



Württembergische Straße 119
76646 Bruchsal

Telefon 0 72 51 / 8 11 11
Telefax 0 72 51 / 8 66 66

E-mail: Schmitt-Bruchsal@t-online.de
Internet: www.Schmitt-Partyservice.de

Kulinarium am 22.05.2019

Frische Pasta selbstgemacht
Nudel Special

Steinpilzravioli
mit frisch geriebenem Parmesan
und kleinem Salatbouquet

Spaghettinest
mit Salsa von Oliven, Kapern, Paprika,
Tomatenfleischwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch

Lachs/Spargellasagne
auf gerahmter Hummerbutter
mit grünem Spargelbund

Kakaospaghetti
mit Erdbeerragout und Vanilleeis

Nudelteig - Grundrezept

1 kg doppelt gemahlener Hartweizengrieß, Salz, 2 Eßlöffel Olivenöl, 3 Eßlöffel Wasser, 8 Eier

Aus den genannten Zutaten einen festen nicht zu feuchten Teig kneten. Anschließend in 4 Teile schneiden und mit Klarsichtfolie eingewickelt mehrere Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Kakaospaghetti:

500 g doppelt gemahlener Hartweizengrieß, 2 - 3 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel neutrales Pflanzenöl, 1 gehäufte Eßlöffel Kakao, 1 Eßlöffel Wasser, 4 Eier
Zubereitung wie oben

Steinpilzravioli mit frisch geriebenem Parmesan und kleinem Salatbouquet

Für die Füllung getrocknete, eingeweichte und in kleine Stücke geschnittene Steinpilze in etwas Olivenöl anschwitzen.

Erkalten lassen. Danach mit etwas gemischtem Hackfleisch, Vollei und Sahne vermengen. Gewürzt wird die Masse mit Salz, Pfeffer, frischem Thymian und etwas frisch geriebenem Parmesan.

1 Platte Teig ausrollen, mit Ei bestreichen und die Masse in Abständen von ca. 6 cm darauf verteilen. Eine weitere Platte darüber legen und die Zwischenräume gut andrücken.

Mit einem Nudelroller die einzelnen Ravioli ausschneiden und in siedendem Salzwasser garziehen.

Anschließend mit etwas Blattsalat anrichten, mit Olivenöl beträufeln und mit Parmesan bestreut servieren.

Spaghettinest mit Salsa von Oliven, Kapern, Paprika, Tomatenfleischwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch

Nudelteig zunächst als Platte ausrollen und anschließend in feine Spaghettistreifen schneiden.

Mit dem doppelt gemahlenem Hartweizengrieß bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben.

Ist die gesamte benötigte Menge produziert, Salzwasser zum Kochen bringen. Währenddessen Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, nach und nach die obengenannten Zutaten dazugeben und mit passierten Tomaten ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss frischen Basilikum und Oregano unterheben.

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser kurz garen und direkt in die Soße geben. Kurz durchschwenken und mit frischem Basilikum garniert servieren.

Lachs/Spargellasagne auf gerahmter Hummerbutter mit grünem Spargelbund

Für die Spargellasagne eine Lachsfarce bestehend aus Lachs, Vollei und Sahne, mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt und im Mixer fein cremig püriert, herstellen.

Nudelplatten entsprechend der Größe der zu verwendenden Auflaufform ausschneiden und kurz blanchieren.

Grünen Spargel anschälen und in der Mitte halbieren.

Die Spitzen werden nachher als Beilage gereicht, die Enden werden in feine Scheiben geschnitten und kurz blanchiert.

Nach dem Abschrecken der Spargelstücke diese gut abtropfen lassen.

Eine gefettete Auflaufform wird nun abwechselnd mit dem vorbereiteten Teig der Lachsfarce und grünem Spargel gefüllt.

Als Abschluß mit einer Bechamelsoße dünn bedecken und mit Mozzarellakäse bestreut ca. 30 min bei 170°C Umluft im Backofen garen.

Anschließend die Lasagne zusammen mit den grünen - inzwischen kurz blanchierten - Spargelspitzen und mit der Hummersoße, die wie folgt zubereitet wird, anrichten.

Für die Hummersoße etwas Hummerbutter verflüssigen und fein geschnittene Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit etwas Mehl bestäuben und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Mit Sahne und etwas Brühe auffüllen und den Mehlgeschmack auskochen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Kakaospaghetti mit Erdbeerragout und Vanilleeis

Den Kakaoteig wie oben beschrieben zu Spaghettistreifen vorbereiten und in siedendem Zuckerwasser garziehen.

Erdbeeren zur Hälfte mit Puderzucker pürieren und die andere Hälfte gewürfelt darunterheben.

Die Spaghetti leicht abkühlen lassen, mit dem Erdbeerragout nappieren und mit Vanilleis und Minze servieren.