



DER

PARTYSERVICE

MIT BISS

Kulinarium am 14. September 2016

## PASTA hausgemacht

### TORTELLINI

gefüllt mit Pilzfarce  
mit Pfifferlingragout

\*\*

### CANNELLONI

mit Lachsfarce gefüllt  
mit Garnelen und Gemüsesoße

\*\*

### TAGLIATELLE

mit Salsa von Kapern, getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten,  
Zwiebeln, Schlotten, Knoblauch, Artischocken und Pesto  
mit Lammfilet

\*\*

Spaghettieis mit Himbeermark  
und Krokant

### Grundrezept Nudelteig

Für ein Grundrezept Nudelteig benötigt man 100g Mehl, 0,1 l Vollei oder  
entsprechend Wasser, etwas Olivenöl.

Möchte man einen "al dente - Nudelteig" herstellen verwendet man 50 g  
Hartweizengries gemischt mit 50 g Mehl und der entsprechenden Menge Flüssigkeit.  
Nudelteig wird grundsätzlich nicht gesalzen, da das Salz dem Teig Flüssigkeit  
entziehen kann und somit eine gleichmäßige Teigkonsistenz nicht mehr gegeben ist.

Nudelteig kann aber mit neutralen Gewürzen oder Färb- und Geschmacksmitteln versetzt werden. So z.B. mit Safran, Petersilienpulver, Spinatpulver, Paprika edelsüß oder Kakao.

Gibt man z.B. Kakao hinzu, der zum Auflösen relativ viel Flüssigkeit benötigt, muss man beim Kneten des Teiges mit den Ei- oder Wassermengen flexibel reagieren. Auf jeden Fall sollte der Teig so beschaffen sein, dass er nicht in der Schüssel oder auf der Arbeitsfläche kleben bleibt.

Zu beachten ist auch, dass der Teig nicht frisch verarbeitet wird, sondern zwei bis drei Stunden vor der Verarbeitung zubereitet wird.

Nudelteig kann per Hand ausgerollt werden oder mit einer manuellen oder automatischen Nudelmaschine weiterverarbeitet werden.

Grundsätzlich gilt: Nudeln, die mit einem frischen Teig zubereitet werden, nur einmal aufkochen, dann sind sie fertig.

### **TORTELLINI gefüllt mit Pilzfarce mit Pfifferlingragout**

Für die Pilzfarce frische Pfifferlinge mit Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen.

Nach dem Abkühlen klein schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen. Gemischtes Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Muskat, Oregano und Basilikum würzen und mit etwas Ei und Sahne zu einer cremigen Masse verarbeiten.

Die Pfifferlinge unterheben.

Nudelteig auswellen und kleine Quadrate schneiden.

Mit der Pilz/Hackfleischfarce mittig belegen und zu Tortellini formen.

Tortellini ca. 3 min in kochendem Salzwasser blanchieren und zusammen mit frisch angeschwitzten Pfifferlingen und etwas Bratenjus, garniert mit Oreganoblüten und Salbei, servieren.

### **CANNELLONI mit Lachsfarce gefüllt mit Garnelen und Gemüsesoße**

Für die Cannelloni werden lange Teigplatten hergestellt, die dann in ca. 15 cm lange Stücke geschnitten werden.

Dann werden sie zu zwei Dritteln mit einer Fischfarce, die folgendermaßen hergestellt wird, bestrichen:

Fischfleisch, Eiswürfel, Salz, Pfeffer und Muskat mit Sahne und etwas Ei im Mixer zu einer kompakten Masse kuttern.

Auf die vorbereitete Teigplatte die Fischfarce mit Hilfe einer Palette streichen, mit marinierten Lachswürfeln belegen.

Das nicht bestrichene Drittel mit Eigelb einpinseln. Jetzt einrollen. In Salzwasser vorsichtig garziehen.

Währenddessen feingeschnittene Gemüsewürfel ( Karotten, Lauch, Sellerie ) in etwas Olivenöl andünsten, mit Weißwein und Wermut und etwas Kalbsfond ablöschen, das Gemüse darin fertig garen, mit Sahne auffüllen, mit etwas Salz würzen und mit Mondamin abbinden.

Die fertigen Cannelloni abtropfen lassen, schräg aufgeschnitten in einen tiefen Teller legen, mit blanchierten Garnelen dekorieren und mit der Soße servieren.

## **TAGLIATELLE**

**mit Salsa von Kapern, getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, Zwiebeln, Schlotten, Knoblauch, Artischocken und Pesto mit Lammfilet**

Tagliatelle sind Bandnudeln mit einer maximalen Breite von 0,5 cm.

Für die Soße Zwiebeln und Knoblauch in reichlich Olivenöl anschwitzen, Streifen von getrockneter Tomate und Schlotten hinzugeben und das Ganze noch 2 - 3 min weiterschwitzen.

Zum Schluss Cocktailtomaten, Kapern, Pesto und Artischocken dazugeben und dann mit Salz und Chilipfeffer würzen.

Die Tagliatelle mit Hilfe einer Fleischgabel aufrollen, auf einen Teller geben, mit reichlich Soße nappieren und mit Parmesan bestreut servieren.

Schmeckt auch toll mit gebratenem Lammfilet.