

Riccioli mit Tomatensauce und Auberginen – Pasta alla Norma



Auf Sizilien begegnen einem Spaghetti oder Maccheroni "alla Norma" immer wieder. Es handelt sich dabei um eine Kombination mit Pasta, Tomatensauce und gebratenen Auberginen. Anstelle der klassischen Spaghetti habe ich hier Riccioli (zu Deutsch: Locken) verwendet.

2 Personen

Zutaten:

Pasta

250 gr. Semola gemahlen

100 gr. Flüssigkeit (1 Ei und Rest Wasser)

5 gr. Öl

Tomatenoße

300 gr. Tomaten (wenn es keine guten frischen nehmen, dann gerne aus der Dose)

Öl

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

frisches Basilikum

1 Lorbeerblatt

Prise Zimt

Salz/Pfeffer, ggf. eine Chili getrocknet

Weiter:

Öl

2 Auberginen

Salz

2 EL Ricotta

Pfeffer

Zubereitung:

Tomatensauce:

Die Tomatensauce mache ich gerne schon einen Tag vorher. Am besten in doppelter oder dreifacher Menge.

Zuerst Öl in CC geben, Temperatur 140 Grad, Flexielement Rührstufe 2. Zwieben und zerdrückten Knoblauch zugeben und anschwitzen. Dann Tomaten (frisch oder aus Dose), Basilikum, 1 Lorbeerblatt zugeben. Sobald alles aufgekocht ist, auf 95 Grad reduzieren, Rührintervall verlängern (bei CC auf 3, bei Gourmet auf ca. alle 3-5 Minuten rühren). Timer auf 2-3 Stunden einstellen.

Zur Not geht es auch kürzer, aber je länger die Sauce köchelt, desto besser der Geschmack.

Wenn die Soße fertig ist, die Gewürze zugeben und falls es frische Tomaten waren durch den Passieraufsatz oder Slow-Juicer jagen, damit die Tomatenhaut entfernt wird. Bei Tomaten aus der Dose kann man sich diesen Arbeitsgang sparen.



Pasta:

Zutaten in Kessel geben, mit K-Haken rühren (gerne ein paar Minuten).

Wenn Zeit ist, den Teig ein paar Stunden abgedeckt stehen lassen. Das Gluten kann sich dann besser entwickeln und die Flüssigkeit besser absorbiert werden.

Matrize (hier [Riccioli von Pastidea](#), zu Deutsch "Locken") einlegen und zu Nudeln verarbeiten.



Finish:

Nudeln kochen und zur Seite stellen



Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.



In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.

Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.



Tomatensoße erhitzen.

Auberginen in etwas Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Servieren und etwas Ricotta darüber geben.



Beugerln – Marzipan- Mandelbeugerln Mohnbeugerln



Rezept von Christian Ofner/Buch Feingebäck und auf CC umgeschrieben

für 10 Beugerl

Zutaten:

Beugerl (10 Stück):

280 gr. Mehl 405er

50 gr. Butter

5 gr. Salz

100 gr. Milch kalt

30 gr. Zucker

2 Eigelb (Größe M)

21 gr. frische Hefe

2 Eigelb zum Bestreichen (Anmerkung Gisela: mir langte eines)

Füllung für 10 Mohnbeugerl:

170 gr. Milch

150 gr. Mohn, gemahlen mit Stahl-Getreidemühle (Achtung, nicht mit Steinmühle!)

60 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten, ich habe Zwieback

verwendet)

60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)

8 gr. Vanillezucker (ich hatte etwas Vanilleessenz)

6 gr. Zimt gemahlen

20 gr. Rum, 38 %

28 gr. Aprikosenmarmelade

10 gr. Honig

Alternativ:

Füllung für 10 Marzipan-Mandelbeugerl:

170 gr. Milch

160 gr. geriebene Mandeln (ich hatte 200 gr.)

40 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten)

60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)

8 gr. Vanillezucker (hatte ich etwas Vanilleessenz)

6 gr. Zimt gemahlen

20 gr. Rum, 38 %

28 gr. Aprikosenmarmelade

10 gr. Honig

250 gr. Marzipan-Rohmasse

Alternativ:

Füllung für 10 Nussbeugerl:

170 gr. Milch

160 gr. geriebene Haselnüsse (ich hatte 200 gr.)

40 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten)

60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)

8 gr. Vanillezucker (ich hatte etwas Vanilleessenz)

6 gr. Zimt gemahlen

20 gr. Rum, 38 %

28 gr. Aprikosenmarmelade

10 gr. Honig

Zubereitung:

Brösel herstellen im Multizerkleinerer + Messer. Lt. Rezept Biskotten, ich habe Zwieback verwendet.



Mohnfüllung:

Milch in Kessel leicht erwärmen (50 Grad), Flexielement einsetzen.

Alle Zutaten für die Füllung zugeben und gut verrühren. Masse im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

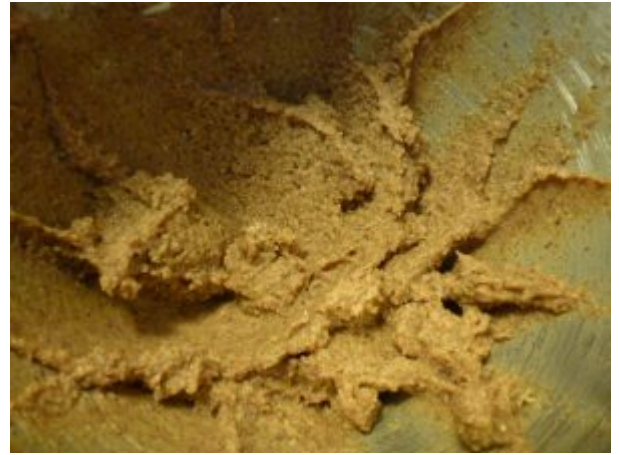
Füllung mit leicht feuchten Händen in 10 Stücke teilen und zu Rollen formen und auf einem Backpapier im Kühlschrank kühlstellen.



Marzipan-Mandel-Füllung (alternativ):

Milch in Kessel leicht erwärmen (50 Grad), Flexielement einsetzen.

Alle Zutaten für die Füllung (mit Ausnahme von der Marzipan-Rohmasse) zugeben und gut verrühren.



Masse im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

Füllung mit leicht feuchten Händen in 10 Stücke teilen und zu Rollen formen und auf einem Backpapier im Kühlschrank kühlstellen.

Beugerl:

Mehl, Butter und Salz in Kessel geben. K-Haken einsetzen und rühren lassen.

Milch, Zucker, Eidotter und Hefe abmessen und mit Schneebesen verrühren.

Milchmischung in Mehl-Buttermischung einfüllen und 3,5 Minuten auf Min. rühren lassen.



10 Teigstücke a ca. 50 gr. abstechen und dann rund formen (schleifen).



Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze (190 gr. Heißluft) vorheizen.

Teigkugeln mit Rundholz zu ovalen Teigstücken ausrollen (optimal 13×9 cm)

Bei Alternative Marzipan-Mandelbeugerl die Marzipanrohmasse in 10 Stücke teilen und jedes Stück in Größe ca. wie Teig ausrollen und auf die Teigstücke legen.



Teigstücke quer hinlegen und den oberen Bereich der Teigstücke mit einer Rolle der Füllung belegen.



Teigstücke von oben nach unten einschlagen und vorsichtig zu länglichen Stangerln formen.



Diese zu Beugerln formen und auf ein Backblech legen.



Mit Eigelb bestreichen. Etwas antrocknen lassen, dann nochmal mit Eigelb bestreichen.



Auf der mittleren Schiene bei ganz leicht geöffneter Backofentür (Anmerkung hatte ich nicht) für 12-14 Minuten backen.

Tipp: Lt. Backprofi Ofner kann man die fertigen Beugel wunderbar einfrieren. So hat man immer Vorrat bei Überraschungsgästen. D.h. am besten gleich 2-3fache Menge machen.

Eierlikörtorte ohne Mehl



Rezept und Foto von Gudrun Fischer

Zutaten

- 80g weiche Butter
- 80g Zucker (ich nehme zur Hälfte Birkenzucker)
- 1 Pck. Vanillin-Zucker

- 4 Eigelb (Eier Gr L)
 - 200g gemahlene Mandeln
 - 1 $\frac{1}{2}$ TL (Weinstein)backpulver
 - 150g geraspelte Zartbitterschokolade (Blockschokolade mit Scheibe 3 in der Multi raspeln)
 - 4Esslöffel Eierlikör
 - 4 Eiweiss
-
- Füllung: 1/2 Glas Preiselbeeren (je nachdem, wie dick die Füllung sein soll, auch etwas mehr)
 - Belag: 2 Becher Bäckersahne, wer mag zur „Stütze“ noch
 - 1 Tütchen Sahnesteif,

Zubereitung

Eierlikör Eiweiss mit Ballonschneebeesen steif schlagen und umfüllen Butter mit Flexirührelement geschmeidig rühren und Zucker plus Vanillin-Zucker unterrühren, bis die Masse gebunden, glatt und hell wird.

Eigelb nach und nach unterrühren, jedes ca. 2,5 Minuten.

Mandeln mit Backpulver und Schokolade mischen und abwechselnd mit Eierlikör in die Buttermasse einrühren. Mit dem Unterhebrührelement, oder vorsichtig mit dem Löffel, den Eischnee einarbeiten.

Teig in einer Springform (nur den Boden einfetten oder mit Backpapier auslegen) bei ca. 175 Grad Ober-/UnterHitze oder 155 Grad Heissluft etwa 60 Minuten backen.

Den erkalteten Boden durchschneiden, mit Preiselbeeren bestreichen und die steifgeschlagene Sahne auftragen. Damit der Eierlikör nicht herunterlaufen kann, habe ich lauter Mulden mit einem Löffel eingedrückt. Man kann auch einen schönen Rand aus Sahne spritzen und dann Eierlikör nach

Geschmack über die Sahne laufen lasse.. Gutes Gelingen?

Tomaten-Erbesen-Kokosmilchsuppe (leicht scharf)



Rezept stammt aus einem indischen Kochbuch, auf CC abgeändert.

Achtung: leicht scharf!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zeit bis zur Fertigstellung: ca. 30 Minuten

6 Teller

Zutaten:

1 große Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten

1 zerdrückte Knoblauchzehe

2 EL Ghee, bzw. falls nicht vorhanden Butter

2 TL Korianderpulver

2 TL Kreuzkümmelpulver, alternativ Kreuzkümmelsamen

0,5 TL Fenchelsamen (hatte ich nicht, daher weggelassen)

2 Lorbeerblätter
1 grüne Chilischote, entkernt und in Scheiben geschnitten
(ggf. falls nicht vorhanden 1 getrocknete Chilischote)
5 große Tomaten, geviertelt
500 ml Wasser
400 ml Dose Kokosmilch
275 gr. tiefgefrorene Erbsen
1 TL Zucker oder Xucker
Pfeffer frisch gemahlen/Salz
wer mag etwas Creme Fraiche und etwas frische
kleingeschnittene Minze

Zubereitung:

Ghee in Kessel geben, 140 Grad, Rührintervall 2,
Kochrührelement einsetzen.

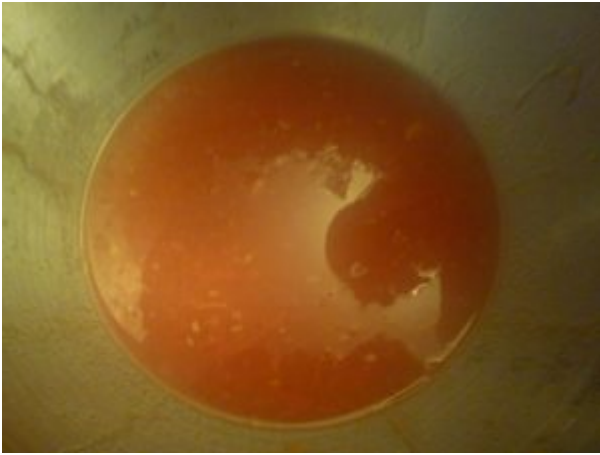
Zwiebel und Knoblauch glasig braten.

Gewürze, Lorbeerblätter und Chili zugeben und weitere 1-2
Minuten rühren lassen.



Dann die Zwiebeln mit den Gewürzen herausnehmen und in einem
Schüsselchen zwischenlagern (wenn ein Teil der Gewürze
zurückbleibt, ist es nicht schlimm).

In der benutzten Schüssel das Wasser und die grob
zerkleinerten Tomaten zugeben. Flexielement einspannen,
Temperatur ca. 110 Grad und die Tomaten im Wasser köcheln
lassen (ca. 10-15 Minuten, sie werden in der Zeit durch das
Flexielement püriert und weichgekocht)



Nun die Zwiebeln mit den Gewürzen wieder zu den Tomaten geben, ebenfalls Kokosmilch und Erbsen hinzufügen. Kochrührelement. Temperatur auf 90-95 Grad reduzieren und kochen, bis die Erbsen weich sind.



Zucker/Pfeffer/Salz zugeben.

Ggf. mit einem Klecks Creme Fraiche und gehackter Minze servieren.

Dazu passt mit Ghee bestrichene Chapatis.

Sehr positiv: Das Spülchaos hält sich bei dieser Suppe sehr in Grenzen, siehe hier (zzgl. Kochschüssel und Kochrührelement)



Pasticcio alla Giselle



Zutaten:

selbstgemachte Nudeln bestehend aus 400 gr. Semola/gemahlener Hartweizen, Eiern und Öl mit der [Maccheronimatrizze](#)

Bolognese:

- 2 große Zwiebeln
- 2 große Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Knoblauchzehen

etwas Öl

500 gr. Rinderhackfleisch

250 gr. Gemüsefond

100 gr. Weißwein (zzgl. ein Gläschen für den Koch)

2 EL Tomatenmark

1 Dose gehackte Tomaten (400 gr)

2 Lorbeerblätter

Kräuter

Salz/Pfeffer

Bechamel:

750 ml Milch

50 gr. Butter

50 gr. Mehl

etwas geriebener Muskat/Salz/Pfeffer

100 gr. Parmesan

1 Packung Mozzarella

Zubereitung:

Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie, Knoblauch fein hacken. Das geht z.B. mit dem Würfelschneider oder herkömmlich mit dem Messer.



Etwas Öl in die Schüssel der CC geben, Kochrührelement einsetzen, Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3.

Dann die Würfel und Lorbeerblätter zugeben und anschwitzen. Nach ein paar Minuten das Hackfleisch zugeben und weiter bei

140 Grad (in der Gourmet auch gerne 150 Grad) anbraten.

Tomatenmark, Tomaten und Brühe zugeben, Temperatur auf 95 Grad reduzieren. Dann auch den Wein zugeben (und das Gläschen für den Koch nicht vergessen!). Spritzschutz aufsetzen und köcheln lassen. Ich habe die Bolognese 1,5 Stunden köcheln lassen. Es geht auch länger oder kürzer. Je länger, desto aromatischer. Wenn die Flüssigkeit zu wenig ist, noch etwas Fond, Wein oder Tomaten zugeben. Die Nudeln werden später roh in den Backofen geschoben. Daher sollte nicht zu wenig Flüssigkeit enthalten sein, damit die Nudeln gar werden.



Pasta aus 400 gr. Semola zubereiten. Wer mit der Pasta Fresca arbeitet, findet in diesem [File](#) Rezepte. Ich bin diesmal fremd gegangen und habe den Pastamaker benutzt. Die Ergebnisse sind jedoch die gleichen. Die Maccheroni in Endlosschleife laufen lassen, damit man sie später wickeln kann.



Die Nudeln am besten mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Bechamel: In einer Kochschüssel der CC Milch und Butter einfüllen, Temperatur auf ca. 50 Grad, damit die Butter schmilzt. Jetzt den Ballonschneebesen einsetzen und die restlichen Zutaten der Bechamel zugeben. Rühren, damit das Mehl nicht klumpt. Nun zu dem Flexielement wechseln, Temperatur auf 120 Grad stellen und kontinuierlich rühren lassen, bis die Bechamel eindickt. Aroma gibt es, wenn man ein paar frische Kräuter (z.B. Salbeiblätter oder Rosmarinstängel) mitkochen lässt (und später entfernt).



Nun ist die Vorbereitung abgeschlossen und es darf geschichtet werden.

Zuerst etwas Bolognese und Bechamel:



Dann Nudeln in Spiralform.



Nach den Nudeln gerne auch Mozzarella oder Parmesan und dann wieder Bolognese, Bechamel, Nuden etc.



Ich hatte in Summe drei Schichten Nudeln.
Zum Schluss nochmal Bolognese und reichlich Bechamel und geriebenen Parmesan.



Backofen 200 Grad O/U, 30 Minuten. Dann noch 10 Minuten stehen lassen zum Abkühlen und dann hemmungslos geniessen. Guten Appetit!

Chiacchiere all arancia – Italienisches Faschingsgebäck



Rezept von Flavia Di Blasi

Zutaten:

300 gr. Mehl Type 00 (da ich dieses nicht hatte, habe ich zur Hälfte Mehl 405 und zur Hälfte Manitobamehl genommen)

30 gr. Puderzucker

1 Prise Salz

30 gr. geschmolzene Butter (etwas abgekühlt)

20 ml. Grappa/Schnaps

1 Ei (Butter, Schnaps, Ei sollten ca. 120 gr. sein. Falls es weniger ist, mit etwas Orangensaft auffüllen)

Saft einer halben ausgepressten Orange (ich habe eine ganze Mandarine genommen)

Etwas getrocknete Orangenschale

Zum Bestreuen: Puderzucker

Zum Frittieren: Öl

Zubereitung:

Orange oder Mandarine auspressen.



Im Kessel mit K-Haken aus den Zutaten einen Teig formen. Dann mit der PastaFresca und der Lasagnematrize Lasagneplatten herstellen.

Alternativ mit der Pastawalze Teigbänder herstellen.

Alternativ mit dem Pastamaker und der Lasagnematrize arbeiten (hier einfach Mehl, Salz und Zucker in die Schüssel geben. Dann die flüssigen, kurz zerquirlten, Zutaten langsam einfüllen. Kneten und ausgeben.



Mit einem Teiggrädchen kleine Rechtecke herstellen und auch in der Mitte 1 oder zwei Spuren ziehen.



Öl in die Gourmet füllen und ca. 175 Grad einstellen (Frittiertemperatur sollte 165-170 Grad sein. Durch das Hereingeben von den Teigteilen kühlt die Temperatur sich aber immer etwas ab, so dass ich die Temperatur etwas höher als gewünscht eingestellt habe.



Nach und nach immer Teigstücke in das heiße Öl geben. Bei gewünschtem Bräunungsgrad herausholen. Abkühlen lassen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen und hemmungslos genießen <3



Tipp: Ersetzt man den Orangensaft durch Milch und den Grappa durch Rum erhält man die österreichischen Polsterzipfel.

Variante Dagmar Möller:

Mit Dinkelmehl anstelle Farina 00 und Orangenlikör anstelle Grappa.

Und... mit der Mafaldematrize:



Fotos Dagmar Möller

Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt



Zutaten für ca. 5 Personen

Ergibt ca. 120 kleine Ravioli aus Raviolistempel mit 4 cm Durchmesser. Zuzüglich der Teigreste, die ich meist am nächsten Tag zu Tagliatelle oder Spaghetti verarbeite.

Zutaten:

Für den Nudelteig

590 gr. Semola

60 gr. Mehl

10 gr. Salz

8 gr. Kurkuma

10 gr. Olivenöl

260 gr. Eier

90 gr. Eigelb

Für die Füllung

400 gr. Spinat geputzt

1 Ei

Muskatnuss frisch gerieben, Salz, Pfeffer

150 gr. Ricotta

100 gr. Mascarpone

50 gr. Parmesan

Für die Sauce

Ca. 50 gr. Butter

Salbeiblätter nach Belieben

Für die Nudelzusammensetzung:

Etwas Wasser

Für das Finish

50 gr. Parmesan

Zubereitung:

Aus den Nudelteigzutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig herstellen. Manchmal finden die Zutaten nicht gut zueinander, dann wechsele ich kurz zum K-Haken. Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Spinat putzen und kurz in Salzwasser kochen, bis er zusammenfällt. Zerkleinern und gut auswringen.



Zutaten für Füllung in CC-Schüssel geben und mit dem Flexielement kurz vermischen.



Nudelteig mit Hilfe der Nudelwalze auswalzen. Zuerst ein paar Mal auf Stufe 0 walzen, dann sich so weit vorarbeiten, bis der Teig relativ dünn ist.



Die gewalzten Blätter mit angefeuchteten Geschirrtüchern (Blumenspritze hilft) abdecken, damit sie nicht antrocknen.

Dann mit einer runden Form (ich nehme ein breiteres

Whiskeyglas oder einen Servierring) ausstechen. In die Mitte einen kleinen Löffel der Spinatmasse geben. Den Rand mit Wasser befüllen und mit einem Ravioliausstecher (meiner hat einen 4-cm-Durchmesser) ausstechen.

Auf ein mit Semola oder Mehl bestreutes Blech legen oder stellen.



Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Salbeiblätter kurz mitkochen.



Raviolinudeln in Salzwasser kochen. Entweder mit der Salbeibutter beträufeln und mit Parmesan bestreuen. oder in eine feuerfeste Form füllen. Die Butter darüber träufeln und mit Parmesan bestreuen. Dann noch 10 Minuten bei 220 Grad O/U überbacken.



Zum Servieren nochmals frischen Parmesan darübergerben.

Tipp zum Vorbereiten, wenn abends Gäste kommen:

Ravioli morgens vorbereiten, eine knappe Minute kochen, abschrecken. Abends just-in-time dann die vorbereiteten Ravioli nochmals in heisses Wasser geben und fertig kochen.

Reginette mit Steinpilzen in Bechamelsauce



Zutaten:

FrISChe Nudeln aus 250 gr. Semola, Rezept von [hier](#), verwendet wurde die [Reginette Matrice](#)

40 gr. getrocknete Steinpilze
1 EL Öl
1 Knoblauchzehe
60 gr. Butter
1 EL Mehl zum Binden
250 ml sehr heiße Milch
Parmesan
Salz/Pfeffer/frische Kräuter

Zubereitung:

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen (mind. 2 Stunden oder über Nacht).

Etwas umrühren, falls Sand drin ist. Abseien und Pilzwasser zur Seite stellen. Sollten die Pilze stark verschmutzt sein, z.B. über einen Kaffeefilter o. ä. abseien.



FrISChe Nudeln mit der PastaFresca herstellen. Ich verwendete die Matrize Reginette von Pastidea. Pappardelle oder Mafalde würden auch sehr gut passen.

Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln al dente kochen und zur Seite stellen.



Abgetropfte Pilze grob zerkleinern.



Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleingeschnittene oder zerdrückte Knoblauchzehe zusammen mit den Pilzen zugeben. Salzen. Nach und nach Einweichwasser zugeben und weiter köcheln.



In der CC/Gourmet die Butter zum Schmelzen bringen. Flexi einspannen, 1 EL Mehl einstreuen und auf Dauerrühren stellen. (Temperatur hatte ich anfangs um die 100 Grad, später erhöhte ich kurz auf 140 Grad).

Zum Ballonschneebesen wechseln, schnelle Geschwindigkeit (Temperaturtaste drücken, damit Kindersicherung rausgeht) und nach und die heiße Milch auf zwei oder drei Etappen verteilt zugießen. Salzen.

Nun Temperatur zurückstellen, so dass es gerade noch köchelt, Geschwindigkeit auch zurückstellen (ich habe auf ca. Stufe 2 zurückgestellt) und Timer auf 15 Minuten stellen.

Sobald die 15 Minuten abgelaufen sind, die Bechamelsauce zu den Pilzen geben und vorsichtig umrühren. Pfeffer.

Dann die Nudeln auch zu der Sauce geben und nochmals umrühren/erhitzen.

Servieren mit Parmesan und frischen Kräutern.



Spaghetti Carbonara



Zur Kenwood Gourmet gibt es neue, leicht veränderte Pastawalzen. Die musste ich natürlich gleich ausprobieren. Das Fazit mal ganz am Anfang: Die sind absolut toll. Ich habe ja schon lange eine Marcato Atlas mit Motor die geht jetzt in Ruhestand.

Das Rezept beruht auf einer Anregung von <http://www.chicagotribune.com/dining/recipes/sc-carbonara-eskin-food-0526-20170523-column.html> mit ganz leichten Änderungen.

Für zwei großzügige Portionen.



Zutaten für die Spaghetti:

250g Weizenmehl 550
50g Hartweizenmehl
2 Eier
2 Eigelb
Wasser nach Bedarf.

Restliche Zutaten:

4 Eier
2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 Scheibe (ca. 80g) Pancetta (ich hatte Schwarzwälder weil kein Pancetta im Haus war)
2 EL trockener Weißwein
80g Parmesan frisch gerieben (auch gemischt mit Peccorino)
1 EL fein gehackte Petersilie
Pfeffer

Zubereitung:

Multi mit Messer

Zuerst den Pastateig vorbereiten. Das Mehl und Hartweizenmehl in den Multi mit Messer geben. Die beiden Eier und beide Dotter zugeben. Mit "P" zu einem festen Teig verarbeiten. Notfalls etwas Wasser zugeben. Der Teig sollte fest sein und nicht kleben. Zu einer Kugel drücken und diese in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.



Kochschüssel, kein Rührelement, Spritzschutz

In die Kochschüssel ein Sieb (hier das grobe Sieb aus dem Passiereinsatz) legen und 3L Wasser einfüllen. Auf 67°C einstellen und aufheizen lassen. Wenn die Temperatur erreicht ist 4 Eier einlegen und 1 Stunde einstellen.

Die Eier sollen bei 63°C garen. Bei mir hat das die Einstellung auf 67°C erfordert. Das kann unterschiedlich sein je nach eingelegtem Sieb und Raumtemperatur. Also bitte nachmessen und bei Bedarf korrigieren.

Wenn die Zeit abgelaufen ist die Schüssel beiseite stellen.

Pastawalze, Schneidwalze Spaghetti

Den Pastateig in 3 Teile teilen und jeweils flach drücken. Zweimal durch die Walze bei Einstellung 0 laufen lassen. Zusammenfalten und nochmal durchlaufen lassen. Bei 3 und 4 jeweils einmal durchlaufen lassen. Wer ganz dünne Spaghetti mag kann die Teigplatten nochmal bei 5 durchlaufen lassen.

Die Spaghettiwalze montieren und die Teigplatten zu Spaghetti schneiden. Möglichst auf einen Nudeltrockner aufhängen und beiseite stellen.

In einer Pfanne den Knoblauch in Olivenöl leicht goldgelb anbraten. Knoblauch aus der Pfanne löffeln und beiseite stellen. In dem aromatisierten Öl den Schinken anbraten. Nicht zu stark braten. Mit dem Weißwein ablöschen und noch 1 Minute

köcheln lassen.

Die Spaghetti in leicht gesalzenem Wasser 2-3 Minuten kochen. Abgießen und das Kochwasser auffangen.

Zu den Spaghetti in einer großen Schüssel den geriebenen Käse und den Schinken aus der Pfanne zugeben. Wer mag gibt auch noch den angebratenen Knoblauch zu. Gut mischen. Pfeffer darüber mahlen und die gehackte Petersilie zugeben und wieder gut mischen.

Zum Schluß zwei der Eier zugeben und nochmal gut mischen. Die Mischung soll jetzt angenehm cremig sein. Ist sie zu fest mit ein wenig Nudelkochwasser einstellen.

Auf zwei Teller verteilen, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen und von den beiden verbliebenen Eiern nur das Eigelb rein geben.

Cerkez Tavugu – Hähnchen-Walnuss-Aufstrich

500 g Wasser in den Topf geben Dämpfaufsatz einsetzen mit ca. 500 g halbierten Hähnch Brustfilet. 100 Grad einstellen und Filets je nach Dicke Dämpfen. Fleisch ca. 10 Min auskühlen lassen und in Fäden zerzupfen oder im Multi Schreddern.

1Zwiebel würfeln, 2Knoblauchzehen pressen und in 20 g Olivenöl andünsten. 200 g Walnusshälften und 50 g Gestückeltes Weißbrot oder Paniermehl im Multi Schreddern, Stufe 3-4. 250 g der Garflüssigkeit (evtl. mit Wasser oder Brühe auffüllen), 3TL Salz, 1TL edelsüß Paprika, 10 ml Zitronensaft 40 ml natives Olivenöl, 1/2 TL Chilliflocken (je nach Geschmack) zugeben und vermischen. Nun die Flüssigkeit mit dem Hähnchenfleisch und den anderen Zutaten vermischen. Gekühlt servieren. Viel Spaß!

Das passt perfekt zum Fladenbrot .