

Pizze, Pasta und Risotti



	Seite
Aglio e Olio con Peperoncini	290
Graupen-Risotto mit Seeteufel und Chorizo	291
Grundrezept für Pizza	293
Knoblauch-Spinat-Nudeln	295
Lasagne	297
Linguine mit Krabbensauce	299
Risotto alla Milanese	300
Risotto mit Scampi	302
Steinpilzrisotto	303
Tomaten-Basilikum-Risotto	304

Aglio e Olio con Peperoncini

Zutaten:

Für 2 Personen
200 g Spaghetti
4 mittelgroße Knoblauchzehen,
fein geschnitten
100 ml Olivenöl extra vergine
6 Peperoncini, getrocknet, gehackt
40 g Parmigiano, frisch gerieben
schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Zubereitung:

Spaghetti al dente kochen. In der Zwischenzeit Knoblauch und Peperoncini (scharfe rote Chili) mit 25 ml Olivenöl leicht anschwitzen.
Spaghetti hinzugeben.
Weiter mit dem restlichen Olivenöl und 150 ml Nudelwasser fertig kochen lassen, bis das

Wasser nahezu verkocht ist bzw. von der Pasta aufgesogen wurde.

Parmigiano hinzugeben.

Pfeffern.



Graupen-Risotto mit Seeteufel und Chorizo

Zutaten:

Für 4 Personen

120 g Graupen (Rollgerste)

1 EL Butter

1 EL Pflanzenöl

25 g Chorizo in kleinen Würfeln

1 Schalotte in kleinen Würfeln

1 Knoblauchzehe geschält, fein gehackt

60 g rote Paprika geschält, in kleinen Würfeln

70 g Stein- oder Austernpilze in kleinen Würfeln

4 Lauchzwiebeln

1/4 bis 1/2 l Geflügelbrühe

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Majoran

1 Spritzer Balsamico-Essig

etwa 30 g Butter (kalt)

2 große EL fein geriebener

Scamorza (ital. Käse vom Typ

Filata)

1 EL gehackte, glatte Petersilie

nach Belieben Chorizo-Scheiben

4 Scheiben Seeteufel à 100 g

Zubereitung:

Rollgerste unter kaltem fließendem Wasser in einem Spitzsieb sauber spülen, bis klares Wasser durchrinnt.

Gerste in viel Salzwasser al dente kochen (wer möchte, kann eine halbe Zwiebel mit Lorbeerblatt und 2 Nelken gespickt beigeben), dann auf ein Sieb schütten. Nicht abspülen!

Butter und Öl mit den kleinen Chorizo-Würfeln angehen lassen. Schalotten, Knoblauch dazugeben, ohne Farbe zu geben anschwitzen. Paprika, Pilze und in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln beigeben, langsam andünsten. Graupen dazugeben, mit kochender Geflügelbrühe bedecken und langsam sämig kochen.

Etwa 8 Minuten wie ein Risotto kochen lassen. Wenn nötig, etwas Brühe beigeben. Von

Zeit zu Zeit umrühren.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und einer Prise Majoran würzen. Balsamico-Essig, Butter, Scamorza und gehackte Petersilie beigeben.

Jetzt sofort mit den gegrillten Chorizo-Scheiben sowie mit dem gegrillten oder gebratenen Seeteufel belegen und servieren.

Tipp:

Die Seeteufel-Medaillons müssen scharf angebraten werden, sonst ziehen sie Wasser! Danach salzen. Die pikante Chorizo harmoniert perfekt mit dem milden Fisch.

Statt Seeteufel eignen sich auch: geräucherter Saibling, Eisbein, geräucherte oder gegrillte Entenbrust sowie gepökelte, geräucherte Zunge vom Rind oder Kalb.



Grundrezept für Pizza

Zutaten:

Für den Pizzaboden:

500 g Mehl

40 g Hefe

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

$\frac{1}{4}$ l Wasser

5 EL Olivenöl

Olivenöl zum Bestreichen

Für die Pizzaiola:

2 fein gehackte Zwiebeln

2 gehackte Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

1 Dose geschälte Tomaten
(ca. 430g)

1 TL Oregano

1 Lorbeerblatt

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Aus den Zutaten wie im Grundrezept beschrieben, einen Hefeteig zubereiten.

Ausrollen, auf ein Blech oder in vier Pizzaformen mit 20 cm Ø legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Oberfläche leicht mit Öl einpinseln.

Für die Pizzaiola Zwiebeln und Knoblauch im Öl andünsten. Tomaten und die Gewürze hinzufügen.

Ohne Deckel auf milder Hitze leise köcheln, bis eine dicke, aromatische Sauce entstanden ist.

Erkaltet auf den Pizzaboden verteilen und nach Geschmack belegen.

Beliebt sind: Salami, Schinken, Champignons, Mozzarella und etwas Knoblauch.

Aber auch aufgetauter Blattspinat, vermischt mit angedünstenen Zwiebelwürfeln und belegt mit Gorgonzola ist eine Pizza eine Delikatesse.

Der Fantasie sind beim Belag keine Grenzen gesetzt.

Wer über einen Backofen verfügt, der min. 300° erreicht, sollte sich einen ‚Pizzastein‘ zulegen. Dieser wird mit max. Temperatur 45 Minuten erhitzt. Mit einem großen Holzspachtel lässt man dann die Pizza auf den heißen Stein gleiten.

Für eine Pizza dieser Größe (ca. 30 cm. Durchmesser) benötigt man 200 g Teig. So hergestellt, kommt sie dem Original aus der Pizzeria sehr nahe. Stein und Spachtel gibt es im Internet (www.pizzastein-shop.de).

Tipp:

Besonders saftig bleibt der Pizzabelag, wenn man ihn vor dem Backen noch mit etwas Olivenöl beträufelt.



Knoblauch-Spinat-Nudeln

Zutaten:

Für 1 Portion:
350 g junger Blattspinat,
wenn möglich Babyspinat
2-3 Knoblauchzehen
140 g Tagliatelle oder
Fettuccine
(italienische Bandnudeln)
Salz
5 El Olivenöl
30 g Butter
Pfeffer
Muskatnuss (frisch gerieben)
1-2 El Zitronensaft
Parmesan

Zubereitung:

Spinat putzen, waschen und in einem Durchschlag abtropfen lassen.
Knoblauch pellen und in feine Scheiben schneiden.
Nudeln in Salzwasser mit 2 El Öl nach Packungsanweisung kochen.
In der Zwischenzeit den Knoblauch in der Butter und dem restlichen Öl eine goldgelbe Farbe annehmen lassen. Nudeln mitsamt dem Wasser über den Spinat im Sieb gießen, gut abtropfen lassen.
Die Spinatnudeln in der Pfanne mit Knoblauch und Öl mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Sofort servieren und nach Geschmack Parmesan frisch darüber reiben.

Tipp:

Nudeln und Spinat nach dem Abgießen gut abtropfen lassen. Durch das Vermischen mit dem heißen Öl und Knoblauch erhalten sie ihre Servier-Temperatur.

Variieren lässt sich das



Gericht, indem man statt Spinat entweder Mangoldblätter oder Rucola verwendet.

Lasagne

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen
250 g Lasagne
3 EL Butter
6 EL Mehl
2 Tassen Milch
 $2\frac{1}{2}$ Tassen Sauce Bolognese
(ohne Sahne zubereit.)
1 Tasse süße Sahne
 $\frac{1}{2}$ Tasse Parmesan
1 Prise Muskatnuß
Salz

Zubereitung:

Den Boden und die Seiten einer feuerfesten Kasserolle oder Auflaufform von einer Größe von 25 mal 35 mal 9 cm gut mit Butter einreiben. In einem großen Topf Wasser und Salz zu sprudelndem Kochen bringen. Die Lasagne hineingeben und bei großer Hitze und gelegentlichem Umrühren kochen, bis sie weich, aber al dente ist. Dann die Streifen zum Abtropfen nebeneinander auf Küchenpapier ausbreiten. Die Butter

bei mäßiger Hitze in einem schweren, 2 bis 3 Liter fassenden Topf zerlassen und das Mehl hinein rühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Milch und Sahne auf einmal hineingießen und so lange mit einem Schneebesen umrühren, bis sich das Mehl aufgelöst hat.

Den Topf wieder stark erhitzen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Sauce aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und unter dauerndem Umrühren 2 oder 3 Minuten köcheln lassen. Von der Kochstelle nehmen und mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Den

Ofen auf 160° vorwärmen. Den Boden der Auflaufform mit einer etwa $\frac{1}{2}$ cm dünnen Schicht Sauce Bolognese bestreichen. Da-



rüber etwa 1 Tasse Bechamel geben. Ein Drittel der Lasagne auf die Bechamelsauce legen, wobei die Streifen einander etwas überschneiden. Die Schichten von Sauce Bolognese, Bechamelsauce und Lasagne noch zweimal wiederholen, dann obenauf Sauce Bolognese und Bechamelsauce geben. Mit Käse bestreuen. 30 Minuten backen, bzw. bis die Sauce brodelt.

Linguine mit Krabbensauce

Zutaten:

Für 4 Personen
2 Knoblauchzehen, geschält
1 gestr. EL Meersalz
1 frische große rote Chilischote,
entkernt und fein gehackt
300 g ausgelöstes Krabben-
fleisch (Crabmeat)
125 ml bestes Olivenöl
Saft und Schale von einer un-
behandelten Zitrone
500 g Linguine
1 Handvoll frische Petersilie,
gehackt
1 Handvoll
Brunnenkresseblätter, in grobe
Stücke gerissen

Zubereitung:

Für die Nudeln reichlich gesal-
zenes Wasser in einem großen
Topf zum Kochen bringen. In
einem großen Mörser die Knob-
lauchzehen mit dem Salz zer-
stoßen, bis eine glatte Paste
entstanden ist. Die gehackte
Chilischote zugeben und weiter
mörsern, bis die Mischung
schön rot ist. Das ausgelöste
Krabbenfleisch zugeben und
vorsichtig mit einer Gabel zer-
pflücken. Das Öl zugießen, die
Zitronenschale in den Mörser
reiben und den Zitronensaft
hinzufügen. Alles mit einer
Gabel gut verrühren. Die Nu-
deln kochen, abgießen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die
Krabbensauce sofort darüber gießen und alles gut vermengen. Mit
Petersilie und Brunnenkresse bestreuen und nochmals durchmischen.

Risotto alla Milanese

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen
2 Tassen Risottoreis
Arborio (auch *Avorio*),
Vialone oder *Carnaroli*
7 Tassen Hühnerbouillon
8 EL Butter
 $\frac{1}{2}$ Tasse trockener Weißwein
 $\frac{1}{2}$ Tasse fein gehackte Zwiebeln
0,2 g Safran Pulver
 $\frac{1}{2}$ Tasse Parmesan

Zubereitung:

Die Hühnerbouillon in einem 2 bis 3 l fassenden Topf zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze leise sieden lassen.

In einer 3 l fassenden tiefen Pfanne 4 EL Butter bei mäßiger Hitze zerlassen. Die Zwiebeln unter häufigem Umrühren 7 bis 8 Minuten in der Butter andünsten. Sie dürfen nicht bräunen. Den Reis darangehen und unter Rühren 1 bis 2 Minuten braten, bis die Körner glänzen und ein wenig glasig sind. Den Wein hineingießen und so lange erhitzen, bis er fast völlig aufgesogen ist. 2 Tassen Bouillon dazu gießen und unter gelegentlichem Rühren weiterköcheln.

In einer weiteren Tasse Bouillon den Safran einweichen, dann über den Reis gießen und wieder verkochen lassen. Das Ganze sollte man so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit völlig absorbiert ist.

Nach 25 bis 30 Minuten

sollte der Reis gar sein. Falls nicht, die übrige Bouillon $\frac{1}{2}$ tassenweise hinzufügen, weiterkochen lassen und rühren, bis der Reis weich, aber nicht trocken ist. Dann mit einer Gabel 4 EL Butter und den



geriebenen Käse hinein rühren, doch sollte man darauf achten, dass der Reis nicht zerquetscht wird.
Anrichten, während der Reis noch sahnig und heiß ist.

Risotto mit Scampi

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen
3 Fenchel
3 Schalotten
2 Karotten
3 Stangen blanchierter Sellerie
2 rote Paprika
600 g Risottoreis
15 bis 20 cl Pernod
1½ Liter Fischfond
40 geschälte Scampi
10 cl Olivenöl
Schwarzer Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Fenchel in lange, dünne Streifen schneiden, Sellerie, Karotten und Schalotten fein hacken, Paprika in kleine Würfel schneiden.

Scampi im heißen Öl im Wok anbraten, nach 5 Minuten herausnehmen.

Eine große Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen und Olivenöl dazugeben. Das Gemüse (außer den Paprika) 5 Minuten anschwitzen.

Bei größerer Hitze den Reis hinzufügen. Gut umrühren, bis der Reis durchsichtig wird.

Mit dem Pernod ablöschen und etwas Fischfond hinzugießen. Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren Reis köcheln lassen.

Von Zeit zu Zeit Fischfond dazugeben und umrühren, bis das Risotto al dente (mit Biss) ist.

Das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Scampi und Paprika dazugeben und servieren.



Steinpilzrisotto

Zutaten:

Für 2 bis 3 Personen
200 g Risottoreis
30 g getrocknete Steinpilze
400 ml Kalbsfond
1 Tasse Pilzwasser
1 mittelgroße Zwiebel
1 Tasse frisch geriebener Parmesankäse
1 Glas Weißwein
50 g Butter
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Nach Geschmack frisch gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Steinpilze in ein Gefäß geben und mit $\frac{1}{4}$ l heißem Wasser übergießen. Eine Stunde ziehen lassen. Danach durch ein Sieb abgießen, das Pilzwasser auffangen, die Pilze grob zerschneiden.

In einer Pfanne in Butter und Öl die in feine Würfel geschnittene Zwiebel hellgelb andünsten, dann den Reis dazu geben und anbraten bis er glasig wirkt. Die Pilze dazugeben und mit dem erhitzten Pilzwasser angießen.

Den Weißwein hinzugeben.

Immer so viel heißen Kalbsfond dazu geben, dass der Reis leicht köcheln kann und nicht austrocknet.

Das muss etwa 30 Minuten dauern. Dann ist der Reis gar und die Flüssigkeit aufgebraucht.

Den Parmesan untermischen und den Risotto heiß servieren.

Tipp:

Steinpilzrisotto eignet sich als Primo oder Beilage zu Piccata Milanese bei einem italienischen Menü.



Tomaten-Basilikum-Risotto

Zutaten:

Für 4 Personen
250 g Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 frische rote Chilischote
30 g Butter
1 EL Olivenöl
200 g Risottoreis
2 EL Tomatenmark
500 ml Kalbsfond
50 ml süße Sahne
1 Bund Basilikum
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Butter und Olivenöl glasig andünsten und den feingehackten Knoblauch dazugeben.
Den Reis dazugeben und anbraten bis auch er glasig und glänzend wirkt.
Mit heißem Kalbsfond angießen, bis alles bedeckt ist.
Die Flüssigkeit einkochen lassen.
Diesen Vorgang während der nächsten 20 Minuten ständig wiederholen.
Das Tomatenmark, die feingehackte Chilischote und die Hälfte der Tomaten (enthäutet, entkernt und klein gewürfelt) untermischen.

Nach 30 Minuten den Rest der Tomaten, die süße Sahne und das gehackte Basilikum dazugeben.
Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp:

Es gibt eine Variante, wo zum Schluss Streifen von frischem Lachs dazugegeben werden. Das begießt man dann noch mit 2 EL Zitrone

