

Blätterteigrolle gefüllt mit Waldpilzen Und Kümmelsabayon

Für 4 Personen

Zutaten

400 g Waldpilze
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
1 Prise getrockn. Thymian
0,1 l Sahne
1 EL fein gehackte Petersilie
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
200 g Blätterteig
Mehl zum Ausrollen
1 Eigelb
1 EL Vollmilch

Für die Sabayone

4 cl Pilzfond
4 cl Weisswein
1 TL Kümmel
3 Eigelb
Balsamessig
60 g flüssige Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rote Beete für die Garnitur

Zubereitung.:

Pilze reinigen und grob hacken. Schalotte und Knoblauch fein hacken zusammen mit den Pilzen in Butter anbraten. Sahne dickflüssig einkochen und nach dem Abkühlen zusammen mit der Petersilie unter die Pilze mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Blätterteig antauen und auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck 29x21 cm ausrollen. Die Pilzmasse darauf geben und zu einer Rolle ausrollen. Auf ein kaltes Backblech legen und 10 Min. ruhen lassen. Eigelb mit der Milch verquirlen und die Rolle damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20-25 Minuten goldbraun backen.

Für die Sabayon den Pilzfond zusammen mit dem Wein und dem Kümmel aufkochen.

Bei milder Hitze 2 Min. ziehen lassen und vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen.

Den Fond mit Eigelb und Essig verrühren, auf einem Wasserbad schaumig schlagen. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen und nach und nach die flüssige Butter zufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Crêpe Suzette mit Vanilleeis

Für 6 Personen

Zutaten für den Teig

125 g Mehl
½ l Milch
2 Eier
25 g flüssige Butter
1 EL Zucker
Salz

Ausserdem

2 Bio Orangen
1 EL Zucker, Butter
2 EL Orangenlikör
2 EL Cognac

Zubereitung:

Teigzutaten glattrühren, Teig 30 Min. ruhen lassen. 6 dünne Crepes ausbacken.
1 EL Orangenschale abreiben, Saft auspressen. 1EL Zucker mit 1 EL Butter karamellisieren.
Mit Orangensaft ablöschen, reduzieren, Orangenschale und Likör unterrühren, Crêpes zum Orangensud geben, mit Cognac flambieren.
Als Tasche mit dem eis anrichten.

Foccacia mit Käsefüllung

Grundrezept für 4 Stück

1 x Grundrezept mit 400 g Mehl
200 g Ziegen- oder Schafskäse
1 EL Basilikum, gehackt oder 12 Blättchen Salbei
zu bestreichen: ein EL Öl

Den Teig ca. 30 min. gehen lassen. Teigmenge vierteln. Jedes Viertel mit der Hand zu einer Platte (Durchmesser 10 cm) flach drücken. Käse und Basilikum miteinander vermengen und auf die vier Teigplatten verteilen. Jedes Teigstück über der Füllung zusammendrücken. Mit einer Teigrolle auf einer mit Mehl bestäubter Fläche vorsichtig, damit keine Füllung austritt, zu einer Foccacia (Durchmesser ca. 12 cm) flach rollen. Jede Foccacia mit Öl bestreichen und ca. 20 min. bei Raumtemperatur gehen lassen. Auf den Backstein gleiten lassen und goldgelb backen.

Einstellung: 250° (Backofen Pizzafunktion oder Heissluft mit Unterhitze)

Garzeit: 12- 15 Minuten.

Grüne Nudelrolle

Für 4 Personen

Zutaten Nudelteig

300 g Mehl Typ 405
3 Eier
1 TL Salz
1 Lorbeerblatt

Zutaten Füllung

50 g Butter
500 g Spinat
1 Knoblauchzehe
100 g Parmesan (frisch)
250 g Ricotta
1-2 EL Zitronensaft
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Tomatensauce

2 Schalotten gewürfelt
2 Knoblauchzehen gehackt
750 g Tomaten gehäutet, in Würfel geschnitten
2 EL olivenöl
100 ml Rotwein
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen festen, geschmeidigen Teig kneten. In Folie wickeln und 30 min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch in 1 EL Olivenöl glasig dünsten. Tomatenwürfel dazu geben und 10 Min. köcheln lassen, bis sie zerfallen. Mit Rotwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Spinat 4 Min. blanchieren und grob hacken. Die Hälfte der Butter zerlassen, den Knoblauch anschwitzen, mit dem Spinat in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Mit Ricotta, Zitronen und der Hälfte des Parmesans vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig halbieren und zu 25 x 35 grossen Rechtecken ausrollen.

Die Spinat-Käsemasse gleichmässig auf den Teigplatten verteilen und wie einen Strudel aufrollen.

Die Tomatensauce in eine Auflaufform gebe. Die Rollen in 5 cm lange Stücke schneiden und mit der Schnittstelle nach oben auf die Tomatensauce setzen.

Die Nudelrollen mit dem restlichen Käse bestreuen, die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Nudelstücke im vorgeheizten Dampfbackofen bei 100 °C mit Feuchtestufe 100 % 10 Min. garen. Danach Feuchtestufe auf Null stellen und die Nudeln ca. 10 Min. bei 180 °C gratinieren bis der Käse leicht anbräunt.

Schwäbische Maultaschen

Für ca. 30 Stück

Zutaten

400 g Nudelteig fertig gekauft oder selber gemacht

Füllung:

100 g Schinkenwurst

100 g gerauchte Schinkenwurst

100 g durchwachsenes Rauchfleisch ...alles durch den Fleischwolf

100 g Hackfleisch gemischt oder auch Pute...

100 g Brät

2 Brötchen in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt

2 Eier

Kräuter: z.B. Schnittlauch, Frühlingszwiebel, „Wengertzwiebelröhrchen“, Petersilie
Spinat, Liebstöckel, Selleriekraut, Thymian, Majoran, Bohnenkraut oder Mangold

Gewürze: Muskat, Pfeffer, Cayennepfeffer, wenig Salz

Zubereitung:

Zwiebel in Butter dämpfen, dann die restlichen Kräuter dazugeben. Alle Zutaten der Füllung miteinander vermengen. Mit Muskat, Pfeffer, Cayennepfeffer, wenig Salz würzen. Wenn nötig noch etwas Weckmehl unterarbeiten.

Nudelteig portionsweise ausrollen. Dünn mit der Masse bestreichen und aufrollen, dabei fest andrücken. In dicke Scheiben schneiden und in kochender Brühe ca. 8 Minuten sieden lassen.

Lachsravioli

Für 4 Personen

Zutaten

300 g Nudelteig
300 g frisches Lachsfilet
100 g Petersilienwurzel
4 Frühlingszwiebeln
2 Bund Basilikum
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
150 g creme fraiche
250 g grüner Spargel
200 g Schlagsahne
2-3 EL weisser Wermut
1 EL Butter

Zubereitung.:

Lachsfilet in Streifen schneiden und die Hälfte fein hacken, in den Kühlschrank stellen.

Die Petersilienwurzel schälen und feinkubeln. Die Frühlingszwiebeln fein hacken, Basilikum fein hacken.

Das gehackte Lachsfilet mit der vorbereiteten Masse und der Hälfte des Basilikums mischen, salzen, pfeffern und die creme fraiche unterziehen.

Teig ausrollen und in 8 cm breite Streifen schneiden.

Lachsmasse in etwa 8 cm Abstand auf die Streifen portionieren, die Zwischenräume mit einem feuchten Pinsel bestreichen, mit einem zweiten Streifen überdecken und rund um die Masse fest andrücken. Danach quadratische Ravioli schneiden.

Ravioli 20 Min. austrocknen lassen.

Die Spargelstangen mit einem Sparschäler der Länge nach in Streifen aufschneiden.

Die Schlagsahne mit dem weissen Wermut aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das restliche Basilikum dazugeben. Kräftig durchpürieren.

Ravioli in reichlich Salzwasser 12 Min. garen.

Spargel in Butter bei schwacher Hitze dünsten, leicht salzen.

Basilikumsauce erhitzen und Lachsstreifen darin ziehen lassen.

Lachsravioli abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern mit den Spargelstreifen und der Sauce anrichten,

ilze reinigen und grob hacken. Schalotte und Knoblauch fein hacken zusammen mit den Pilzen in Butter anbraten. Sahne dickflüssig einkochen und nach dem Abkühlen zusammen mit der Petersilie unter die Pilze mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dae Blätterteig antauen und auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck 29x21 cm ausrollen. Die Pilzmasse darauf geben und zu einer Rolle ausrollen. Auf ein kaltes Backblech legen und 10 Min. ruhen lassen. Eigelb mit der Milch verquirlen und die Rolle damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20-25 Minuten goldbraun backen.

Für die Sabayon den Pilzfond zusammen mit dem Wein und dem Kümmel aufkochen.

Bei milder Hitze 2 Min. ziehen lassen und vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen.

Den Fond mit Eigelb und Essig verrühren, auf einem Wasserbad schaumig schlagen. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen und nach und nach die flüssige Butter zufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vegetarische Frühlingsrollen

Für 18 Stück

Zutaten

18 Teigplatten 12,5 x 12,5 cm
8 getrocknete Shiitakepilze
160 g Karotten
100 g Chinakohl
100 g Bambussprossen (Dose)
100 g Mungobohnensprossen
80 g Staudensellerie
6 Frühlingszwiebeln
6-10 EL neutrales Öl
4 EL Hosinsauce
2 EL Sojasauce
2 EL Speisestärke
Salz
Neutrales Öl zum Ausbacken
Süßsaure Sauce zum Dippen

Zubereitung.:

Teigplatten unter einem feuchten Tuch auftauen lassen. Shiitakepilze 20 Min. in lauwarmem Wasser einweichen, anschliessend ausdrücken und in schmale Streifen schneiden. Den Chinakohl in schmale Streifen schneiden. Die Bambussprossen in kurze Stifte schneiden, Mungobohnensprossen waschen, trocknen und halbieren. Den Staudensellerie fein würfeln, frühlingszwiebeln fein hacken und alles im Wok mit Öl anbraten.

Vom Herd nehmen und die beiden Saucen unterrühren. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren und unterheben.

Die Teigplatten an den Rändern mit Wasser bestreichen und ein EL Füllung längs in die Mitte geben. Die Teigplatten an den Seiten einschlagen, aufrollen und das Ende fest andrücken. Frühlingsrollen portionsweise im Öl goldgelb ausbacken und mit süßsaurer Sauce servieren.