

Silvestermenü mit Cappelletti

Pinzimonio und Bagna Càuda

für 4 - 6 Personen

Zutaten:

Chicorée
Paprika (rot und gelb)
Karotten
Gurke
Fenchelknolle
Selleriestangen
Radieschen
Topinambur-Knollen
Frühlingszwiebel
und weitere Gemüsesorten nach Geschmack

Gemüse waschen, gut abtropfen lassen und in Stücke oder Streifen schneiden; vom Chicorée die Blätter abzupfen. Stücke, Blätter, Stangen und Radieschen in einer Schale anrichten.

100 ml Olivenöl
1 kleine Dose baskische Anchovisfilets (in Olivenöl eingelegt, ca. 8-10 Filets)
5 - 6 große Knoblauchzehen, längs in Scheiben geschnitten
(evtl. grünen Keim entfernen)
2 EL Butter

Zutaten (bis auf die Butter) in einen Topf geben und bei kleinster Flamme erhitzen, ohne, dass das Öl zu heiß wird. Eine halbe Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder rühren und darauf achten, dass sich die Anchovisfilets auflösen und dass die Sauce nicht dunkel wird.

Weich gewordene Knoblauchzehen herausnehmen, pürieren und wieder zur Sauce geben. Butter dazugeben und noch einige Minuten erhitzen.

Dann die Sauce in einen feuerfesten Behälter geben, der auf einem Stövchen warmgehalten werden. Mitten auf dem Tisch platzieren. Gemüse in die heiße Sauce tunken.

Bagna Càuda ist als traditionelles Gericht der Region Piemont von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt worden. Vom Rezept gibt es unzählige Varianten, je nach Dorf und Familie, aber die offizielle Version sieht vor, dass die Knoblauchzehen (in großer Menge) erst mehrmals in Milch gegart werden und erst

dann, püriert, der Sauce zugegeben werden. So verliert der Knoblauch zum Teil sein ätherisches Öl und die Sauce ist etwas milder.

Pasta, frisch gemacht

für 4 - 6 Personen

Zutaten:

300 g Weißmehl (550)

100 g Hartweizenmehl (Semola di grano duro, wenn nicht vorhanden einfach 550er Weißmehl)

½ TL Salz

4 Eier

Mehlsorten und Salz gut vermischen. Auf ein großes Holzbrett geben und eine Mulde in die Mitte formen, die Eier hineingeben. Mit Hilfe einer Gabel aus den Rändern der Mulde Mehl einarbeiten, bis das ganze Mehl im Teig eingearbeitet ist. Brett mit einem Messer sauberschaben, mit Hartweizenmehl oder Weißmehl bestreuen und Teig mindestens 30 Minuten kontinuierlich kneten, bis er feinkörnig und elastisch aussieht.

Teig unter einer umgedrehten Schüssel eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teigball in 3 - 4 Stücke teilen. Die Stücke, die man noch nicht verarbeitet hat, unter der umgedrehten Schüssel lassen. Teigkugel mit dem Nudelholz leicht ausrollen und durch die Pastamaschine geben - erst bei Stufe 1, dann bei Stufe 3 und 4 und zweimal durch Stufe 5; dazwischen die Teigplatte immer wieder leicht mit Mehl bestreuen.

Teigplatte auf die Arbeitsfläche ablegen, Vierecke schneiden und Füllung darin verteilen. Dann Nudeltaschen (Ravioli, Tortellini) formen und Ränder gut zudrücken, so dass die Füllung nicht austreten kann und die doppelte Teigschicht (bei Tortellini sogar vierfache) nicht zu dick ist. Andererseits bleiben diese Stellen zu hart, während der Rest der Nudel schon gar ist.

Nudeln in leicht gesalzenem Wasser kochen, sanft mit einer gelöcherten Kelle herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Etwas Kochwasser für die Sauce aufbewahren, sollte diese zu dickflüssig werden.

Cappelletti sollten aber unbedingt in einer Fleisch- und Gemüsebrühe gekocht werden, damit sich ihr milder Geschmack nicht 'auswäscht'. Eine gute Alternative ist fertige Hühnerbrühe, die in Bio-Supermärkten zu finden ist (ca. 0,5 l pro Person).

Sie kann zusätzlich verfeinert werden, indem sie mit einer Kartoffel, einer Karotte, einer Stangen Sellerie, einer Schalotte, einigen Pfefferkörnern, einem Teelöffel Tomatensauce und einem kleinen Stück Parmesan eine halbe Stunde gekocht wird.

Nach dem Garen und vor dem Servieren sollten Cappelletti noch einigen Minuten im Topf bleiben, damit sie die Brühe annehmen.

Füllung für Cappelletti

Hühnerbrust und Schweinelende (jeweisl ca. 200 g) mit etwas Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und geriebener Zitronenschale ca. 30 Minuten marinieren, dann auf der Grillpfanne gut durchgaren, gegen Ende von beiden Seiten mit Salz bestreuen.

Fleisch abkühlen lassen, mit 2-3 Scheiben italienischer Mortadella (ca. 50 - 60 g) und 2 kleinen Scheiben Parmaschinken durch den Fleischwolf geben oder im Mixer pürieren.

Ca. 200 - 250 g Ricotta, 5 - 8 EL frisch geriebenen Parmesankäse und 1 Ei in die Masse geben und gut vermischen. Mit Salz, Muskatnuss und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Füllung für Kürbis-Tortelloni

ca. 400 g Kürbisfleisch (ideal: Muskat oder Butternut)

ca. 100 g Ricotta

1 Ei

1/2 TL Muskatnuss

100 g frisch geriebener Parmesan

1 TL fein geschnittene Senfrüchte (Mostarda) | alternativ: 1 TL kandierte Zitronenschale (dünn geschnittene Schale 3 x in Wasser kochen lassen und Wasser ausschütten. Am Schluss 1 TL Zucker dazugeben und erhitzen, ohne dass der Zucker karamellisiert. Dann alles ganz fein schneiden)

geriebene frische Zitronenschale

Salz, Pfeffer

100 g Amaretti

Kürbis im Ofen bei kleiner Hitze garen (er soll nicht dunkel werden), dann pürieren und abkühlen lassen.

Ricotta, Parmesan, Ei und Senfrüchte oder kandierte Zitronenschale dazu geben und gut vermischen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Gefüllte Nudeln nach dem Garen mit Butter, Salbei und Zitronenschale anrichten (Sauce evtl. mit Kochwasser verdünnen) und mit frisch geriebenem Parmesan und zerbröselten Amaretti bestreuen.

Füllung für Auberginen-Fisch-Ravioli

2 EL längliche Pinienkerne in einer Pfanne fettfrei rösten, bis sie Farbe annehmen. Herausnehmen und beiseitelegen.

2 Auberginen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, einem Anchovisfilet und etwas Chili anbraten. Gegen Ende der Garzeit salzen, Knoblauch und Rosmarin herausnehmen und beiseitelegen. Ca. 300 g Fischfilet ohne Gräten (Schwertfisch, Gelbschwanzmakrele oder Kabeljau) in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben, ca. 30 Minuten mit Knoblauchzehen, Petersilie und Olivenöl marinieren. Dann Knoblauch herausnehmen, Auberginen und Pinienkerne dazugeben, etwas salzen und mit dieser Masse die Ravioli füllen.

Gegarte, gefüllte Nudeln mit einer leichten Tomatensauce anrichten (aus Olivenöl und in der Pfanne geschmorten, gewürfelten Datteltomaten). Mit in Olivenöl und Knoblauch gebratenen Weißbrotbröseln bestreuen.

Kokosmilch-Panna-Cotta mit Granatapfel und Litschis

für 4 - 6 kleine Portionen

Zutaten:

150 ml Kokosmilch extra

150 g Schlagsahne

2 - 3 cm frischer Ingwer, fein gerieben

1 EL Zucker

1 gestrichener TL Agar Agar (natürliches Bindemittel)

Kokoscreme und Schlagsahne in einem Topf mit Ingwer und Zucker erhitzen, nicht zum Kochen bringen. Auf kleinster Flamme ca. 30 Minuten warmhalten. Dann Agar Agar in wenig Flüssigkeit auflösen und dazugeben. Eventuell die Milch durch ein Sieb geben, dann nochmals einige Minuten erhitzen und vom Feuer nehmen.

Auf Gläser verteilen und im Kühlschrank oder auf dem Balkon mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

150 ml Granatapfelsaft

½ EL Zucker (evtl. Gelierzucker)

50 ml Apfelsaft

1 TL Zitronensaft

½ TL Agar Agar

Beide Säfte in einem Topf erhitzen, Zitronensaft und Zucker dazugeben. Agar Agar in wenig Flüssigkeit auflösen und dann dazugeben. Nochmals einige Minuten aufkochen, dann vom Feuer nehmen.

Leicht abkühlen lassen, dann in die Panna-Cotta-Gläser gießen, so dass eine rote Geléeschicht entsteht. Gläser nochmals ca. 2 Stunden kühl stellen.

ca. 200 g Litschis
1 TL Zitronensaft
1 Messerspitze Agar Agar

Litschis schälen und vom Kern befreien, Saft auffangen. Litschi-Saft mit Zitronensaft vermischen, leicht erhitzen.

Agar Agar in wenig heißer Flüssigkeit auflösen, in den Topf geben und gut vermischen. Nochmals erhitzen, dann kurz abkühlen lassen.

Litschi-Fruchtfleisch in den verdickten Saft geben und gut vermischen, dann für eine letzte Schicht in die Panna-Cotta-Gläser füllen. Nochmals 1 Stunde kaltstellen.

Granatapfel schälen und ca. 2 - 3 EL Granatapfelkerne auslösen.

Vor dem Servieren Gläser mit Granatapfelkernen, einer frischen Litschi und frischer Minze dekorieren.