehl (Type 00)

Mehl zum Arbeiten

36 Basilikumblätter

6 Zweige Thymian

6 EL Olivenöl, Meersalz

450g Kirschtomaten

150g Baby-Mozzarella

1. Für den Teig Kartoffel waschen, in Salzwasser in ca. 30 Minuten weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Auf einem Teller ausbreiten und auskühlen lassen.

2. Inzwischen Hefe in eine Tasse bröckeln, mit Milch, Zucker und 1 EL Mehl zu einer glatten Masse verrühren. Übriges Mehl in die Schüssel geben eine Mulde ins Mehl drücken. Angerührte Hefe hineingießen, mit einem Tuch abgedeckt und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Basilikum und Thymianblättchen fein hacken.

3. 200ml spritziges Mineralwasser, Olivenöl und 1 TL Salz zum Vorteig geben. Alles mit dem Mehl vermengen, in ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten (am besten mit der Knethaken der Küchenmaschine).

4. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, abgekühlte Kartoffel und Kräuter zügig darunterkneten. Teigkugel in eine bemehlte Schüssel legen, zugedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

5. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Tuch bedeckt 45 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

6. Für den Belag den Öl mit 0,5 TL Salz und 1 EL Wasser verrühren. Tomaten waschen. Mozzarella abtropfen lassen. Mit dem Finger viele kleine Mulden in den Teig drücken, dabei Finger immer wieder in das Öl-Gemisch tauchen. Teigfladen mit Tomaten und Mozzarella belegen, mit dem Öl-Mix bepinseln. Nach Belieben mit Basilikum garniert servieren.

Rezepte by:



ZUTEILUNG

RAVIOLI:

KABELJAU:

PEPERONATA:

RISOTTO:

PANNA-COTTA:

PAPRIKA-VANILLE-SUGO:

MANDEL-CHIPS:

FOCACCIA-CAPRESE:

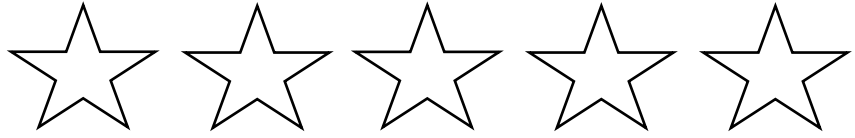


TISCH RICHTIG EINDECKEN

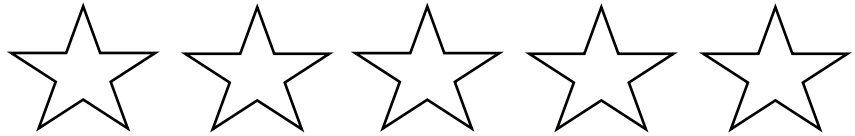


BEWERTUNG

REZEPTAUSWAHL:



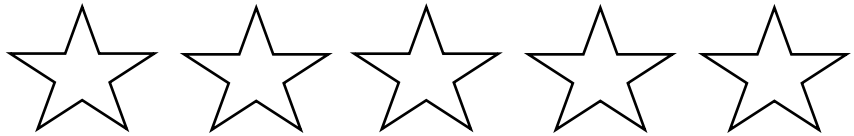
GESTALTUNG DES KURSES:



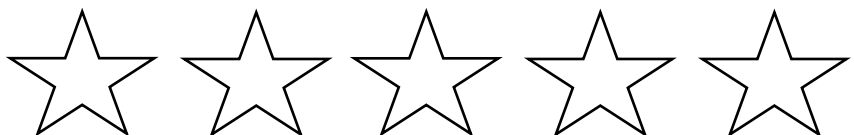
LERNINHALT DES KURSES:



PREIS, LEISTUNG DER LEBENSMITTEL:



GETRÄNKEAUSWAHL:



VERBESSERUNGSVORSCHLAG:

Wir bedanken uns für euer Mitwirken damit wir unsere Leistungen verbessern können!





UNSERE WEINEMPFEHLUNG



**2016 Feudi di San Marzano
"I tratturi" Primitivo IGT**

Lila Farbe mit einem Hauch von schwarz-lila. Intensiv und anhaltend, fruchtig, mit Anklängen von Cassis und einem Hauch von Thymian.



**Feudi di San Marzano, Tratturi
Rosato Salento IGT, 2015**

Intensives Bouquet - mit Noten von Kirsche, Rose und Granatapfel. Am Gaumen vollmundig, frisch und ausgewogen.



**Feudi di San Marzano, Tratturi
Bianco Salento IGT, 2016**

Unglaublich fruchtig mit Aromen von Pfirsich und Passionsfrucht aber auch Anklänge an exotischen Früchte, wie z.B. ein Hauch Mandarine ist spürbar.