

cucina italiana



VORSPEISEN

Nudeln an Pestosauce

„Ravioli“ mit Ricotta-Thymian-Zitronen-Füllung

HAUPTGANG

Lachs mit Gemüse im Backpapier

Dessert

Erdbeer-Roulade

Nudeln selbstgemacht

Zutaten

- 400g Pasta Mehl vom Italiener
 - 4 Eier
- Die Faustregel besagt pro Person 100g Mehl und 1 Ei

Zubereitung

- Den Teig ca. 15-20 Min. kneten und in Klarsichtfolie einwickeln, ca. 20 Min. ruhen lassen
- Teig ca. 2 mm dünn auswallen, die eine Hälfte in ca. 4 cm x 4 cm Plättchen schneiden, die andere Hälfte Rollen und ca. 5 mm breite Rollen zuschneiden
- IMMER mit genug Mehl arbeiten, damit der Teig nicht verklebt
- Max. 2 Min. in Salzwasser kochen

Zutaten der Pestosauce für Nudeln

- Frischer Rucola
- 2 gehäufte EL geriebener Parmesan
- Pinienkerne ca 75g
- 1-2 Knoblauchzehen
- 8-10 EL Olivenöl
- Salz
- Weisses Pfeffer
- Pasta Kochwasser



Zutaten Ricotta-Thymian-Zitronen-Füllung für „Ravioli“

- 250g Ricotta
- 1 Bund Thymian
- 100g geriebener Parmesan
- 1 Bio Zitrone
- Salz
- Weisser Pfeffer
- Ei
- 100gr Butter
- Frühlingszwibeln

Zubereitung: Für 4 Personen, Zeit 15 min.

- Thymian waschen und die Blättchen abzupfen. Die Schale der Zitrone abreiben. Beides mit dem Ricotta und Parmesan und Ei verrühren. Zitronenschale und die kleingeschnittenen Frühlingszwibeln untermischen, mit Salz und weissem Pfeffer würzen.
- Vorbereitetes Ravioli mit der Creme füllen und wie gewohnt kochen
- Dazu passt Thymian-Butter oder eine Weissweinsauce.



Lachs mit Gemüse in Backpapier

Zutaten

- 250g Kirschtomaten
- 2 Zucchini (à ca. 250g)
- 100g Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5-6 Stiele Thymian
- 1 Bio Zitrone
- Lachsfilet ohne Haut
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 4 Bögen Backpapier

Zubereitung

- Tomaten waschen, abtropfen lassen und halbieren. Zucchini reinigen, waschen und in dünne Streife schneiden. Lauchzwiebeln reinigen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und längs in Scheiben schneiden.
- Thymian waschen, trocken schütteln und zerzupfen. Zitrone heiss waschen, halbieren und 1 Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Saft der anderen Hälfte auspressen. Fisch waschen, trocken tupfen und in 4 gleichgrosse Stücke schneiden.

Gemüse und Knoblauch vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jeden Bogen Backpapier mittig $\frac{1}{4}$ Gemüse Mischung verteilen, Lachs darauflegen und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Je 1 Zitronenscheibe darauflegen und mit Thymian bestreuen. Zuletzt mit Zitronensaft und je 1 EL Olivenöl beträufeln.

- Backpapier zu festem Päckchen falten und auf das Backblech legen. Im 200 Grad vorgeheizten Backofen ca 20 Minuten Garen.



Erdbeer-Roulade

Zutaten für ein Ofengrosses Blech ergibt ca. 12 Stücke

Teig:

- 4 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 4 Eigelb
- 100g Zucker
- 100g Mehl
- 30g Butter, flüssig, ausgekühlt

Füllung:

- 2 dl Vollrahm, steif geschlagen
- Zucker, nach Belieben
- 250g Erdbeeren, klein gewürfelt

Garnitur:

- Puderzucker
- Erdbeeren halbiert

Zubereitung:

- Für den Teig Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eigelb kurz dazurühren. Mehl dazusieben, und die flüssige Butter sorgfältig darunter ziehen.
- Teig auf dem mit Backpapier belegtem Blech gleichmässig ausstreichen.
- In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 6-8 Minuten backen. Mit Backpapier aufrollen und auskühlen lassen.
- Für die Füllung Rahm, Zucker und Erdbeerwürfel sorgfältig mischen. Biskuit vom Backpapier lösen. Füllung darauf verteilen und aufrollen, kühl stellen.
- Die Roulade mit Puderzucker bestäuben und Erdbeeren garnieren.

