Pasticcio alla Giselle

Zutaten:
selbstgemachte Nudeln bestehend aus 400 gr. Semola/gemahlener Hartweizen, Eiern und Öl mit der Maccheronimatrize

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 Rosmarinsstängel) 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!

Mousaka alla Giselle

Fotos Gisela M.

Zutaten:
600 gr Auberginen
grobes Salz
Öl
600 gr. Kartoffeln (wer keine Kartoffeln in der Mousaka will, erhöht die Auberginenmenge entsprechend)
600 gr. Hackfleisch Rind
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
4 EL Tomatenmark
0,5 TL Pfeffer
1 TL Paprika
Thymian/Oregano frisch oder getrocknet
1 TL Salz
ca. 100 gr. Paniermehl bzw. 1-1,5 alte Brötchen die z. B. mit Trommelraffel zerkleinert wurden.
Bechamel:
30 gr. Butter
30 gr. Mehl
250 ml Brühe
200 ml Milch
Salz/Pfeffer/Muskatnuss
1 Eigelb

ein paar Butterflöckchen

Zubereitung:
Auberginen waschen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit grobem Salz bestreuen und ca. 1-2 Stunden in geschlossenem Behälter lagern, damit Wasser gezogen wird. Dann das Salz abspülen, die Auberginenscheiben auswringen und in Grillpfanne von beiden Seiten mit wenig Öl herausbraten (Anmerkung: Normalerweise macht man das mit sehr viel mehr Öl, aber ich wollte es nicht so gehaltvoll).

Kartoffeln im Multizerkleinerer (grobe Scheibe) in Scheiben schneiden. Entweder in Pfanne mit Öl ca. 10 Minuten anbraten oder meine Variante: Scheiben erst etwas wässern und dann in Heissluftfriteusse mit ein paar Spritzern Öl für ca. 12 Minuten/200 Grad geben (auch das ist eine leichtere Variante).

Etwas Öl in Pfanne geben, Hackfleisch ca. 8 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauchzehen klein schneiden, mit dazugeben und mitbraten.

Tomatenmark mit etwas Wasser verrühren, Gewürze und kleingeschnittene Petersilie zugeben, ebenso Hälfte vom Paniermehl. Alles ins Hackfleisch geben und weitere 5 Minuten braten.

Zutaten für Bechamel (Butter, Mehl, Brühe, Milch) in Kessel geben, Flexi einsetzen, Temperatur ca. 110 Grad, 5 Minuten kontinuierlich rühren lassen, Salz/Pfeffer/Muskatnuss zugeben. Temperatur abschalten und in der Zeit weiter rühren lassen. Wenn Temperatur nur noch knapp 80 Grad beträgt, das Eigelb zum legieren zugeben und noch etwas weiter (ohne Temperatur) rühren lassen.

Nun schichten: 1/3 Auberginen/Kartoffeln, dann Hackfleisch, dann Auberginen/Kartoffeln etc. – Zum Schluss mit Bechamelsauce, dann Paniermehl, ggf. 50 gr. Käse und dann noch Butterflocken abschließen.
(Anmerkung: Falls Auberginenhasser in der Familien sind, kann man auch einen Teil nur mit Kartoffen und Hackfleisch

schichten).

180 Grad/O-U/45 Minuten backen.

Flußkrebs-Lasagne-Päckchen mit Safran Bechamel Sauce

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
Nudelteig, vgl. hier, Teig Nr. 2, doppelte Menge: http://www.cookingchef-freun.de/?p=752

Bechamelsosse:
1 mittlere rote Zwiebel
60 gr. Butter
60 gr. Mehl
1/2 L Milch

Salz/Pfeffer/Schuß Worchester Sauce, kleine Messerspitze Muskat und große Messerspitze Safran

Füllung:
Erbsen
Pinienkerne
Cocktailtomaten
Zucchini
Flusskrebse
Salz/Pfeffer

ggf. Mozzarella als oberste Schicht

Zubereitung:
Pastateig:
Lasagneblätter mit Pasta Fresca, Lasagnematritze Teig Nr 2 (doppelte Menge) hergestellt. K-Haken und ich werden keine Freunde. Bin dann wieder auf Multi umgestiegen.

Bechamelsosse:
Im Kessel rote Zwiebel (gewürfelt) glasig dünsten. Mit Butter und Mehl mit Flexielement anschwitzen u mit 1/2 l Milch Bechamelsosse herstellen. Salz Pfeffer, Schuß Worchester Sauce, kl. Msp Muskat u grosse Messerspitze Safran (Pulver, keine Fäden gehabt) dazu geben und aufkochen lassen. Intervalstufe 1.

Füllung:
Erbsen kochen, Pinienkerne anrösten, Cocktailtomaten klein würfelig schneiden. Kurz im Topf alles anrösten und Zucchini hineinreiben (Multi). Zum Schluss Flusskrebse dazu geben Erst dann Salz und Pfeffer dazugeben, da Krebse oft in Salzlake sind. Auskühlen lassen.

Lasagneblätter herstellen und dann wie kleine Päckchen füllen und in die Form schichten. Bechamelsauce darüber verteilen und ins Rohr schieben. Wer möchte etwas Morzarella drüberstreuen. Ca 20min bei Anfangs 200 Grad Heißluft und dann auf 180 Grad backen.