

# Ravioli mit Maronenfüllung al forno



Fotos Gisela M.

Für 4 Personen als Vorspeise, für 2 Personen als Hauptgericht

## **Zutaten:**

### *Teig:*

Ravioliteig aus 250 gr. Semola, zB. von hier [Ravioli](#) (ich bin diesmal fremdgegangen und habe den Pastamaker benutzt, 250 gr. Semola/115 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eigelb aufgefüllt mit Wasser/5 gr. Öl)

### *Füllung:*

200 gr. Maronen verzehrfertig

100 gr. Ricotta

80 gr. Parmesan gerieben

Salz/Pfeffer/Schluck Olivenöl

### *Sauce:*

Großes Stück Butter

Ein paar Blätter Salbei

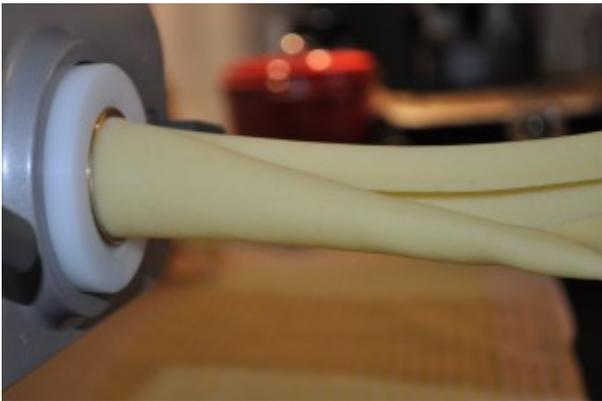
Parmesan gerieben

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten für die Maronifüllung in den Multizerkleinerer mit Messer geben und alles pürieren.



Nudelteig für Ravioli mit dem Knethaken zubereiten. Im Kühlschrank 2 Stunden kühlstellen und dann mit der Walze auswalzen und mit Geschirrtuch (leicht mit Blumenspritze bestäubt) abdecken, damit die Platten nicht austrocknen. Oder wie ich heute mit dem Pastamaker und der [Lasagnematrize von Pastidea](#) den Teig direkt im Pastamaker verarbeiten, ausgeben und dann mit dem angefeuchteten Küchentuch abdecken.



Mit einem Glas runde Kreise ausstechen. Einen Löffel Füllung zugeben. Den Rand mit Wasser bestreichen. Zusammenklappen und mit einem Ravioliausstecher ausstechen. Auf einem Blech mit etwas Semola stellen und leicht antrocknen lassen.



Etwas Butter in einem Topf aufschäumen, frische Salbeiblätter zugeben.



Die Ravioli ca. 1-2 Minuten in Salzwasser kochen. Die Ravioli in kleine ofenfeste Töpfe abfüllen. Die Salbeibutter darüber träufeln. Etwas Parmesan darüber reiben und ca. 10 Minuten bei 220 Grad/0-U überbacken. Guten Appetit.



# Schweinefilet sous-vide im Pancettamantel

Rezept zur Verfügung gestellt mit Erlaubnis der Veröffentlichung bei einem Kenwood-Kochevent bei [Backkonzepte](#) 12/2016

Das Rezept stammt von einem ehemaligen Kenwoodkoch.

## **Zutaten:**

1 ganzes Schweinefilet (ca. 700 gr)

2-3 Zweige Salbei

150 gr. Pancetta oder anderer luftgetrockneter Schinken in dünnen Scheiben

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem benötigt:

Frischhaltefolie/Alufolie

## **Zubereitung:**

Filet rundherum kräftig salzen und pfeffern.

Die Pancetta-Scheiben übereinanderlappend auf Frischhaltefolie auslegen, darauf die gezupften Salbeiblätter verteilen und das Filet mit der Frischhaltefolie wasserdicht einwickeln.

Das Ganze nochmals fest in Alufolie einwickeln und die Enden gut zudrücken.

Die Rührschüssel mit 2,5 Liter heißem Wasser füllen und die Temperatur von 56 Grad (handschriftlich im Rezept vermerkt 58 Grad) einstellen. Die Maschine auf Intervallrührstufe 3 ohne Röhrelement anlaufen lassen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, das Filet auf 50 Minuten im Wasserbad ziehen lassen.

Zum Ende des Garprozesses das Fleisch herausnehmen, auswickeln und etwas abkühlen lassen. Anschließend in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Rapsöl, einer angedrückten Knoblauchzehe und einem Zweig Rosmarin von allen Seiten anbraten.

---

## Chips

## Salbeichips

## Rosmarinchips



Fotos Gisela M.

### **Zutaten (für ein Blech):**

3 längliche Kartoffeln

ca. 2 EL Öl

1 Hand voll Salbeiblätter

Salz

### **Zubereitung:**

Im Multi, Scheibe Nr. 4 (Alternativ Schnitzelwerk) die Kartoffeln mit Schale schneiden.

Backofen 0/U/190 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen,

Kartoffeln von allen Seiten leicht mit Öl besprühen.

Zwei Kartoffelscheiben zusammenlegen und ein Salbeiblatt dazwischen. Salzen.

Ca. 30 Minuten backen.

In der Mitte der Backzeit Kartoffeln 1 x wenden.

Fertig ☐

*Tipp: Geht natürlich auch mit anderen Kräutern wie Rosmarin und Co.*

---

## Kräuterbutter



Foto und Rezept von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

**Rezept Nr. 1/zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser**

Zutaten:

250gr irische Butter (weich)

1 TL (etwas weniger) Ursalz

12 mal an der Mühle mit schwarzem Pfeffer gedreht

3 kleine Knoblauchzehen

1 Tüte (fast voll) TK Petersilie Aldi

1 Tüte (fast leer) TK Basilikum Aldi

### **Zubereitung:**

Alles in die Schüssel, K-Haken rein und verrühren lassen.  
Alternativ Multizerkleinerer mit Messer.

Nach ca 30 Sek max war sie fertig

War so ne spontane Resteverwertung.

### **Rezept Nr. 2/zur Verfügung gestellt von Claudia Popp**

### **Zutaten:**

8 Päckchen Butter dh. 2 kg

Oregano frisch

Rosmarin frisch

Thymian frisch

Salbeiblätter

Petersilie

Schnittlauch

ggf. Knoblauch

Salz/Pfeffer

### **Zubereitung:**

Also ich nehm 8 Päckchen Butter und dann an Kräutern was ich im Garten finde. Vom Oregano so 4 große Zweige und davon die Blätter. Rosmarin nicht ganz so viel, weils sonst zu intensiv wird. Dann noch Thymian, den nehm ich reichlich, weil ich den gerne mag. Salbeiblätter, Petersilie wenn da ist und natürlich Schnittlauch. Wenn man mag, dann noch Knoblauch mit rein. Gut salzen und pfeffern und dann die weiche Butter mit den gehackten Kräutern (in Gewürzmühle gehackt) in die Kenny mit dem K-Haken höchstens 5 Minuten, dann ist alles gut vermengt.

Ich wiege immer so 100 – 120 g ab und mache Rollen in Frischhaltefolie.

Eindreihen und dann noch in Alufolie wickeln. So frier ich die Butter dann ein. Wenn ich sie brauche, dann nehm ich sie so ca 20 min vorher aus der Gefriertruhe, lass sie antauen und

schneide sie dann in Scheiben.