

Gutzi-Rezepte vom 11.12.2010



Amaretti
Butterstangen mit Blütenkandis
Decadence in Cubes
Financier mit Feigen
Hafer-Konfitüren-Carrées
Mandelnougat mit Schokolade
Orangen-Mandel-Spitzen
Schokoladen-Caramel-Carrées
Stroopwafels - holländische Sirupwaffeln
Suahelische Kashata (Caramelgebäck)
Trudi's Lemonsquares
Wasabi-Herzen
Willisauer-Ringli
Zitronencarrées
Zwetschgen in Schokolade

Ravioli gefüllt mit Eigelb im Ricottaring
Süsskartoffelsuppe

Amaretti

CA. 30 Stück

Zutaten

500 g geschälte, geriebene Mandeln
280 g Zucker
3 Eiweiss
½ TL Vanille-Extrakt
1 TL Mandel-Essenz
Puderzucker

Zubereitung

Mandeln im Cutter zu Mehl mahlen. Zucker im Cutter ca. 1 Min. zu feinerem Zucker mahlen. Ofen auf 150°C vorheizen. Mandeln und Zucker mit Vanille-Extrakt und Mandelessenz in einer Schüssel gut mischen. Eiweiss ganz leicht verquirlen. Eiweiss unter Rühren nach und nach der Zucker-Mandelmasse untermengen und rühren bis der Teig geschmeidig ist.

Teelöffelgrosse Teigportionen aufs mit Backpapier belegte Blech setzen. Beidseitig mit Daumen und Zeigefinger etwas eindrücken, damit sie ihre typische Form erhalten. Mit Puderzucker bestreuen. 24-30 Min. oder bis sie goldbraun werden im Ofen backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen. Sie sind am Anfang weich, härten aber nach ein zwei Tagen etwas aus. An kühlem, trockenen Ort aufbewahren. Wer die Amaretti gerne etwas feuchter mag, bäckt sie nur 20-24 Min.

Quelle: http://simplyrecipes.com/recipes/amaretti_cookies/

Butterstangen mit Blütenkandis

CA. 20 STÜCK

Zutaten

300 g Mehl
20 g Hartweizengriess
100 g Zucker
1 Prisen Salz
250 g Butter, kalt
2 Eigelb
1 TL Weissweinessig
Mehl zum Auswallen
Blütenkandiszucker

Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Mehl, Griess, Zucker und Salz mischen. Butter in Würfelchen dazu schneiden. Alles rasch zwischen den Fingern zu einer brösligen Masse reiben. Eigelb und Essig verquirlen. Darüber giessen und rasch zu einem mürben Teig zusammenfügen.

Teig auf wenig Mehl zu einem 1 cm dicken (nicht dünner!) Rechteck auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Noch warm das Rechteck in 6–8 cm breite Teigstreifen schneiden. Diese quer in ca. 1,5 cm breite Stangen schneiden. Grosszügig mit Blütenkandiszucker aus der Mühle bestreuen.

Tipps: Zur Dekoration einige Blütenblätter aus der Glasmühle mit dem Blütenkandiszucker herauspicken und über das Gebäck streuen.

Kommentar: Dieses Gutzi ist ein armer Verwandter vom Mailänderli - die farbigen Pünktli vom Kandiszucker sehen zwar hübsch aus, es schmeckt aber noch langweiliger als das Mailänderli. Zur Not kann man es in den Tee tunken - oder mit ins Büro bringen. Das schwarze Loch dort schluckt bekanntlich alles Essbare.

Quelle: <http://www.saisonkueche.ch/de/rezepte/butterstangen-mit-blutenkandis/detail/>

Decadence in Cubes

FÜR SPRINGFORM MIT 26 CM DURCHMESSER

Zutaten für den Boden

Backpapier
160 g Mehl
100 g Rohrzucker
100 g sehr kalte Butter
1 grosszügige Prise Salz
Evt. 1 EL kaltes Wasser (oder Crème Fraîche)

Zutaten für die Füllung

2,5 dl Vollrahm
75 g Rohrzucker
75 g Kristallzucker
2 EL Honig
25 g Butter
2-3 EL Walnusslikör (oder Cognac)
1/2 bis 1 TL feines Meersalz
1 Bio-Orange oder ca. ½ TL Orangenzeste aus dem Glas
100 g geschälte Walnüsse (evt. kurz rösten)
100 g geschälte Pekannüsse (evt. kurz rösten)

Zutat für die oberste Schicht

150 g schwarze Schokolade (oder halb schwarze, halb Milkschokolade), gehackt
Nach Belieben Silberperlen für Deko

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen und den Boden der Springform (26 cm) mit Backpapier bespannen.

Mischen Sie alle Zutaten für den Boden mit Ausnahme des Wassers/Crème Fraîche zu einem krümeligen Teig, der nicht sehr gut zusammen hält. Wenn das Ergebnis zu trocken ist, fügen Sie einen Esslöffel Wasser oder Crème Fraîche bei. Die Teigkrümel in die vorbereitete Backform geben, gleichmässig verteilen und sanft andrücken. Der Boden soll eben sein - es braucht keinen Rand! In der Mitte des Ofens für 18-20 Min. oder bis der Rand leicht Farbe annimmt backen. Aus dem Ofen nehmen und beiseite stellen. Die Ofentemperatur weiter auf 180°C belassen.

Bereiten Sie die Füllung vor, während der Boden gebacken wird. Alle Zutaten für die Füllung ausser Orange und Nüssen in einer mittelgrossen Pfanne unter Rühren zum Kochen bringen. Waschen Sie die Orange unter heissem Wasser und trocken Sie sie. Orangenschale mit einer feinen Reibe abreiben und zum Rahmgemisch geben

(vorsichtig dosieren). Rahmgemisch 5-10 Min. leicht köcheln lassen, ab und zu umrühren. Die Nüsse inzwischen grob hacken. Wenn man mag, kann man die Nüsse vorher ohne Fett kurz rösten (Achtung, kann schnell anbrennen). Braucht etwas mehr Zeit, dafür intensiviert sich der Geschmack und das Endresultat wird knuspriger.

Falls Ihre Springform nicht 100%-ig dicht ist, belegen Sie ein Backblech mit Backpapier und setzen die Springform mit dem vorgebackenen Boden darauf. Verteilen Sie die gehackten Nüsse in einer gleichmäßigen Schicht auf dem Boden und giessen danach vorsichtig die heiße Rahmmischung über die Nüsse. Das Blech in die Mitte oder zweitunterste Rille des Ofens schieben und 25 Min. backen. Die Mischung wird fest und erhält eine schöne goldene Farbe. Springform herausnehmen.

Die Mischung sofort mit der gehackten Schokolade bestreuen. Nach 5 Min. können Sie die flüssig gewordene Schokolade gut mit der Rückseite eines Löffels verteilen. Mit einem Messer dem Springformrand entlang fahren, um die Masse von der Form zu lösen. Dekoperlen verteilen, bevor Schokolade vollständig erstarrt. Vollständig auskühlen lassen, bevor der Rand der Springform entfernt wird. Den Kuchen in kleine Würfel schneiden, evt. in Papierförmchen legen und zu einer Tasse Tee oder Kaffee servieren.

Gut in Folie eingepackt und im Kühlschrank aufbewahrt, hält es bis zu einer Woche.

Quelle: <http://www.deliciousdays.com/archives/2009/02/04/decadence-in-cubes/>

Financiers mit Feigen

CA. 20 STÜCK

Zutaten

200 g Butter
200 g Kristallzucker
100 g geschälte, gemahlene Mandeln
1 Prise Fleur de Sel
130 g Mehl
1 TL Backpulver (gestrichen)
5 grosse Eiweiss
Butter für die Förmchen
5 mittelgrosse sehr reife frische Feigen
Puderzucker

Zubereitung

Ofen auf 175°C vorheizen. Butter in einer schweren Pfanne schmelzen und unter Rühren und Wirbeln leicht bräunen (= Beurre noisette). Wenn es nussig zu riechen beginnt, die Pfanne vom Herd nehmen. Die Butter soll nicht dunkler als gold braun werden - Achtung, der Bräunungsvorgang geht in der heissen Pfanne noch etwas weiter, auch wenn sie nicht mehr auf dem heissen Herd steht.

Wenn die Butter auf mindestens 40°C abgekühlt ist, mit den restlichen Zutaten (ausser den Feigen) mischen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Die Muffinförmchen einbuttern, jede Form mit ca. 1 EL Teig füllen. Die Feigen in kleine Schnitze schneiden (12 Schnitzchen pro Feige). In jede Form 3 Feigenschnitze fächerartig in die Mitte legen.

15 Min. im Ofen backen. Mit Puderzucker bestäubt entweder noch warm oder ausgekühlt geniessen.

Quelle: <http://thepassionatecook.typepad.com/thepassionatecook/2007/11/butter-dripping.html#more>

Hafer-Konfitüren-Carrées

CA. 20 STÜCK

Zutaten

110 g Rohrzucker

125 g Mehl

1/4 TL Backpulver

1 Prise Salz

80 g Haferflocken

115 g weiche Butter

250 g Himbeerkonfitüre (oder andere)

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine rechteckige Form, ca. 17x23 cm, mit Backpapier auslegen. Zucker, Mehl, Backpulver, Salz und Haferflocken mischen. Butter einarbeiten bis ein krümeliger Teig entsteht. Etwa 2 Tassen der Teigmischung in der Form verteilen. Die Konfitüre auf dem Teig verteilen. Die Konfitüre mit dem Rest der Teigmischung bestreuen. Teig leicht andrücken. Im Ofen 30-40 Min. backen. Auskühlen lassen. In Quadrate schneiden.

Quelle: <http://mitsu.canalblog.com/archives/2007/01/05/index.html>

Mandelnougat mit Schokolade

CA. 40 STÜCK

Zutaten

200 g Mandelstifte

200 g Zucker

100 g edelbitter Schokolade (52% Kakaoanteil)

Zubereitung

Mandeln bei kleiner Hitze in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht Farbe annehmen. Zucker begeben und caramolisieren lassen. Vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen (Caramel ist sehr heiss!) und auskühlen lassen. Schokolade in Stücke brechen, in eine Schüssel geben und über einem warmen Wasserbad langsam schmelzen. Caramelisierte Mandeln in Stücke von ca. 2,5 × 3 cm brechen und je zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und auskühlen lassen. Wenn die Schokolade trocken ist, Nougat in Papierförmchen geben.

Quelle: <http://www.saisonkueche.ch/de/rezepte/mandelnougat-mit-schokolade/detail/?print=>

Orangen-Mandel-Spitzen

CA. 50 STÜCK

Zutaten

340 g Butter

400 g fein gehackte Mandeln

340 g Kristallzucker

2 EL Mehl

4 TL geriebene Orangenschale oder 2 TL Orangenzeste aus dem Glas

1 TL Salz

2 grosse Eier, verquirlt

Zubereitung

Ofen auf 160°C vorheizen. Grosses Backblech mit Packpapier belegen. Die Butter in einer schweren Pfanne bei nicht zu hoher Temperatur schmelzen. Vom Herd nehmen. Nüsse, Zucker, Mehl, Orangenschale und Salz untermengen. Danach Eier in die Masse einrühren (evt. Masse vorher noch etwas abkühlen lassen, damit Eier nicht gerinnen). Gehäufte Teelöffel-Portionen des Teigs im Abstand von ca. 8 cm auf das vorbereitete Blech geben (die Gutzi verlaufen sehr).

Gutzi ca. 15 Min. backen bis sie zu Spitzen verlaufen und goldig braun sind. Das Backpapier mit den Gutzi vorsichtig auf Auskühlgitter schieben. Gutzi auskühlen lassen. Danach die Gutzi auf Küchenpapier geben, um sie zu entfetten. Mit dem Restlichen Teig wiederholen. Das Backblech sollte vorher wieder Zimmertemperatur haben und mit einem sauberen Backpapier belegt werden.

Aufbewahren zwischen Wachspapier in luftdichtem Behältnis bei Zimmertemperatur bis zu einer Woche. Gefroren bis zu 1 Monat haltbar.

Quelle: <http://www.epicurious.com/recipes/food/views/Orange-Almond-Lace-Cookies-102712>

Schokoladen-Caramel-Carrées

CA. 25 STÜCK

Zutaten

200 g Schokoladengutzi
3 EL Kokosflocken
125 g gesalzene Butter (1), geschmolzen
1 Dose gezuckerte Kondensmilch (ca. 400 ml)
50 g gesalzene Butter (2)
125 g Zartbitterschokolade
2 TL Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Schokoladengutzi im Cutter zu Pulver mahlen, Kokosflocken und geschmolzene Butter (1) zufügen. Eine Form von ca. 18x25 cm mit Backpapier auslegen und die Mischung hineingeben, gut andrücken. Zudecken und 1-2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Inzwischen die Kondensmilch und die Butter (2) in eine Pfanne geben. Butter unter Rühren schmelzen. Während 10 Min. köcheln lassen, dabei ständig rühren. Die Kondensmilch soll dick werden und caramelisieren (braun werden). Die noch heisse Caramelmischung auf den Schokoladengutzi-Boden giessen und gleichmässig verstreichen. 1-2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Schokolade zusammen mit dem Öl im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und über das gekühlte Caramel giessen. Einige Stunden aushärten lassen, bevor die Masse in Quadrate geschnitten wird. Evt. in Papierförmchen geben.

Quelle: <http://mitsu.canalblog.com/archives/2009/04/23/13484765.html>

Stroopwafels - holländische Sirupwaffeln

CA. 20 STÜCK

Zutaten für Teig

200 g Weizenmehl
100 g (Rohr-)Zucker
100 g Butter
1 Esslöffel Milch oder Wasser
1 Ei
eine Prise Salz
evt. 1 Teelöffel Zimt

Zutaten für den Sirup

35 g Butter
35 g (Rohr-)Zucker
100 g Zuckerrübensirup*

Evt. Butter für das Bretzeleisen (4 Bretzeln pro Backgang)

Zubereitung

Alle Teigzutaten zu einem Teig verrühren. Zuckerrübensirup in einem Topf langsam erhitzen, den Zucker darin auflösen lassen. Zuletzt die Butter hinzufügen und schmelzen lassen.

Aus dem Teig kleine Bällchen von ca. 2 cm Durchmesser formen und diese im Waffeleisen zu runden Waffeln backen. Je nach Gerät dauert das 10 bis 30 Sekunden.

Zwei der vier heißen Waffeln mit etwas Sirup bestreichen, je mit einer weiteren Waffel bedecken und zusammenkleben. Pro Backgang erhält man so zwei Waffeln. Beim Abkühlen härtet der Sirup etwas aus.

*Zuckerrübensirup ist im Reformhaus erhältlich.

Er ist der konzentrierte Saft von Zuckerrüben ohne deren Pflanzenfasern und ohne Zusatzstoffe. Er ist gleichmäßig dunkelbraun, zähflüssig und entsteht durch Eindicken von Rübensaft, der aus den gekochten Rübenschnitzeln gepresst wird. (Wikipedia)

Quelle: <http://www.buurtaal.de/blog/stroopwafels>

Suahelische Kashata

CA. 25 STÜCK

Zutaten

220 g Kristallzucker

200 g Kokosflocken (oder gleiches Volumen geschälte, geröstete, gehackte Erdnüsse oder eine Mischung von beidem)

½ TL Zimtpulver

½ TL Kardamom, gemahlen

1 Prise Salz

Zubereitung

Zucker in Pfanne schmelzen, bis er anfängt zu caramolisieren. Alle anderen Zutaten zum Zucker geben, mischen und ca. 2 Min. kochen lassen (Caramel darf nicht verbrennen!). Masse vorsichtig (heiss!) auf mit Backpapier belegtes Blech geben, flach streichen und in Stücke schneiden.

Quelle: <http://www.realepicurean.com/2006/08/swahilian-kashata/>

Trudie's Lemonsquares

CA. 48 STÜCK

Zutaten

260 g Petit-Beurres

250 g Butter (1)

1 Dose gezuckerte Kondensmilch (ca. 400 ml)

250 g Kokosraspel

Ca. 1,5 Zitronen (1), Saft und fein geriebene Schale

Butter (2) für die Form

20-40 g Butter (3), Zimmertemperatur

450 g Puderzucker, oder etwas mehr

1-2 Zitronen (2), Saft und Schale nach Gusto

Evt. 1-2 Limette, Schale

Wenig Zucker und Wasser

Zubereitung

In grosser Pfanne die Butter (1) bei nicht zu grosser Hitze schmelzen. Kondensmilch beifügen. Zitronenschale und Saft (1) beifügen und gut mischen. Kokosraspel beifügen. Die Petit-Beurres von Hand zerkrümeln und in die Masse einarbeiten, bis sie gut bedeckt sind und in kleine Stücke zerbrochen sind. Die Masse in eine bebutterte (2) rechteckige Form pressen (24x34x2cm). Masse vollständig auskühlen lassen (evt. im Kühlschrank).

Für die Dekoration Schale der Zitronen (2) und der Limette fein abreiben. Wenig Zucker und Wasser zu einem Sirup kochen. Die Schalen darin kurz kochen. Schalen auf Backpapier ausbreiten und trocknen lassen.

Für die Glasur zimmerwarme Butter (3) und Puderzucker mit Zitronensaft vermischen. Die Glasur soll ziemlich dickflüssig bleiben (man soll sie nur streichen, nicht giessen können). Wem die Glasur zu sauer ist, kann Zitronensaft mit Milch ersetzen. Glasur gleichmässig über Gutzi verstreichen.

Die Gutzi in Quadrate schneiden und mit der kandierten Zitronen- und Limettenschale dekorieren. Evt. in Pralinenförmchen füllen.

Quelle: <http://myfrenchkitchen.wordpress.com/2007/12/18/trudies-lemon-squares/>

Wasabi-Herzen

CA. 30 STÜCK

Zutaten

175 g Butter
75 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
2,5 EL Wasabi-Nüsse (1), sehr fein gehackt
2 TL Wasabi-Paste
1,5 EL Milch
280 g Mehl
80 g Puderzucker
1 EL Wasser
2 EL Wasabi-Nüsse (2), sehr feingehackt

Zubereitung

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und alle Zutaten bis und mit Milch begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken. Zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig ca. 15 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 7 mm dick auswallen, mit einem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen. Herzen (ca. 4 1/2 cm Ø) ausstechen, auf zwei Backpapiere verteilen, ca. 10 Min. kühl stellen. Ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 9 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen, auf einem Gitter leicht abkühlen. Vorgang wiederholen.

Glasur: Puderzucker mit dem Wasser in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Die noch warmen Herzen mit der Glasur bestreichen, mit Wasabi-Nüssen bestreuen.

Tipp: Alle Wasabi-Herzen auf zwei Blechen im Umluftofen bei 180°C gleichzeitig backen.

Haltbarkeit: In einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 2 Wochen.

Quelle: http://www.bettybossi.ch/de/rezepte/newspaper.aspx?recipe_id=57873

Willisauer-Ringli

CA. 30-50 STÜCK

Zutaten

250 g Ruchmehl

250 g Rohrzucker

1 TL Backpulver

1 TL Zitronenschalenpaste

2 EL Honig

1-1,5 dl Wasser

Zubereitung

Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Zitronenschalenpaste, Honig und Wasser dazurühren (nicht alles Wasser sofort dazumischen). Es muss ein zähflüssiger Teig entstehen. Den Teig in Spritzsack mit dünner, spitzer Tülle füllen und in grossem Abstand Ringe auf Backpapier dressieren. In oberer Hälfte des 160°C heissen Ofens ca. 20 Min. backen.

Unsere sind etwas dick geraten, drum sinds nicht wie im Originalrezept 50, sondern nur etwa 30 Stück geworden. Das nächste Mal nehmen wir eine 8 mm statt eine 12 mm Tülle - sie verlaufen ja noch etwas. Fein waren sie auf jeden Fall, sie schmeckten wie das Original!

Quelle: Öise Lade (Volg-Heftli November 2010), S. 6/7

<http://www.volg.ch/medias/volg/oiselade/201011/start.swf>

Zitronencarrées / Lemonpie

CA. 30 STÜCK

Zutaten

250g Mehl (1)
120 g Puderzucker
225 geschmolzene Butter
4 Eier
400 g Zucker
1 TL Backpulver
30 g Mehl (2)
2 dl Zitronensaft

Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen. Eine rechteckige Form, ca. 20x30 cm, einfetten oder mit Backpapier auslegen. Mehl (1), Puderzucker und geschmolzene Butter mischen. Die Mischung in der Form am Boden festpressen (kein Rand nötig). 15 Min. backen bis die Kruste leicht Farbe annimmt. Inzwischen die Eier und den Zucker mischen bis die Masse schaumig ist. Mehl (2) und Backpulver beifügen, Zitronensaft ebenfalls beifügen. Die Masse auf den gebackenen Boden giessen (kein Auskühlen nötig) und nochmal 30 Min. backen. Gutzi ganz auskühlen lassen, dann erst in Quadrate schneiden. Diese evt. in Pralinenförmchen geben.

Tipp: Statt in kleine Quadrate zu schneiden, kann man das Ganze auch in grösseren Stücken als Dessert servieren. → Eigentlich ist es einfach ein super feines Lemon-Pie-Rezept.

Quelle: <http://mitsu.canalblog.com/archives/2006/05/12/>

Zwetschgen in Schokolade

CA. 40 STÜCK

Zutaten

Ca. 200 g Dörripflaumen, entsteint
Evt. Zwetschgenwasser oder anderer Alkohol
1 Beutel Nusskerne mit Mandeln und Haselnüssen
200 g Milkschokolade
Evt. essbare Dekoperlen oder ähnliches
Backpapier
Zahnstocher
Pralinenförmchen

Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Wenn sie geschmolzen ist, kurz stehen lassen, damit sie wieder etwas eindickt, das macht die Sache einfacher. Während man auf das Auskühlen der Schokolade wartet, jede Pflaume mit einer Mandel oder einer Haselnuss füllen (anstelle des Steins). Mit einem Zahnstocher eine Pflaume aufspießen und in die Schokolade tunken. Danach die Pflaume auf ein Backpapier platzieren. Am besten geht das mit Hilfe eines zweiten Zahnstochers. Evt. die noch feuchte Schokolade mit Dekoperlen bestreuen. Die Pflaumen an einem kühlen Ort aushärten lassen. Dann in Pralinenförmchen füllen.

Tipp: Für einen besonderen Kick können die Früchte vor dem Füllen kurz in Alkohol eingeweicht werden. Statt Pflaumen, können auch entsteinte Aprikosen oder Datteln verwendet werden. Je nach Vorliebe mit Milch- oder dunkler Schokolade arbeiten.

Quelle: <http://www.realepicturean.com/2008/12/sliwki-w-czekoladzie-plums-in-chocolate/>

Ravioli gefüllt mit Eigelb im Ricottaring

4 STÜCK ALS VORSPEISE

Zutaten für den Teig

200 g Mehl
2 Eier
Salz

Zutaten für die Füllung

200 g Ricotta
1 Handvoll frisch geriebener Parmesan
Gehackte frische Kräuter gemischt oder auch nur eine Sorte (z.B. Salbei, Basilikum, Peterli, Thymian)
4 Eidotter
1 Eiweiss
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Muskatnuss
Salz
Evt. 1-2 EL Olivenöl
Evt. geröstete Mandelblättchen und zerlassene Butter

Zubereitung

Zuerst wird ein Nudelteig aus 2 Eiern, Mehl und 1 Prise Salz hergestellt. Dazu zuerst alle Zutaten mit den Knethaken gut verrühren, er ist dann noch krümelig. Danach auf bemehlter Fläche von Hand kneten bis er schön geschmeidig ist, dann noch etwas weiter kneten, bis er elastisch ist und sich zu einer Kugel mit glatter Oberfläche formen lässt. In Klarsichtfolie einpacken und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen die Kräuter nach Belieben klein hacken und ca. eine Handvoll Parmesan frisch reiben. Die Kräuter und den Parmesan mit dem Ricotta vermengen, die Creme mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken (wer möchte kann auch einen Schuss gutes Olivenöl dazu geben).

Wenn der Teig geruht hat, wird er portionenweise (den Rest in der Folie lassen, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen) auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz dünn ausgerollt oder mit der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen verarbeitet. Mit Nudelmaschine die dünnste Dicke auswählen, so wird der Teig al dente und das Eigelb bleibt dennoch flüssig. Die Erfahrung zeigte: 2mm Teigdicke ist definitiv zu dick! Die Ravioli waren nach 4 Min. im heissen Wasser noch weit weg von al dente. 1mm wäre wahrscheinlich gut.

Nun werden zuerst vier kleine Eier getrennt, das Eigelb sollte dabei unbedingt

unverletzt bleiben. Die Eigelbe auf ein flaches Tellerchen geben, das Eiweiß beiseite stellen. Die Ricottacreme in einen Spritzbeutel füllen und vier Kreise auf eine Nudelbahn spritzen, sie sollten groß genug sein für ein kleines Eigelb in der Mitte. Die Eigelbe vom Teller in die Mitte der Ricottakreise gleiten lassen, die Ecken mit Eiweiß bepinseln und mit einer weiteren Nudelbahn verschließen, dabei eventuelle Lufteinschlüsse vermeiden und auch nicht zu eng an der Ricottacreme abschneiden damit nichts auslaufen kann. Die einzelnen Ravioli sollten relativ groß sein. Wenn noch Teig und Ricotta übrig ist, können daraus auch normale Ravioli ohne Eigelb gemacht werden.

Die Ravioli 2-3 Minuten in leicht köchelndem Wasser gar ziehen lassen. Nicht zu lange kochen damit das Eigelb nicht fest wird. Währenddessen nach Belieben Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten, Butter dazu anbräunen und leicht salzen.

Auf Portionsteller jeweils eine gefüllte Ravioli mit Mandelbutter anrichten. Dazu passt Weißbrot.

TIPP: Statt selber Pastateig zu machen, fertigen kaufen und ihn evt. noch etwas dünner auswallen.

Quelle: <http://www.deliciousdays.com/archives/2007/05/24/an-extra-dose-of-sunshine-egg-ravioli/> und <http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=1369521241869657>

Süsskartoffelsuppe

KLEINE MAHLZEIT FÜR 4 PERSONEN, ALS VORSPEISE FÜR 6-8 PERSONEN

Zutaten

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Süsskartoffeln, klein gewürfelt
100g Randen, klein gewürfelt
200 g Rüebli, klein gewürfelt
2 EL Olivenöl
6 dl Gemüsebouillon, heiss
10 Stück getrocknete, zerkleinerte Mangoschnitze
1 Vanilleschote, längs aufgeschlitzt
3 cm Ingwer
2,5 dl Kokosmilch
Salz
Pfeffer
Tabasco
Evt. Koriander, frisch

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken, in Olivenöl dünsten. Die Gemüse kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen. Mangoschnitze und Vanilleschote zugeben. Ingwer fein dazu reiben. 20 Min. köcheln lassen. Kokosmilch begeben. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Pürieren und servieren.
Nach belieben mit frischem Koriander bestreuen.