Risone Risotto

Zutaten:
Nudelteig aus ca. 300 gr. Semola mit Matrize Risone oder Riso zu kleinen Nudeln verarbeitet
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Paprikaschoten rot
2 Karotten
1/2 Zucchini
Ol bzw. Butter zum Anbraten
Etwas Safran
Salz/Pfeffer/Raselhanout
Parmesan nach Belieben

Frische Kräuter
Ca. 1,5 Liter Brühe, ich hatte selbst gemachtes Brühpulver

Zubereitung:
Zuerst habe ich die Nudeln zubereitet. Das geht im Pastamaker oder auch in der Kenwood Pastafresca. Dann muss man sich für eine Matrize entscheiden, ich hab mich für die etwas größeren Risone von Pastidea entschieden. Aber mit den kleineren Riso wäre es genauso gegangen.

Nun das Gemüse zurechtstellen.
Ich habe einfach das genommen, was ich gerade zuhause hatte.
Nur den Knoblauch hatte ich zerkleinert, den Rest nur gewaschen und geputzt bereitgestellt.

Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, alles wurde mit Hilfe vom Würfler gewürfelt.

Nun habe ich etwas Butter in den Kessel gegeben, Temperatur 140 Grad. Und das ganze gewürfelte Gemüse und ein paar Zweige frische Kräuter bei Rührintervall 3 mit dem Kochrührelement angedünstet (ca. 4-5 Minuten).

Zwischendurch habe ich einen großen Topf mit Brühe gekocht. Ich verwendete mein selbstgemachtes Brühpulver, dass ich mir immer aus dem Trester vom Slowjuicer herstelle.

Nun habe ich die ungekochten Risoni zusammen mit einem Schöpflöffel Brühe und ein paar Safranfäden in den Kessel gegeben. Rührintervall habe ich jetzt auf Stufe 2 gesetzt und immer wenn die Flüssigkeit knapp wurde einen neuen Schöpflöffel Brühe zugegeben.

Immer wieder mal probieren, nach 3 oder 4 Minuten wurden die Nudeln langsam bissfest. Dann Parmesan nach Belieben zugeben und mit Salz/Pfeffer würzen. Mir fehlte noch etwas Geschmack und ich habe etwas Raselhanout zugegeben.

Zum Anrichten ggf. Servierringe nehmen und nochmals mit geriebenen Parmesan und frischen Kräutern bestreuen.
Guten Appetit!

Sedanini al forno mit Lachs und Brokkoli

3 Personen

Zutaten:
Nudelteig:
250 gr. Semola
100 gr. Flüssigkeit (davon 1 Ei, Rest Wasser)
5 gr. Olivenöl
1/2 EL Kurkuma

300 gr. Brokkoli
1-2 Lachsteaks
2-3 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Tomatensoße mit Ricotta (ggf. Rest vom Vortag, oder eine Portion, die eingefroren wurde, geht auch ohne Ricotta)
1 Packung Mozzarella
50 gr Parmesan

Zubereitung:
Im Kessel Nudelteigzutaten einfüllen, K-Haken einsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeit ein paar Minuten rühren lassen. Teig soll bröselig sein

Geschirrtuch über die Schüssel legen und Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
Dann nochmals kräftig durchrühren mit dem K-Haken und Nudeln über die Pastafresca ausgeben. Hier wurde die Sedaninimatrize von Pastidea verwendet

Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und im Salzwasser 5 Minuten kochen.

Nudeln ganz kurz (ggf. 30 Sekunden, maximal 1 Minute) im Wasser kochen. Es sind ja frische Nudeln und sie werden später

im Backofen noch gebacken, also sehr bissfest!
Zur Seite stellen.

Lachs-Steak waschen, trocken tupfen, entgräten in kleine Stücke schneiden. Mit ewas Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern

Mozzarella würfeln.

Backofen auf 200 Grad O/U vorheizen.

Nudeln, Brokoli und Tomatensauce in Auflaufform geben und umrühren.

Lachsstücke darauf verteilen.
Danach die Mozzarellastücke und etwas Parmesan darüber reiben.

Für 20 Minuten im Backofen, 200 Grad O/U überbacken.

Guten Appetit!

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

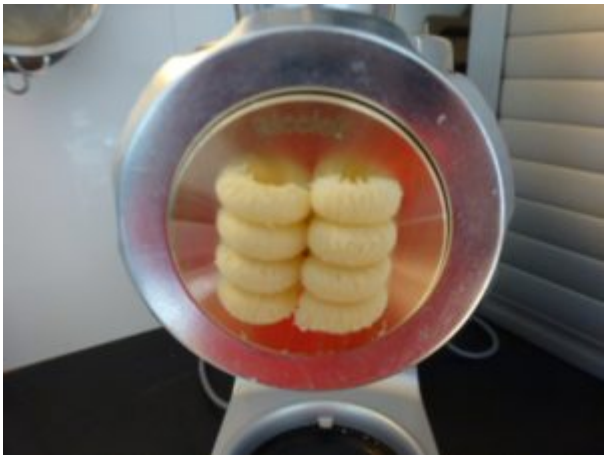
Zutaten:
Pasta
250 gr. Semola gemahlen
100 gr. Flüssigkeit (1 Ei und Rest Wasser)
5 gr. Öl
Tomatenoße
300 gr. Tomaten (wenn es keine guten frischen nehmen, dann gerne aus der Dose)
Öl
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
frisches Basilikum
1 Lorbeerblatt
Prise Zimt
Salz/Pfeffer, ggf. eine Chili getrocknet
Weiter:
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 Knoblaluch 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 köchellt, 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.

Pasta fresca mit Brokoli-Paprika-Gemüse

Für 3 Personen

Zutaten:
Aus 250 gr. Semola gefertigte frische Nudeln, hier Radmatrize von Pastidea
500 gr. Broccoli
2 Paprikaschoten (ich hatte nur rote, aber eine rot und eine gelb oder orange wäre sicher auch hübsch gewesen)
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 Orangen unbehandelt
4 EL Öl
Optional: eine Hand voll Walnüsse, grob zerkleinert
30 gr. Honig
3 EL Sojasauce
150 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Mit der Pastafresca aus 250 gr. Semola Nudeln herstellen.

Rezepte findet man hier.

Nudeln kochen, abschrecken und zur Seite stellen.

Broccoli putzen und in kleine Stücke schneiden.
Paprikaschoten in Streifen oder Würfel schneiden.
Knoblauch und Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln könnte man mit dem Multizerkleinerer schneiden. Paprika mit der Juliennescheiben vom Multi. Ich habe alles herkömmlich mit dem Messer geschnitten.

Orangen heiss abspülen und Schale abreiben. Orangen mit der Zitruspresse oder dem Entsafter auspressen (wir nutzen immer die Gelegenheit und Entsaften gleich mehr Orangen).

Einen Löffel Öl in Gourmet geben. Rührelement einspannen, 180 Grad, Rührintervallstufe 2.
Hälfte vom Brokkoli zugeben, ca. 1,5 Minuten, herausnehmen.
Weiteren Löffel Öl zugeben, Rest Brokkoli ebenso 1,5 Minuten anbraten, herausnehmen.
Mit Paprika gleich verfahren, herausnehmen.
In restlichem Öl Knoblauch, Zwiebeln, Orangenschale und Walnüsse ca. eine Minute braten.

Dann Sojasauce, Honig, Gemüsebrühe und Orangensaft zugeben und Temperatur auf 140 Grad zurückstellen.

Brokkoli zugeben, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach Ablauf Paprika zugeben und weitere 2 Minuten kochen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln vorsichtig unterheben und geniessen.

Philips Pasta Maker – Ricetta e trafile Pastidea

Ricetta consigliata per la Pasta maker di Pastidea (le trafile si trovano su www.gaumen-freun.de)

- 250gr di semola rimacinata
- Acqua + 2 tuorli d’uovo totale liquido 110ml
- 5 gr di olio di Oliva
- Impastare con il programma 10 minuti e a termine del processo dell’ impasto , spegnere la macchina.
- Lasciare riposare il tutto per circa 30 min.
- Impastare con il programma 10 minuti per l’ennesima volta e a termine del processo dell’impasto , spegnere la macchina.
- Lasciare riposare il tutto per altri 30 min.
- L’impasto deve risultare friabile ma nello stesso tempo umido e se preso a pugno si deve amalgamare e sgretolare con le dita.
- Impastare con il programma 10 minuti, a termine iniziare il processo di estrusione.

Compendio trafile Pastidea (si puo comprare le trafile su www.gaumen-freun.de)

Spaghetti 2 mm

Foto Dorothee Saunders

==========

Spaghetti quadri

Fotos MarieNa/Saskia Renker

==========

Spaghetti chitarra-2×2

Fotos Margit Fabian

==========

Tagliatelle da 6 mm

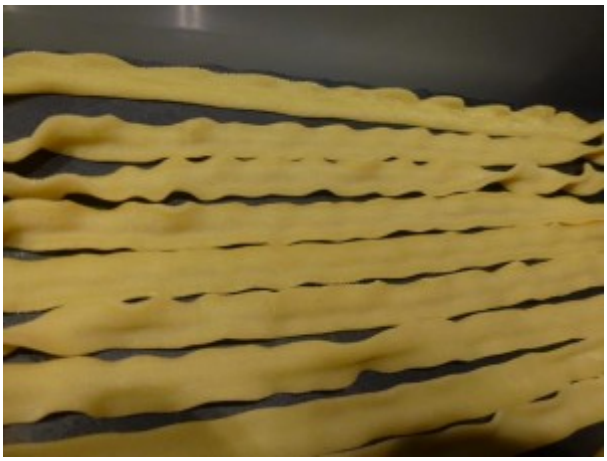
Fotos Susi Stro
Doris Seelbach

==========

Tagliatelle da 8 mm

==========

Tagliatelle girate



==========

Tagliolini 3 mm

Fotos Margit Fabian

==========

Capelli d´Angelo

Fotos Elvira Preiß

==========

Reginette

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Mafalde

Foto Dagmar Möller

==========

Scialatiello

Fotos Monika Klein

==========

Linguine

Fotos Dagmar Möller

==========

Pappardelle

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Brezeln

Fotos Elvira Preiß

Foto Margit Fabian

==========

Ruota

Fotos Elvira Preiß

==========

Gnocco Sardo

Foto Dagmar Möller

==========

Cavatelli

Foto Margit Fabian

==========

Gnocchi napoletani piccoli

==========

Gnocchi napoletani grande

Foto Katrin Russek/Pia Bachfischer-Straub

==========

Radiatore

==========

Funghi

Fotos Dagmar Möller

==========

Conchiglia

==========

Conchigliette

Foto Dagmar Möller

==========

Orecchiette

==========

Casarecce

R

Foto Dagmar Möller

==========

Torchietti

Foto Bet ty/Dagmar Möller

==========

Fusili Calabresi

Fotos Dagmar Möller

==========

Fusili A3 8,5 mm

Foto Dagmar Möller

==========

Fusili A2 8,5 mm

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Fusilli A2 6,5 mm

==========

Paccheri lisci

Foto Dorothee Saunders

==========

Pacchero rigato

Fotos Dagmar Möller

==========

Canestro rigato

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Rigatone

Foto Manfred Cuntz

==========

Silatelli

==========

Maccheroni Lisci

Foto Regina Brand

==========

Maccheroni quadri

==========

Bucatini 3,2 mm

==========

Curvetti

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Sedanino rigati

Pastidea
.com

Pastidea
.com

Pastidea
.com

Pastidea
.com

==========

Cannelloni

Pastidea
.com

Pastidea
.com

==========

Creste di gallo

==========

Biscotti

Foto Carmen Müller

==========

Le trafile si puo usare insieme con il torchio Kenwood o con la Philips Pasta maker (ci vuole l´adattatore Pastidea)

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 Teigrädchen 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

Reginette mit Steinpilzen in Bechamelsauce

Zutaten:
Frische Nudeln aus 250 gr. Semola, Rezept von hier, verwendet wurde die Reginettematrize
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. Pfeffern.

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

Servieren mit Parmesan und frischen Kräutern.

Nudelsalat mit Erdbeeren, Avocado, Mozzarella und Babyspinat

Rezept von springlane.de und in Teilen von mir abgewandelt

Zutaten:
Frische Nudeln aus 250 gr. Semola/110 gr Flüssigkeit (2 Eigelb, Rest Wasser)/5 gr. Olivenöl, hier mit Matrize Fusilli A2 6,5 mm von Pastidea
250 gr. Mozzarellakugeln
300 gr. Erdbeeren
1 Avocado

1 Hand voll Babyspinat
1 Hand voll Basilkum
Salz/Pfefffer

Für Dressing
150 ml weißer Balsamessig
3 EL Honig
1 Prise Salz

Zubereitung:
Nudeln mit der PastaFresca zubereiten. Danach in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.

Die Zutaten für das Dressing in den Kessel der CC geben. Flexirührelement einsetzen. 100 Grad einstellen und 20 Minuten auf Rührintervall 3 laufen lassen. Abkühlen lassen.

Erdbeeren gewürfelt in Schüssel geben. Avocado schälen und würfeln.
Mozzarellakugeln ebenso zugeben. Babyspinat waschen und zugeben.
Abgekühltes Dressing darübergeben (sparsam sein, ggf braucht man nicht das ganze Dressing), vorsichtig mischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken. Basilikum darüber streuen.

Nudelsalat alla Jamie Oliver

Fotos Gisela M.

Rezept aus “Genial kochen” von Jamie Oliver, in Teilen abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:
MIt Pasta Fresca hergestellte kleine Nudeln, hier Gnocchi napoletano piccoli, bestehend aus 300 gr. Semola, 100 gr. Wasser, 1 großer EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
500 gr. Datteltomaten (schön sind sie auch in gelb)
1 Hand voll schwarze, entsteinte, Oliven
1-2 Hand voll Basilikumblätter
2 EL frischer Schnittlauch
1/2 Salatgurke
Dressing:
4 EL weißer Balsamicoessig
7 EL Olivenöl
Salz/Pfeffer
ggf. einen Schluck Kürbiskernöl

Zubereitung:
Nudeln mit Pastafresca vorbereiten.

Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, geschälte Knoblauchzehen schon vorher reingeben, Nudeln kochen und kalt abschrecken (die Knoblauchzehen sollten in Summe ca. 5 Minuten im Wasser sein). Knoblauchzehen zur Seite legen, die braucht man später für das Dressing:

Würflereinsatz montieren und Tomaten, Oliven, Gurke durchlassen. Bei den Tomaten habe ich nur ca. die Hälfte durchgelassen, da sie recht flüssig werden (nicht schlimm, kommt später zum Dressing). Die andere Hälfte Tomaten, sowie Basilikum und Schnittlauch von Hand geschnitten.

Die gekochte Knoblauchzehe und die anderen Dressingzutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.

Alles zusammenrühren und bei Bedarf mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Mafalde mit Ente und Datteljoghurt

Foto Dagmar Möller/Töpfle + Deckele
Mehr Rezepte von Dagmar findet ihr auch hier: Töpfle und Deckele

Bei dem Rezept handelt es sich um eine Annleitung in Anlehnung an ein Rezept von Alfons Schubeck
Für 2 Personen

Datteljoghurt
Zutaten:
4 Datteln
2 EL Mandelkerne mit Cranberry+Sesam, grob gehackt
100 g griechischer Joghurt
2 EL Geflügelbrühe
etwas Zitronensaft
etwas Orangenabrieb
Chiliflocken, Meersalz, Pfeffer

Zubereitung:
Alle Zutaten in Gewürzmühle vermischen, ggf. nochmal abschmecken und ab in den Kühlschrank

Ente
Zutaten:
400 gr. Entenbrust
Puderzucker
150 ml Rotwein
1 Schuss Portwein
Stärkemehlbutter
Ingwer/Knoblauch/Kräutermischung

Zubereitung:
400 g Entenbrust parieren und grob würfeln, Haut klein würfeln. Haut in der Pfanne auslassen, im Ofen warm halten. Entenwürfel kurz anbraten, im Ofen bei 70 Grad 15 min gar ziehen lassen. Pfanne mit Puderzucker bestäuben, karamellisieren mit 150 ml Rotwein und ein Schuß Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Stärkemehlbutter aufmontieren. je 1 Scheibe Ingwer + Knoblauch, 1 Prise Kräutermischung (Majoran, Kümmel, Koriander, Kakao, Orangenschalen, Pfeffer im Mörser zermahlen) in die Sauce geben, 3 Min. ziehen lassen und wieder abseihen. Entenfond von den Würfeln dazugeben, wieder reduzieren. Entenwürfel in dem sehr reduzierten Saucenfond schwenken.)

Pasta/Pastasauce

Zutaten:
frische Pasta, Matrize Mafalde
150 ml Geflügelfond
ital. Kräutermischung
Butter
Schnittlauch

Zubereitung:
Eiermafalde wie gewohnt herstellen… al dente kochen, abtropfen150 ml Geflügelfond aufkochen, ital. Kräutermischung zufügen, Nudeln darin nochmal erhitzen und Flüssigkeit fast verdampfen lassen. Mit Butter und Schnittlauchdurchschwenken. – fertig. Nudeln anrichten, Ente + Hautwürfel darüber geben, dekorieren. Datteljoghurt dazu reichen.