Geschnetzeltes mit Bandnudeln in würziger Zitronen-Sauce

Ein Geschnetzeltes, zubereitet aus Schweineschnitzel, mit Schalotten und Knoblauchzehen.

Die Sauce bereite ich aus Zitronensaft zu und würze sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Ich verlängere sie ein wenig mit einem kleinen Schöpfer Kochwasser der Pasta.

Die Pasta gebe ich natürlich zu Geschnetzeltem und Sauce in den Topf, vermische alles kräftig und gebe das Gericht in tiefe Pastateller.

Garniert nur mit frischem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:128]

Event zum 5-jährigen Bestehen meines Foodblogs: „Pasta“

Ich feiere das 5-jährige Bestehen meines Foodblogs. Mittlerweile kann ich in meinem Foodblog auf einen Bestand von über 1.400 Rezepte blicken. Und zu diesem Anlass veranstalte ich ein Foodblog-Event.

Was ist Dein Lieblings-Pasta-Gericht? Ob original italienisches Pasta-Gericht mit Pasta als Hauptzutat, ein anderes reines Pasta-Gericht wie Auflauf oder ein Gericht, bei

dem die Pasta nur Beilage ist. Auch selbst zubereitete Pasta sehe ich gern in diesem Foodblog-Event. Ich bin an jedem Pasta-Gericht interessiert. Und lerne gerne bei Pasta-Gerichten hinzu, wenn Du etwas recht unbekanntes kochst. Koche das Gericht, veröffentliche das Rezept mit Fotos in Deinem oder meinem Foodblog, nimm damit an diesem Foodblog-Event teil und gewinne einen der attraktiven Preise. Das Foodblog-Event soll schließlich auch Spaß machen.

Exklusive Bambus-Schneidbox mit Kunststoffbrett

Die Firma Schneidebrett-Experte hat mir für dieses Blogevent eine hochwertige, sehr große Schneidbox als 1. Preis zur Verfügung gestellt. Die Verbindung von Bambus mit Edelstahl macht die Schneidbox zu einer sehr edlen Variante eines Schneidebretts.

Als 2.–3. Preis lobe ich ein Exemplar meines Backbuchs „Rührkuchen – Backvariationen“ und meines Kochbuchs „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.“ als eBook aus.

Die Dauer des Blogevents beträgt 30 Tage, ich beende ihn am 30. Juni. Die Gewinner der eBooks erhalten einen Gutschein, den sie in meinem Buchshop einlösen und sich so das eBook herunterladen können.

Teilnahmebedingungen:

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Gast auf meinem Foodblog registrieren

und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der folgenden Banner im Blogbeitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blogevent endet am 30. Juni. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Kochrezepte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.

Blogevent-Banner:

Querformat 500×120:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2017/05/21/event-zum-5-jaehrig
en-bestehen-meines-foodblogs-pasta/" target="_blank"
title="Blogevent Pasta"><img
```

Querformat 400×90:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2017/05/21/event-zum-5-jaehrig
en-bestehen-meines-foodblogs-pasta/" target="_blank"
title="Blogevent Pasta"><img
```

Hochformat 130×350:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2017/05/21/event-zum-5-jaehrigen-bestehen-meines-foodblogs-pasta/" target="_blank"
title="Blogevent Pasta"><img
```

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!

Rindergulasch in Chili-Pfirsich-Whiskey-Sauce mit Bandnudeln

Ich hatte von der Zubereitung einer Tarte noch Pfirsichhälften aus der Dose übrig. Was bietet es sich da besser an, als einfach zusammen mit roten Chili eine süß-scharfe Sauce für Pasta zuzubereiten?

Ich variiere das Ganze noch etwas und flambiere die Sauce mit etwas Whiskey.

Zudem gebe ich, damit das Gericht noch etwas gehaltvoller wird, ein sehr klein geschnittenes Rindergulasch dazu und bereite damit ein umfangreicheres Gericht zu.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

Mein Rat: Wer möchte, kann die Sauce auch mit etwas Einweichwasser der Pfirsiche verlängern, um die Sauce etwas süßer zu machen.

[amd-zlrecipe-recipe:123]

BBQ für Feinschmecker

© *Foto: Wikimedia*

Ein paar Würstchen auf den Grill zu legen, dazu Ketchup und ein einfacher Kartoffelsalat, das reicht mir auf Dauer nicht. BBQ kann doch noch so viel mehr Spaß machen, sogar zum richtigen Gaumenkitzel werden. Ich habe mal ein paar Rezepte herausgesucht, die dem Grillsommer noch mehr Pepp verleihen. Dabei geht es vor allem um leckere Meeresfrüchte.

Garnelen sind typische Appetithappen für Grill-Gourmets, ich habe mich für Riesengarnelen in einer Honig-Senf-Soße entschieden. Dafür brauche ich folgende Zutaten:

Zutaten für 2 Personen:

- 4 EL Ahornsirup
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Öl
- 1 EL Balsamico

- Oregano
- Chilipulver
- Paprikapulver
- Knoblauchpulver
- Salz
- Pfeffer
- 500 g Riesengarnelen

Rohes Garnelenfleisch unter fließendem Wasser waschen, dann alle anderen Zutaten zu einer Soße vermischen. Die Garnelen einlegen und etwa 30 Minuten schön ziehen lassen. Anschließend die schmackhaften Meeresfrüchte auf einen Holzspieß stecken und im Aluschälchen grillen. Dazu serviere ich gern Kräuterbaguettes und Reis.

Auch die Conch hat es schon bis auf meinen Grill geschafft: Diese außergewöhnliche Delikatesse von den Bahamas gehört in der Karibik zur täglichen Ernährung dazu, bei uns scheint sie eher ziemlich exotisch und ist nicht leicht zu bekommen. Umso überraschender wird es dann aber für die Gäste, die vielleicht eher mit einem Kotelett oder einem einfachen Schweinenacken-Steak rechnen.

Eine Queen Conch, auch Große Fechterschnecke genannt, muss zuerst geschält werden, das heißt, ich ziehe ihr mit einem scharfen Messer die Haut ab. Dunkle Stellen entferne ich aus dem Muschelfleisch, die schmecken nicht besonders gut. Danach das Fleisch mit dem Fleischklopfer bearbeiten, bis es ungefähr 1 cm dick ist. Gewürzt wird die Muschel mit einer Marinade aus Salz, Pfeffer, Knoblauch, Cayennepfeffer und Limettensaft, in der sie ungefähr eine Stunde badet. In der Grillpfanne grillen. Zur Conch serviere ich gern einen Nudelsalat mit Meeresfrüchten, um das Urlaubs-Feeling zu unterstreichen; wer mag kann auch die landestypischen Bohnen auftischen.

© *Foto: Pixabay*

Zutaten für den Meeresfrüchte-Nudelsalat für 2 Personen:

- 100 g Hörnchennudeln
- 100 g Gnocchi
- 100 g Surimi-Stäbe, gefroren
- 100 g gekochte kleine Garnelen
- 50 g größere gekochte Garnelen
- 100 g Salatmayonnaise
- etwas Ketchup
- einige Knoblauchzehen
- Chili
- Dill

Nudeln und Gnocchi in Salzwasser al dente kochen, abschütten und abkühlen lassen. Danach vorsichtig mit kaltem Wasser sättigen. Einige Surimi-Stäbe in die Mayonnaise hobeln, fein

gehackter Knoblauch hinzugeben, ebenso wie Ketchup und Dill. Umrühren und mit Chili abschmecken. Die restlichen Surimi-Stäbchen schneiden und zusammen mit den kleinen Garnelen in die Soße legen. Nudel dazu und zum Schluss mit frischem Dill und größeren Garnelen garnieren.

Zurück zur mediterranen Küche: Wer es richtig schön spanisch mag, kommt um eine Paella nicht herum, die lässt sich sehr gut im Schwenkgrill über Holzkohle zubereiten. Die Zutaten könnt ihr euch ganz nach eurem eigenen Geschmack zusammenstellen, ich schlage das folgende Rezept vor:

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Riesengarnelen mit Schalen
- 200 g Hühnerfleisch, alternativ ganz Hühnerbeine oder Kaninchenfleisch
- 150 g Tintenfischringe
- 150 g Miesmuscheln
- 40 g Chorizo
- 250 g Reis
- 1 Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Zitrone
- schwarze Oliven
- Olivenöl
- mediterrane Kräuter
- Safran
- Peperoni
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Gemüsebrühe

Das Hühnchenfleisch salzen, pfeffern und im Schwenkgrill in Öl anbraten, dann Paprikastücke hinzugeben, anschließend Zwiebelstücke, Knoblauch und geschnittener Chorizo. Alles

zusammen etwa 10 Minuten braten, danach die Zutaten an den Rand schieben. Garnelen und Tintenfischringe in der Mitte kurz anbraten und dann zu den anderen Zutaten schieben. Neues Öl einfüllen, den Reis kurz unter Wenden rösten, dann mit Gemüsebrühe aufschütten. Den Reis 10 Minuten köcheln lassen, mehr Brühe auffüllen, würzen, alles verrühren und zum Schluss die Muscheln hineinlegen. Die Paella mit Alufolie abdecken und das Feuer allmählich ausglühen lassen. Das Gericht mit Zitronenvierteln garnieren und servieren.

Mir fallen noch viele weitere Gerichte für den karibischen oder mediterranen Grillabend ein, dazu gehören zum Beispiel weitere Arten von Garnelenspießen, Garnelen im Speckmantel für alle, die nicht ganz fleischlos grillen möchten, Scampi-Lachsspieße oder gegrillte Jakobsmuscheln. Für all das wird später vielleicht noch Platz und Zeit bleiben, wenn der Sommer erst einmal richtig begonnen hat. Aktuell braucht der BBQ-Meister teilweise noch eine dicke Jacke oder ein ebenso dickes Fell, um sich dem Wetter adäquat zu stellen.

© *Foto: Pixnio*

Ein kleiner Hinweis zum Schluss: Ernährungsexperten empfehlen, Meeresfrüchte mindestens einmal pro Woche auf den Tisch zu bringen. Sie sind leicht verdaulich, enthalten kostbare Mineralien und gelten als nährstoffreich. Fisch enthält die wertvollen Vitamine A und D, daneben noch einige kostbare B-Vitamine, Eisen und Magnesium. Auch die gesunden Omega-3-Fettsäuren kommen nicht zu kurz. Ein Grund mehr, Würstchen und Koteletts im Tiefregal zu lassen und sich auf »mehr Meer« zu konzentrieren.

Penne Rigate mit Bihun-Sauce

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video01042017_1.mp4
East meets west. Oder Indonesien trifft Italien.

Hier bediene ich mich einer Fertig-Suppe, und zwar einer Bihun-Suppe, die ich etwas zweckentfremde und eine Sauce daraus zubereite. Ich reduziere sie auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit, um sie sämiger und vom Geschmack her kräftiger zu machen. Und gebe für etwas Frische einige Zutaten wie Paprika, Zucchini, Schalotte und Knoblauch hinzu.

Für etwas Schärfe sorgen zwei rote Chili-Schoten.

Dazu gibt es als Beilage Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:44]

Schweinebraten mit Tagliatelle in Bratensauce

[Spider_Single_Video track="28″ theme_id="1″ priority="1″]

Ein Gericht, das ich puristisch auf sehr wenige Zutaten reduziere. Und zwar genau fünf. Ein Schweinebraten, Salz, um ihn zu würzen, Öl, um ihn anzubraten, Bratenfond, um eine Sauce zu bilden und Tagliatelle als Beilage.

Ganz ein Gericht nach dem Motto meines Foodblogs, Nudel, heiss und hos, also Nudeln, Fleisch und Sauce. Mein Lieblingsessen. Leckerer Braten, Tagliatelle und sehr leckere Bratensauce.

Beim Drehen des Videos ist mir erneut ein kleiner Fehler unterlaufen. Der zweite Teil, in dem ich das fertige Gericht präsentiere und auch ein wenig noch erkläre, ist von der Digitalkamera nicht aufgenommen worden. Ich musste auf eine sehr kurze Aufnahme zurückgreifen, die zumindest zeigt, wie das Gericht fertig angerichtet aussieht.

[amd-zlrecipe-recipe:41]

Puten-Gulasch mit Pasta

[Spider_Single_Video track="26″ theme_id="7″ priority="1″]

Ich hatte zwei kleine Putenoberkeulen vorrätig. Und mir fiel plötzlich ein, dass diese ja auch 1–2 Stunden geschmort werden müssen, sie somit Schmorfleisch sind. Und ich dachte mir, dann kann ich eine Putenoberkeule dazu verwenden, um ein Gulasch daraus zu machen.

Also einbeinte ich eine Putenoberkeule und schnitt sie in mundgerechte Stücke.

Man sagt, dass ein gutes Gulasch zu gleichen Teilen aus Fleisch und Zwiebeln besteht. Nun, bei einer Putenoberkeule von 600 g ohne Knochen erschien mir dann der Anteil von Zwiebeln doch etwas zu viel. Also nahm ich die Hälfte des Gewichts an Schalotten, 300 g, das sind immerhin noch 10

Schalotten. Dazu eine Lauchzwiebel und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus einem Schuss trockenem Rotwein, Fleischfond und gestückelten Tomaten.

Ich würze die Sauce nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe für mehr Würze und Geschmack noch Lorbeerblätter, Sternanis, Pimentkörner und Wacholderbeeren im Ganzen hinzu.

Dazu gibt es Pasta als Beilage, je nach der Pastasorte, die man gerade vorrätig hat.

Mein Rat: Ich verwende normalerweise selbst zubereiteten, eingefrorenen Fleischfond, hatte jedoch keinen mehr vorrätig. Also wählte ich ein gutes Produkt an Brühwürfeln. Diese kann man, sofern das Produkt qualitativ gut ist, ruhig einmal als Ersatz für eine ganz frische Zutat verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:39]

Schweineschnitzel mit Spätzle in Gemüse-Sauce

Diesmal bereite ich zu Schweineschnitzel Spätzle zu, für die ich separat eine Gemüse-Sauce zubereite.

Bei den Spätzle greife ich auf Pasta aus der Packung zu, ich mache mir nicht unbedingt die Mühe, auch noch frische Spätzle zuzubereiten.

Für die Gemüse-Sauce verwende ich einige Gemüsesorten wie Kürbis, Zucchini, Tomate, Lauchzwiebel, Schalotte und Knoblauch. Und bilde die Sauce aus Rotwein und Bratenfond.

[amd-zlrecipe-recipe:35]

Rinderleber mit Röstzwiebeln und Pasta in Rotwein-Sauce

Ich bereite zwei schöne Stücke Leber zu, die ich würze, mehliere und in Butter anbrate. Dazu Röstzwiebeln, wozu ich in Scheiben geschnittene Zwiebeln verwende, die ich ebenfalls mehliere und als erstes in Butter brate.

Für Geschmack für Leber und die zu bildende Sauce brate ich dann in Butter einige Sardellenfilets an. Sie passen zur Leber und sollen nur Würze geben. Die Sauce bilde ich dann aus Rotwein. Das für die Röstzwiebeln verwendete Mehl in der Pfanne dickt die Sauce etwas ein. Und auch die Röststoffe der Zwiebeln und der Leber in der Pfanne geben noch Würze, so dass man die Sauce nicht würzen muss.

Dazu als Beilage einfache Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:7]

Curry-Geschnetzeltes mit Gemüse und Bandnudeln

Leckeres Geschnetzeltes

Ein Geschnetzeltes. Mit Schweinefilet. Lecker. Dazu Gemüse, Bandnudeln und eine aromatische Sauce.

Als Gemüse verwende ich Wok-Chi, Fenchel, Lauch, Lauchzwiebeln, Prinzessbohnen und Knoblauch. Für Schärfe gebe ich eine kleingeschnittene rote Chili-Schote hinzu.

Die Sauce würze ich kräftig mit Curry. Ich bilde die Sauce mit Weißwein und Schmand.

Dazu gibt es als Beilage Bandnudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinefilet
- 2 Wok-Chi
- 2 große Schalen Fenchel
- 1 Stange Lauch
- 4 Lauchzwiebeln
- 15–20 Prinzessbohnen
- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- trockener Weißwein
- 3–4 EL Schmand
- 4 TL Curry-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Bandnudeln
- Petersilie
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Filet längs vierteln. Dann quer in kurze Streifen schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Filet darin kross anbraten. Gemüse dazugeben und ebenfalls mit anbraten.

Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Schmand dazugeben. Curry-Pulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Geschnetzeltes mit

Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Süße Nudel-Pfannkuchen

Süße Pfannkuchen
Bei diesen Pfannkuchen experimentiere ich etwas.

Ich hatte noch süße Lebkuchen-Nudeln von Pastatelli übrig. Draus bereite ich mit etwas Kaffee und Kakao süße Pfannkuchen zu.

Ich garniere die Pfannkuchen noch, indem ich sie mit Puderzucker bestäube.

Mein Rat: Da die Pfannkuchen als Dessert gereicht werden, haben sie den Vorteil, dass sie sowohl warm als auch kalt gegessen werden können.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Lebkuchen-Nudeln

- 2 TL Kakao-Pulver
- 2 TL gemahlener Kaffee
- 2–4 TL Zucker
- 4 Eier
- Puderzucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit je Portion Pfannkuchen 6–8 Min.

Pasta in der Küchenmaschine grob zerkleinern.

Pasta nach Anleitung zubereiten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Kakao-Pulver, Kaffee und Zucker dazugeben. Eier aufschlagen und ebenfalls hinzugeben. Gut vermischen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwei Eierringe hineinstellen. Jeweils 4 EL der Pfannkuchen-Masse in jeden Eierring geben und mit dem Esslöffel festdrücken. Pfannkuchen zuerst auf einer Seite etwa 4–5 Minuten anbraten, nach dem Anbraten der ersten Seite Eierringe aus der Pfanne nehmen und Pfannkuchen wenden. Auf der zweiten Seite brauchen die Pfannkuchen dann nur noch 2–3 Minuten. Pfannkuchen herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Weitere drei Bratdurchgänge portionsweise in der gleiche Weise durchführen.

Pfannkuchen mit Puderzucker bestäuben. Servieren.

Nudelholz

Das muss ich unbedingt mit Euch teilen. Da war doch heute, schon fast zwei Wochen nach Weihnachten, nochmals der Weihnachtsmann bei mir.

Ich hatte etwas Geld zu Weihnachten geschenkt bekommen und dafür habe ich nun endlich einige Arbeitsgeräte für die Küche gekauft, die ich schon lange kaufen wollte.

Da ist zunächst einmal dieses Nudelholz. Mit ihm kann ich nun endlich auf einem bemehlten Arbeitsbrett prächtig Teig ausrollen für Nudeln, Tartes, Kuchen, Plätzchen usw. Herrlich.

Und wenn sich jemand in meiner Wohnung mit mir anlegen will, das Nudelholz ist schnell gezückt und … zack … gibt’s damit eine auf die Rübe.

Foto Copyright: amazon.de

Entenschenkel in Whiskey-Senf-Sauce mit Tagliatelle

Schenkel mit Pasta in leckerer Sauce
Ich hatte noch zwei Entenschenkel übrig.

Diesmal bereite ich sie in einer Whiskey-Senf-Sauce zu.

Ich flambiere die Entenschenkel im Whiskey. Dann gebe ich Senf und Crème fraîche hinzu. Man kan anstelle letzterem auch Sahne verwenden. Und schließlich noch etwas Gemüsefond.

Dazu gibt es als Beilage Tagliatelle.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Entenschenkel
- Whiskey

- 1 EL Senf
- 1 EL Creme fraîche
- 200 ml Gemüsefond
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Tagliatelle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10–15 Min.

Entenschenkel mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Entenschenkel darin auf beiden Seiten knusprig anbraten. Mit Whiskey ablöschen. Flambieren. Senf hinzugeben. Crème fraîche dazugeben. Fond ebenfalls hinzugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Jeweils einen Entenschenkel auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Schenkel und Pasta verteilen. Servieren.

Schweinelachs-Braten mit Pilzen und Fusilli tricolore

Braten, Pasta, Pilze und Sauce

Ein Gericht, ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Als Braten bereite ich einen Schweinelachs-Braten zu, den ich salze, pfeffere, mit süßem Paprika-Pulver und gemahlenem Kreukümmel würze. Ich gare ihn bei 200 Grad Celsius Unter- und Oberhirze im Bräter im Backofen.

Dazu gibt es einige Pfifferlinge und weiße Champignons.

Die Sauce bereite ich aus selbst zubereitetem, eingefrorenem Bratenfond zu.

Für etwas mehr Würze gare ich Rosmarinzweige und Chili-Schote in der Sauce mit.

Und als Beilage gibt es bunte Fusilli tricolore, gemäß des Namens in drei Farben.

Braten und Pilze sind nach dem Garen sehr zart, die Sauce

würzig und aromatisch und die Pasta – wenn sie richtig zubereitet wurde – al dente.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schweinelachs-Braten (etwa 800 g)
- eine kleine Portion Pfifferlinge
- drei große, weiße Champignons
- zwei Zweige Rosmarin
- 1 rote Chili-Schote
- süßes Paprika-Pulver
- gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- 500 ml Bratenfond
- Butterschmalz
- 250 g Fusilli tricolore

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

Champignons in feine Scheiben schneiden.

Braten auf beiden Seiten salzen und pfeffern und mit Paprika-Pulver und Kreuzkümmel würzen.

Bratenschmalz in einem Bräter auf einer Herdplatte erhitzen und Braten auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Dabei Pilze dazugeben und mit anbraten. Mit Fond ablöschen. Rosmarin und Chili-Schote dazugeben.

Bräter zugedeckt für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Pasta 10 Minuten vor Ende der Garzeit nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Rosmarin und Chili-Schote entfernen. Sauce abschmecken.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und

tranchieren.

Pasta flach auf den Tellern verteilen. Jeweils drei Bratenscheiben in der Mitte eines Tellers quer nebeneinander anrichten. Pilze oberhalb und unterhalb der Bratenscheiben auf die Pasta geben. Sauce großzügig über Braten und Pasta verteilen. Servieren.

Frische Pasta, Teil 1: Klassische Ravioli

Leckere Pasta

Eigentlich wollte ich den Nudelteig nach dem Rezept eines Kochs in einer Kochsendung zubereiten, der für den Teig nur Mehl und Eigelbe verwendete. Aber der Teig gelang mir nicht. Also habe ich das Grundrezpt für Nudelteig verwendet, das mir ein Foodblog-Kollege mitgeteilt hatte und mit dem mir frische Pasta gut gelungen ist:

https://www.nudelheissundhos.de/2016/09/06/frische-pasta/

Klassische Ravioli deshalb, weil ich sie mit einer Füllung aus Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch zubereite, die ich auch noch kräftig würze.

Da ja nicht nur der Nudelteig der Ravioli garen soll, sondern auch die Füllung, lasse ich die Ravioli gute 8–10 Minuten im siedenden Wasser ziehen.

Ich bereite frische Pasta aus Nudelteig nur sehr selten zu, weil es doch etwas Aufwand ist. Zudem bin ich wahrlich nicht der allzu große Pasta-Liebhaber, dass ich für jede Art von Pasta wie Maultaschen, Ravioli, Tortellini, Bandnudeln oder Spaghetti einen jeweils eigenen Teig zubereite. Außderm sind meine Ravioli nicht unbedingt sehr gelungen, sie sind eigentlich nichts für’s Auge, sondern eher etwas für den Magen. Aber alle Grundprodukte sind ja vorhanden, wer also mehr Zeit und Geschick mitbringt, kann durchaus auch optisch ansprechende Pasta aus dem Nudelteig zubereiten.

Nichts für’s Auge, mehr etwas für den Magen

Das Ganze ergibt ein sehr schmackhaftes Pasta-Gericht.

Mein Rat: Der Nudelteig darf nicht klebrig sein, aber auch nicht zu fest. Er sollte schön kompakt sein. Wenn er etwas zu klebrig ist, einfach mit einigen Esslöffeln Mehl nachhelfen.

Noch ein Rat: Unbedingt das Arbeitsbrett für die Ablage und Bearbeitung der Nudelplatten etwas mit Mehl bestäuben, die Nudelplatten bleiben sonst daran kleben.

Ein abschließender Rat: Wer es etwas würziger mag, lässt die Raviolis in siedendem Gemüsefond ziehen und nicht in siedendem Wasser.

Zutaten (für etwa 4 Portionen à 8 Ravioli):

Nudelteig:

- Grundrezept

Füllung:

- 300 g Hackfleisch (gemischt)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Tomaten-Sugo:

- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- Salz
- Pfeffer

- Butterschmalz
- Parmesan

Arbeitsgerät:

- Nudelmaschine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Für das Tomaten-Sugo:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili-Schote darin anbraten. Tomaten dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Abschmecken.

Für die Füllung:

Schalotten und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Hackfleisch dazugeben. Mit Kreuzkümmel, Paprikpulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit einer Gabel oder der Hand gut verrühren und verkneten.

Für die Ravioli:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Ein großes Arbeitsbrett mit etwas Mehl bestäuben. Teig in mehrere Teile teilen und portionsweise bei einer mittleren Stufe für die Stärke der Nudelplatte durch die Nudelmaschine geben. Nudelplatte auf das Arbeitsbrett geben und quadratische Stücke herausschneiden. Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf das untere Dreieck eines Nudel-Quadrats geben. Dann das obere Dreieck darüberklappen und den Rand mit den Finger festdrücken.

Ravioli für etwa 8–10 Minuten in das nur noch siedende Wasser geben und ziehen lassen. Herausnehmen und zwei Portionen Ravioli mit dem Sugo zusammen in zwei Nudeltellern anrichten.

Mit frisch geriebenem Paremsan garnieren. Servieren.

Restliche Ravioli abkühlen lassen, portionsweise in Gefrierbeutel geben und im Gefrierschrank einfrieren.

Putenoberkeule mit Gobbetti in Rotwein-Sauce

Feiner Braten mit Pasta

Ich hatte noch ein Stück einer Puternoberkuele übrig, das ich zubereitet habe.

Dazu ein dunkle, schwere Rotwein-Sauce, die ich zusätzlich süß-scharf mache. Für Süße verwende ich Birnen, die ich in kleine Würfel schneide. Für Schärfe rote Chili-Schoten.

Mein Rat: Unbedingt sehr oft die Sauce beim Köcheln mit dem Kochlöffel umrühren, damit die Mehlschwitze nicht am Topfboden anbrennt.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Stück Putenoberkeule (etwa 600–800 g)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 rote Chili-Schoten
- 4 Birnen
- 2 EL Mehl
- trockener Rotwein
- 300 ml Gemüsefond
- 4 EL Rotwein-Essig
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Gobbetti
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Von den Birnen den Stiel entfernren. Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Würfel schneiden.

Putenoberkeule auf beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf erhitzen. Putenoberkeule auf beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen.

Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten ebenfalls in der Butter anbraten. Herausnehmen.

Nochmals Butter in den Topf geben. Mehl dazugeben und braun anbraten. Dabei immer kräftig rühren. Mit einem sehr großen Schuss Rotwein ablöschen. Fond dazugeben. Rotwein-Essig hinzugeben. Putenoberkeule wieder dazugeben. Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten wieder hinzugeben. Birnen hinzugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer

Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Dabei des öfteren mit dem Kchlöffel gut umrühren.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Putenoberkeule herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Auf zwei Teller verteilen. Pasta auf die beiden Teller geben. Großzügig Sauce über der Pasta verteilen. Servieren.