

>>>LA CUCINA ITALIANA<<<

Die echte italienische Küche

5.0



Dozenten:

Adriano R. Colella / Küchenmeister IHK

Nico Salzer / Koch – Ausbilder



MENÜ DES ABENDS

ZUVOR

**FRISCHKÄSE RAVIOLI / GESCHMORTER KÜRBIS / BABY SPINAT
/ TRAUBERKERNÖL**

DANACH

OSSOBUCO / POMME DAUPHINE / SCHWARZWURZEL / BUTTERMILCH

ZUM SCHLUSS

LEBKUCHEN-PANNA-COTTA / ORANGEN HIPPEN / ZITRUSFRÜCHTE

ALS BEGLEITUNG

FLATBREAD / MOJO VERDE

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 Trauberkernöl

**Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
frisch geriebene Muskatnuss**

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.

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 zusammenfalten und mit Mehl bestäuben.

4. Auf eine Teigbahn mit etwa 7 cm Abstand etwas Ricotta-Masse (jeweils etwa 1 TL) aufspritzen.

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.

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

KÜRBIS:

Vor-/Zubereitungszeit: 60 Minuten
Zutaten für 12 Portionen

5 Kg Kürbis Hokkaido

Salz, Pfeffer

8 Esslöffel Zucker braun

18 EL Olivenöl

4 Orangen

3 Chili rot frisch

200 g Ingwer

8 Zehen Knoblauch

3 Stangen Zimt

1. Den entkernten und geschälten Kürbis in Spalten schneiden. Backofen vorheizen auf 200 Grad. Gewaschene Orange schälen und auspressen, Olivenöl zugeben.

2. Ingwerknolle in Scheiben schneiden, Knoblauch schälen und zerdrücken, Chili halbieren und grob die Kerne entfernen. Alles zum Saft geben und mit Salz, Pfeffer und dem braunem Zucker würzen. Kürbisspalten in Auflaufform geben und mit der Saftmischung begießen, Zimtstange zugeben.

3. Mit Alufolie abdecken und ca. 40 Minuten im Backofen garen.

4. Diese Variation kann als Beilage oder Vorspeise serviert werden.

Rezepte by:



SPINAT:

Vor-/Zubereitungszeit: 60 Minuten

1. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Anschliessend nach und nach

Zutaten für 12 Portionen

1,5 Kg Baby Spinat

3 Zehen Knoblauch

Olivenöl ca. 6 EL

Salz, Pfeffer

1 Zitrone

den Spinat in die Pfanne geben bis er zusammenfällt.

1. Spinat mit Salz, Pfeffer und ein paar Spritzer Zitrone abschmecken.

REZEPT HAUPTGANG

OSSOBUCO:

Vor-/Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten für 12 Personen

12 Scheiben Kalbshaxe 3-4cm dick

200g Butterschmalz

1600g Pelati Tomaten

3 Karotten

3 Stangen Staudensellerie

4 Schalotten

3 Zehen Knoblauch

0,7 Liter Weißwein

1,5 Liter Kalbsfond

2 Zweige Rosmarin und Thymian

6 EL Olivenöl

2 Lorbeerblätter

Mehl

Salz, Pfeffer

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die äußeren Häute und Sehnen der Beinscheiben einschneiden, damit sich die Fleischstücke beim Braten nicht wölben. Die Tomaten abtropfen lassen, Stielansätze entfernen und in Stücke schneiden. Den Saft auffangen. Karotten, Staudensellerie, Schalotten und Knoblauch putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Beinscheiben leicht salzen und in Mehl wenden, dann gut abklopfen, sodass nur eine leichte Mehlschicht auf dem Fleisch bleibt.

2. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Beinscheiben goldgelb abbraten, aus dem Topf nehmen. Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und anrösten. Weißwein, zwei Drittel des Fonds, Tomaten, restlichen Tomatensaft aus der Dose und die Kräuter hinzufügen und mit dem Gemüse vermengen.

3. Die Beinscheiben wieder in den Schmortopf legen. Sie sollten gut in der Flüssigkeit liegen, aber nicht bedeckt sein. Das Ossobuco in den Ofen schieben und etwa 1,5 Stunden schmoren lassen. Ggf. noch etwas Brühe hinzufügen. Alternativ kann man das Ossobuco auch auf dem Herd zubereiten. Der Topf sollte dabei verschlossen sein.

ANRICHTEN

Die Soße vor dem Servieren mit Zitronenschale, Pfeffer, Salz abschmecken.

Die Beinscheibe auf reichlich Soße mit dem Gemüse anrichten.

POMME DAUPHINE:

Vor-/Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 12 Personen

750 g Kartoffeln Mehligkochend

Salz

120 g Butter

180 Mehl, gesiebt

3 Eier

90 g Parmesan, fein gerieben

Pflanzenöl zum Frittieren

Backpapier

1. Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen. Kartoffeln in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und noch warm pellen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

2. Butter in einem Topf mit 150 ml Wasser einmal aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und rasch unterrühren. So lange erhitzen, bis sich eine helle Schicht am Boden bildet. Masse leicht abkühlen lassen, danach das Ei, am besten mit dem Knethacken der Maschine, unterrühren. Kartoffeln und Parmesan zum Schluss kräftig unterrühren.

3. Fett in einem Topf auf 170 Grad erhitzen. Aus der Masse mit 2 Esslöffel 72 Nocken ausstechen und auf ein gefettetes Backpapier legen. Nocken Portionsweise vorsichtig in das Fett gleiten lassen und in 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Nocken mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und zum Gericht Ihrer Wahl servieren.

TIPP: Esslöffel kurz ins Fett tauchen, dann lassen sich die Nocken einfacher und sauberer ausstechen und abdrehen.

Rezepte by:



SCHWARZWURZEL:

Vor-/Zubereitungszeit: 40 Minuten

1. 15 EL Weißweinessig, 5 EL Mehl und 5 Liter Wasser verrühren.

2. Kg Schwarzwurzel waschen, schälen und beide Enden abschneiden.

Zutaten für 12 Personen

15 EL Weißweinessig

5 EL Mehl

2 Kg Schwarzwurzel

4 kleine Zwiebel

100g Butter

Salz, Pfeffer

500 ml Sahne

250 ml Buttermilch

10 El Schnittlauchröllchen

5 TI Zitronenabrieb

Die Wurzeln erneut waschen, schräg in 1 cm dicke Stücke schneiden und ins Essigwasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

2.Zwiebeln würfeln und in 100 g Butter glasig dünsten. Die abgetropften Schwarzwurzeln zugeben und 3 Min. Mitdünsten, salzen und pfeffern.

500 ml Sahne und 250 ml Buttermilch zugeben, aufkochen und bei milder Hitze 20-25 Minuten köcheln lassen.

3.Mit 5 TI fein abgeriebener Bio-Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend die Schnittlauchröllchen hinzufügen und die Schwarzwurzeln herausnehmen. Mit einem Stabmixer die Sahne-Buttermilchmischung aufmixen und den entstandenen Schaum zum Ganieren der Teller verwenden.

Rezepte by:



REZEPT DESSERT

LEBKUCHEN-PANNA-COTTA:

Vor-/Zubereitungszeit: 60 Minuten
Zutaten für 12 Personen

PANNA COTTA:

1500ml Sahne (33%Fett)
300g Zucker
10 Blatt Gelantine
6 TL Lebkuchengewürz, Salz
2 Vanilleschoten

1. Für die Panna Cotta die Sahne, Zucker und das Lebkuchengewürz in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote auskratzen und zu der Sahne geben. Auch die Schote mit erhitzen. Sobald die Sahne anfängt zu kochen, vom Herd nehmen.
2. Die Gelatine nach Packungsbeilage in kaltem Wasser einlegen. Ausdrücken und zu der Sahnemasse geben.
3. Nun die Sahnemischung in vorgekühlte Gläser füllen und für einige Stunden kalt stellen.

ORANGENHIPPEN:

3 Orangen
180g feiner Zucker
60g Ahornsirup
180g Butter
90g Mehl
1 Prise Salz
120g gemahlene Mandeln

1. Für die Hippen die Orange auspressen. 210 ml Saft abmessen, mit dem Zucker sowie dem Ahornsirup erhitzen. Orangensirup etwas abkühlen lassen. Butter mit Orangensirup verrühren. Mehl, Salz und Mandeln hinzufügen und alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
2. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Schablone für die Hippen ausschneiden.
3. Teig mithilfe der Schablone auf das Backpapier streichen. Ein Blech auf der mittleren Schiene in dem vorgeheiztem Ofen schieben, die Hippen in 7-8 Minuten hellbraun backen. Anschliessend aus dem Ofen nehmen und sofort um einen Holzlöffelstiel (oder etwas Ähnliches) wickeln und auskühlen lassen. Achtung: Die Hippen lassen sich nur im heißen Zustand gut formen, man muss daher zügig arbeiten. Wer nicht gut mit dem heißen Gebäck umgehen kann der zieht evtl. Ein oder zwei Paar Handschuhe an, dann verbrennt man sich nicht so leicht die Finger.

ZITRUSFRÜCHTE:

3 Orangen
3 Grapefruits
3 Clementinen
Eventuell Pomelo

1. Zitrusfrüchte mit einem scharfen Messer so dick schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Fruchtfilet zwischen den Trennhäuten heraustrennen. Früchte mit Puderzucker stäuben.

Rezepte by:



REZEPT FLATBREAD

FLATBREAD / MOJO VERDE:

Vor-/Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 12 Personen

FÜR DIE MOJO VERDE:

1 Bund Persilie, 1 Bund Koriander

3 Knoblauchzehen

6 grüne Paprikaschoten

3 Chilischoten frisch

1,5 TL Kreuzkümmel

600 ml Olivenöl

Saft von 2 Limetten

Prise Zucker und Salz

FÜR DAS FLATBREAD:

1500 g Mehl

1 Prise Salz

12 EL Olivenöl

90g Mandelblättchen

3 TL Chiliflocken

1. Für die Mojo verde Kräuter klein hacken. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Paprika halbieren, putzen, abbraußen und würfeln. Chili evtl. entkernen, würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten zusammen mit dem Kreuzkümmel im Blitzhacker pürieren, dabei das Öl langsam dazufließen lassen, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Mit Limettensaft, Zucker und Salz abschmecken.

2. Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Für den Teig Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Öl und 750 ml Wasser dazugießen. Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.

3. Teig in 12 Portionen teilen. Jede Portion auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen, länglichen Fladen ausrollen. Je 2 Teigfladen auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen.

4. Etwas Mojo verde auf die Fladen streichen, mit den Mandel bestreuen. Fladenbrote im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb backen und knusprig backen. Brote mit Chiliflocken bestreuen und der übrigen Sauce servieren.

TIPP / INFO: Mojo verde ist eine traditionelle kanarische Sauce. Sie wird zu verschiedenen Speisen serviert. Die Sauce ist ein echte Allrounder. Mojos werden in der Regel kalt serviert. Grundsätzlich gibt es zwei verschiedene Mojo-Sorten: rote Mojo und grüne Mojo.

Rezepte by:



ZUTEILUNG

RAVIOLI:

KÜRBIS & SPINAT:

OSSOBUCO:

POMME DAUPHINE:

SCHWARZWURZEL:

PANNA-COTTA:

ORANGENHIPPEN & FRÜCHTE:

FLATBREAD&MOJO:

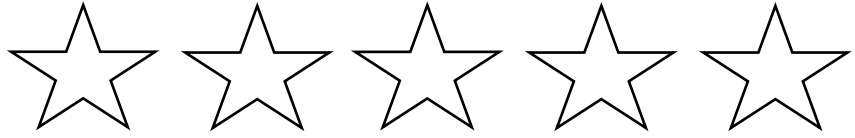


TISCH RICHTIG EINDECKEN

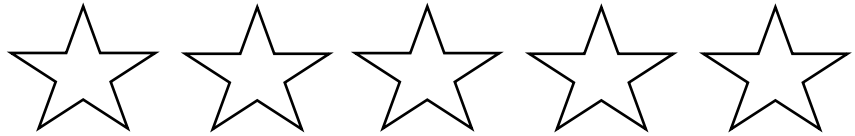


BEWERTUNG

REZEPTAUSWAHL:



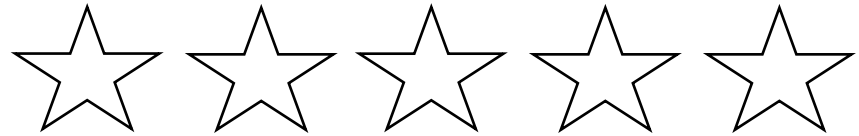
GESTALTUNG DES KURSES:



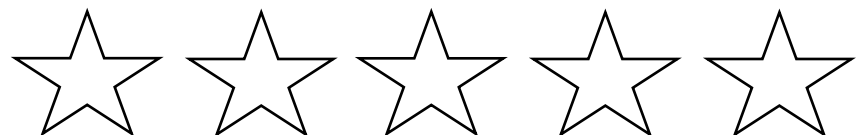
LERNINHALT DES KURSES:



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.