

REZEPTE KOCHROULETTE



REZEPT RICHARD RAUCH

Gekochte und gebratene Kasnudeln, Kochsalat-Erbesen-Gemüse

Rezept von Richard Rauch

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: Für den Nudelteig: 350 g glattes Mehl, 2 Eier, 2 EL Olivenöl, 1 TL Salz, 130 ml Milch, Mehl zum Arbeiten.

Für die Fülle: 2 EL Butter, 1 Stange Jungzwiebel, 300 g mehligkochende Erdäpfel, 200 g grober Topfen, 4 EL Kräuter (Kerbel, Minze, Petersilie), Salz, Pfeffer, 150 g Butter.

Außerdem: 3 EL Pflanzenöl, 100 ml Wasser.

Für das Kochsalat-Erbesen-Gemüse: 1 Butterhüptel-Salat, 1 Stange Jungzwiebel, 2 EL Butter, 1 EL glattes Mehl, 1 Bio-Limette, 100 ml Gemüsefond, 125 ml Schlagobers, Salz, Cayennepfeffer, 100 g Erbsen, 2 Zweige Estragon.

Zubereitung: Für den Nudelteig alle Zutaten in einen Rührkessel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie packen und 3 Stunden kalt stellen.

Für die Fülle die Erdäpfel in einem Topf weich kochen. Ausdampfen lassen, schälen und durch ein Sieb passieren.

Die Jungzwiebel fein schneiden, in 2 EL Butter anschwitzen und zu den Erdäpfeln geben. Den Topfen und die fein gehackten Kräuter ebenfalls zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

150 g Butter in einem Topf aufschäumen lassen, die am Boden abgesetzte Molke aufrühren und bräunen lassen.

Die Kartoffelmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem 6 cm-Ausstecher Kreise ausstechen. Die Stücke in der Mitte großzügig mit Fülle belegen und zusammenklappen. Den Teigrand krendeln oder mit einer Gabel zusammendrücken.

Die Kasnudeln in kochendes Salzwasser legen und bei mittlerer Hitze 8 Minuten ziehen lassen. Danach herausnehmen, gut abtropfen lassen und vor dem Servieren in der braunen Butter schwenken.

Für die gebratene Variante der Kasnudeln 3 EL Pflanzenöl in eine Pfanne geben und die Taschen mit der Verschlussseite nach oben in die Pfanne stellen. In 2 bis 3 Minuten knusprig braten, dann das Wasser angießen und zudecken. So lange braten bis das Wasser verdunstet ist und die Taschen wieder zum Braten beginnen.

Die Kasnudeln mit dem Kochsalat-Erbesen-Gemüse anrichten.

Für Letzteres den Salat mit dem Strunk halbieren und in Spalten schneiden. Die Jungzwiebel klein schneiden und in einem Topf in Butter kurz anschwitzen. Mehl dazugeben, durchrühren und kurz anschwitzen, mit Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen. Den Salat dazugeben und mit Obers aufgießen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und den Salat in 1 bis 2 Minuten weichdünsten. Die Estragonblätter abzupfen und fein hacken, mit den Erbsen, Limettensaft- und schale unter den Kochsalat rühren.

Die gekochten und gebratenen Kasnudeln auf dem Kochsalat anrichten.

REZEPT HANNES MÜLLER

Kleiner Eintopf vom Seefisch mit Petersilienravioli

Rezept von Hannes Müller

1 Stunde 40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 6 Personen: 300 g verschiedener Seefisch (z.B. Zander und Forelle, in nicht zu kleine Würfel geschnitten), 500 g Fischabschnitte (Karkassen), 1 ½ l Gemüsefond, Anis, Wacholderbeere, Fenchelsamen, 100 ml Wermut, 150 ml Weißwein, 1 Eiweiß, Salz, Pfeffer, etwas Petersilienstängel; etwas Safran, 1 Fenchelknolle, 1 Karotte.

Für den Ravioliteig: 400 g glattes Mehl, 250 g Eidotter, 1 Ei, 10 g Öl, 4 g Salz.

Für die Fülle: ca. 50 g Petersilie (je nach Geschmack), 1 EL Olivenöl, 200 g Topfen, Salz, Pfeffer.

Zum Anrichten: etwas Selleriegrün.

Zubereitung: Für den Ravioliteig alle Zutaten miteinander vermengen bzw. glatt verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl rasten lassen.

Für die Fülle die Petersilie zusammen mit dem Öl in der Küchenmaschine mixen. Topfen einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend in einen Spritzsack füllen und kaltstellen. (Sollte der Topfen nicht allzu trocken sein, kann man auch noch ein paar Semmelbrösel dazugeben).

Den Teig mit einem Küchenholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Kreisausstecher die Teigstücke (Größe je nach Wunsch) ausstechen. Mit einem Spritzsack die Petersilienfülle auf die Teigstücke spritzen. Zusammenklappen und auf einem bemehlten Blech lagern.

Für den Eintopf den Gemüsefond zusammen mit Weißwein, Wermut mit den Fischabschnitten und den Gewürzen sowie dem Eiweiß ca. 1 Stunde köcheln. Abschließend den fein gemörserten Safran darin ziehen lassen.

Karotte und Fenchel schälen und in feine Stifte schneiden. Das Gemüse in den Fond geben und aufkochen lassen. Sobald der Fond mit dem Gemüse aufkocht, Fischstücke zugeben und noch ganz kurz weiterkochen, damit der Fisch gleich stockt und die Suppe nicht trübt. Zu

diesem Zeitpunkt den Topf vom Herd nehmen und den Fisch darin noch kurz gar ziehen lassen.

Die Ravioli etwa 3 Minuten im Salzwasser kochen. Danach aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Den Fischeintopf in tiefen Tellern anrichten, die Ravioli einlegen und mit ein paar geschnittenen Sellerieblättern bestreut servieren.