



## **2. Kochkurs am 13.02.2010** **Nudelgerichte und andere 1. Gang Gerichte**

### Gnocchi di Patate

Die Kartoffeln 25 Minuten dämpfen und noch heiß mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mehl, Ei und eine Prise Salz hinzufügen und alles zu einem weichen und geschmeidigen Teig kneten. Das Verhältnis von Kartoffeln zum Mehl muss stimmen. Enthält der Teig zu viel Mehl, werden die Gnocchi hart. Ist zu wenig Mehl enthalten, zerfallen diese beim Garen. Aus dem Teig Rollen von 1,5 cm Durchmesser formen und diese Teigrollen in 2 cm dicke Scheiben zerschneiden und diese Stücke leicht gegen die Unterseite drücken. Die fertigen Gnocchi auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi portionsweise garen, wenn diese an die Wasseroberfläche steigen mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Abtropfen lassen, in eine vorgewärmte Servierschüssel geben und mit einer Sauce servieren.

### Zutaten für 4 Personen

1 kg mehliges Kartoffeln, 200 g Mehl, 1 leicht verquirltes Ei und Salz. Sauce nach Belieben.

### Gnocchi Radicchio-Gorgonzola

Herstellung der Gnocchi siehe Gnocchi di Patate

### Zubereitung der Sauce

Butter und Radicchio à la Julienne schmoren lassen, salzen und etwas Sahne und den Gorgonzola leicht köchelnd zergehen lassen. Gnocchi in kochendem, gesalzenem Wasser hineingeben, umrühren bis sie nach etwa 2 Minuten an die Oberfläche steigen. Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in die Sauce geben, 1-2 Minuten wenden bis die Gnocchi benetzt sind und sofort servieren.

### Zutaten für 6 Personen

1 kg mehliges Kartoffeln, 2 leicht verquirlte Eier, 320 g Mehl, eine Prise Salz, 300 g Gorgonzola, 100 g Butter, 1 Kopf Radicchio, 200 ml Sahne, 40 g schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

### Melanzane alla Parmigiana

Zubereitung der Tomatensauce:

Olivenöl in einen Topf gießen, Knoblauch Zwiebeln und etwas Basilikum anbraten, Tomaten hinzufügen, salzen und pfeffern und 45-60 Minuten köcheln lassen.



Auberginen in 5 mm dicke Scheiben schneiden in Mehl und dann in geschlagene Eier wenden, danach in heißem Pflanzenöl golden frittieren, salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Auberginenscheiben in ein rechteckiges Backblech von 7-8cm Höhe einlegen und jede Schicht mit Tomatensauce und Parmesankäse bedecken. Auf die letzte Schicht kommt dann der Mozzarella und das restlichen Basilikum. Die Form dann im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20-30Minuten Überbacken.

#### Zutaten für 4 Personen

4 mittelgroße Auberginen, 4 Eier, 300 g Mehl, 1kg geschälte Tomaten aus der Dose, 5 Blätter Basilikum, 2-3 gehackte Knoblauchzehen, 80ml Olivenöl, 1 geschnittene Schalotte, 1 klein geschnittenen frischen Mozzarella, 200g geriebene Parmesan, ½l Pflanzenöl.

#### Agnolotti

Frischen Nudelteig nach dem Grundrezept herstellen.

Ricotta, Ei, Walnüsse und Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Nudelteig in Streifen ausrollen und mit einer runden Form Teigstücke ausstechen. Diese in der Mitte mit der Füllung belegen und zusammenklappen, danach an den Rändern fest andrücken.

Im kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten garen, dann abgießen und mit einer Sauce nach Wunsch servieren.

#### Zutaten für 6 Personen

400 g Ricotta, 50 g Walnüsse, 1 leicht verquirltes Ei, Salz, Pfeffer und etwas gehackte glatte Petersilie.

#### Tortelloni mit Spinat – Ricotta - Füllung

Frischen Nudelteig nach dem Grundrezept herstellen.

Den frischen Spinat entweder blanchieren oder fünf Minuten dünsten lassen.

Danach ausdrücken und kleinhacken. Den Ricotta in einer Schüssel glatt rühren und den Spinat untermischen, Eier, Parmesankäse, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut verrühren.

Den Nudelteig ausrollen und mit einer runden Form ausstechen. Diese in der Mitte mit der Füllung belegen, zusammenfalten, andrücken und zur Tortellini formen.

Als Sauce entweder eine Steinpilzsauce oder eine Tomatensauce verwenden,

aber auch eine Sauce aus Butter, Salbei und Parmesankäse ist geeignet.

#### Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Knoblauch und Chili hinzufügen und bei niedriger Temperatur einige Minuten, bis das der Knoblauch goldbraun ist, anbraten. Leicht salzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Petersilie hinzufügen. Die Spaghetti in einem großen Topf mit Salzwasser al dente kochen, abgießen, mit der Sauce vermischen und sofort servieren



### Zutaten für 4 Personen

5 EL Olivenöl, 2 in dünne Scheiben geschnittene Knoblauchzehen, ½ frische gehackte Chili, 1 Stängel frische gehackte glatte Petersilie, Salz und 400 g Spaghetti.

### Bucatini amatriciana

Einen Topf mit dem Öl einfetten. Den Speck hinzufügen und in zehn Minuten unter gelegentlichem Rühren auslassen. Zwiebeln hinzufügen und leicht anbräunen, Tomaten und Chili hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt etwa 40 Minuten garen. Die Bucatini in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen, abgießen und in einer Pfanne mit der Sauce gut vermischen. Käse hinzugeben und servieren.

### Zutaten für 4 Personen

Olivenöl, 100 g gewürfelten Pancetta, 1 in dünne Ringe geschnittene Zwiebel, 1 frische gehackte Chili, 500 g geschälte, entkernte und gewürfelte Tomaten, Salz, Pfeffer, 80 g Pecorino, 400 g Bucatini.

### Linguine ai Frutti di Mare

Die Moscardini putzen und klein schneiden, in einen Topf 50 ml Olivenöl, eine Knoblauchzehe, 4 Blätter Basilikum, etwas Peperoni und Petersilie kurz anbraten (Vorsicht verbrannter Knoblauch schmeckt bitter) die Moscardini hinzugeben und mit Weißwein ablöschen, etwas Wasser hinzugeben (kein Salz) ca.1 Stunde Kochen lassen.

In einer großer Pfanne 100 ml Olivenöl und den restlichen Knoblauch mit Peperoni kurz anbraten und dann die Muscheln hinzufügen, abdecken, so das diese in ein paar Minuten aufgehen, Den Deckel entfernen und die Garnelen sowie den Weißwein hinzufügen, dann 3-4 Minuten kochen lassen. Einige Garnelen und Muscheln, die zur Dekoration benötigt werden, beiseite legen und warmstellen, die Moscardini in die Pfanne hinzufügen.

Die Linguine in kochendes Wasser geben und in 7 Minuten al dente kochen, abtropfen und in die Pfanne mit dem Fisch zugeben.

„ Mantecare“, das heißt gut mit der Sauce in der Pfanne verbinden.

Teller anrichten und mit den beiseite gelegten Muscheln, Garnelen und Basilikum garnieren, mit Olivenöl und Petersilie verfeinern.

### Zutaten für 4 Personen

500 g Linguine, 300 g Moscardini (kleiner Tintenfisch), 200 g Miesmuscheln, 200 g Babymuscheln, 300 g Garnelen, 200 g Cherrytomaten, 200 ml Olivenöl (extravergine), 10 Blätter, etwa ein kleiner Bund, gehackter glatter Petersilie, 3 gehackte Knoblauchzehen, 100 ml trockener Weißwein, 1 gehackte scharfe Peperoni.



## Risotti

Reis ist in aller Welt beliebt, jedoch die Zubereitung als Risotto ist eine Spezialität der italienischen Küche. Die Garmethode ist besonders, der Reis wird zuerst mit Öl oder Butter glasig gedünstet. Dann wird Kelle für Kelle eine heiße Brühe hinzugegeben. Wichtig für das Gelingen eines Risotto ist die richtige Wahl der Reissorte, ideal sind Sorten wie Arborio oder Carnaroli, da diese viel Stärke enthalten und dem Risotto eine cremige Konsistenz verleihen.

Risotto wird in tausenden Arten und Weisen zubereitet, das bekannteste Rezept ist Risotto alla Milanese. Ich möchte Ihnen ein Rezept aus Venetien vorstellen.

### Risotto al raddicchio

Die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Die Hälfte der Butter in einem anderen Topf zerlassen, die Zwiebeln darin bei niedriger Temperatur weich dünsten. Den Radicchio hinzufügen, dann den Reis hinzugeben und unter Rühren glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Eine Kelle heiße Brühe hinzufügen und unter Rühren köcheln lassen. Wenn der Reis die Brühe aufgesogen hat eine weitere Kelle heiße Brühe hinzugeben. Auf diese Weise fortfahren, bis der Reis gar ist. Das dauert etwa 18 – 20 Minuten. Das Risotto mit Salz würzen, die restliche Butter und den Parmesankäse einrühren. Dann ein paar Minuten zugedeckt stehen lassen, danach servieren. Man kann das Rezept ergänzen und verfeinern in dem man am Ende noch etwas Gorgonzola hinzugibt.

### Zutaten für 4 Personen

1,5 Liter Gemüsebrühe, 80 g Butter, 5 EL Weißwein, 1 gehackte Zwiebel, 200 g in Streifen geschnittener Radicchio, 2 EL frisch geriebener Parmesankäse, Salz und 350 g Risotto Reis.

### Lasagne alla Bolognese

Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und den Boden der Form mit einer Schicht Lasagneblätter auslegen. Etwas Fleischsauce darauf verteilen, darüber Bechamel Sauce geben. Mit etwas frisch geriebenen Parmesankäse bestreuen und Butterflöckchen darauf setzen. Die restliche Form im gleichen Modus Schichten und füllen. Als letzte Schicht mit Bechamel Sauce abschließen. 30 Minuten bei vorgekochten Lasagneblätter und 45 Minuten bei ungekochten Lasagneblätter backen. Bei ungekochten Lasagneblättern eine flüssigere Sauce verwenden.

### Zutaten für 4 Personen

Fleischsauce laut Rezept, Bechamel Sauce, 100 g Nudelteig, 25 g Butter, 65 g Parmesankäse, Salz und Pfeffer.