

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Antipasti viva Italia

Saor-Marinade

60 ml Olivenöl
2 mittelgrosse Zwiebeln
3 Lorbeerblätter
3 EL Rotweinessig
etwas Zucker

Das Olivenöl über mittlerer Flamme in einer großen Pfanne erhitzen. Die in dünne Ringe geschnittenen Zwiebeln und die Lorbeerblätter zufügen. Unter ständigem Rühren die Zwiebelringe in etwa 15 Minuten weich dünsten. Wenn die Zwiebeln anfangen, leicht zu bräunen, wird der Essig eingerührt und die Pfanne vom Herd genommen und mit Zucker abgeschmeckt.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Antipasti viva Italia

Auberginen in Saor

1 Rezeptmenge Saor-Marinade
2-3 Tomaten, grob geschnitten
3 kleine Auberginen (etwa 450 g)
1 EL Salz
60-100 ml Olivenöl

Die Zwiebelmarinade wird nach dem Rezept zubereitet. Zusammen mit dem Essig fügt man die geschälten, entkernten und in kleine Würfel geschnittenen Tomaten hinzu.

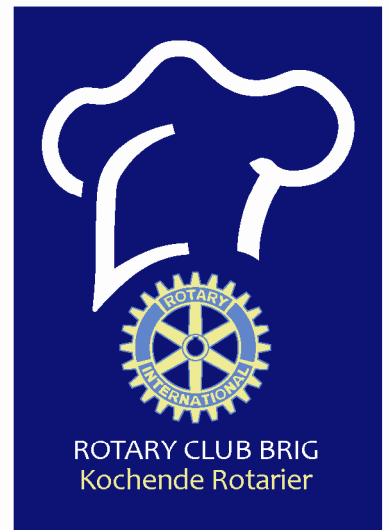
Die Auberginen waschen und ihre Stielansätze entfernen. Die Auberginen in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und in einem Abtropfsieb etwa 30 Minuten abtropfen lassen. Anschließend auf Küchenpapier legen und trockentupfen.

Etwa 3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne auf mittlerer Flamme heiss werden lassen.

Die Auberginenscheiben nacheinander jeweils in einer einzigen Schicht von jeder Seite 5-6 Minuten weich schmoren, dabei immer etwas vom restlichen Öl dazugeben.

Etwa ein Drittel der Zwiebelmarinade in eine tiefe Schüssel geben. Die Hälfte der geschmorten Auberginenscheiben darüberlegen und mit dem zweiten Drittel der Zwiebelmarinade begiessen. Darauf die restlichen Auberginenscheiben legen und über diese Die restliche Zwiebelmarinade verteilen. Die Auberginen müssen vor dem Servieren mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur mariniert werden.

Rezept für 6 Portionen



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Antipasti viva Italia

Gamberetti all' Olio e Limone

Garnelen in Olivenöl und Zitronensaft

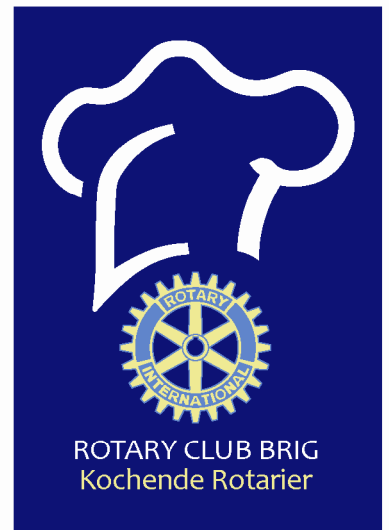
2 l Wasser
1 Stange Staudensellerie
1 mittelgrosse Zwiebel
2 Karotten
8 schwarze Pfefferkörner
675 g frische Garnelen
185 ml Olivenöl
100 ml frisch gepresster Zitronensaft
fein geschnittene glattblättrige Petersilie

Das Wasser zusammen mit dem in Streifen geschnittenen Staudensellerie, der geviertelten Zwiebel, den geputzten Karotten und den Pfefferkörnern in einem grossen Topf zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten kochen lassen. Anschließend die Garnelen in das kochende Wasser schütten und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten kochen lassen, bis sie sich tiefrosa gefärbt haben.

Die Garnelen in ein Abtropfsieb schütten und handwarm abkühlen lassen. Anschließend aus den Schalen brechen. Bei der Verwendung von grossen Garnelen muss der dunkle Darmstrang entfernt werden.

Die Garnelen auf 6 Teller verteilen und mit je 2 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft und etwas fein geschnittener Petersilie bestreuen.

Rezept für 6 Portionen



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Nudelteig

Das ist das Grundrezept für Nudelteig. Der gleiche Teig wird auch für Ravioli und Cannelloni verwendet.

Die angegebene Menge ergibt etwa 300 Gramm Teig. Das reicht im Allgemeinen als Vorspeise für 6 Portionen Tagliolini (feine Bandnudeln), Tagliatelle (breite Bandnudeln) oder aber für 4-5 Dutzend, Ravioli beziehungsweise etwa 24 Cannelloni.

Falls man mehr Nudeln machen möchte, kann man die Rezeptmenge verdoppeln.

Man sollte aber die Nudeln dann in zwei Arbeitsgängen machen, da sich eine große Teigmenge schwer bearbeiten lässt. Ravioli und Cannelloni lassen sich im Übrigen gut einfrieren.

FÜR ETWA 300 GRAMM WEISSEN NUDELTEIG

2 grosse Eier
100 g Weizenmehl
100 g Hartweizenmehl
2EL Olivenöl
etwas Salz

FÜR ETWA 300 GRAMM GRÜNE ODER ROTE NUDELN

2 grosse Eier
100 g Weizenmehl
100 g Hartweizenmehl
60 g frisch gekochter oder Tiefkühlspinat bzw. 40 g Tomatenmark
2EL Olivenöl
etwas Salz

Beide Mehlsorten zusammensieben und in die Schüssel einer Kompaktküchenmaschine geben. Für weißen Nudelteig: Bei laufendem Motor nacheinander die beiden Eier sowie das Öl und Salz in die Arbeitsschüssel geben und etwa 2 Minuten mit dem Mehl verarbeiten. Der krümelige Teig muss zusammenhalten, wenn man ihn zwischen den Fingern zusammenpresst.

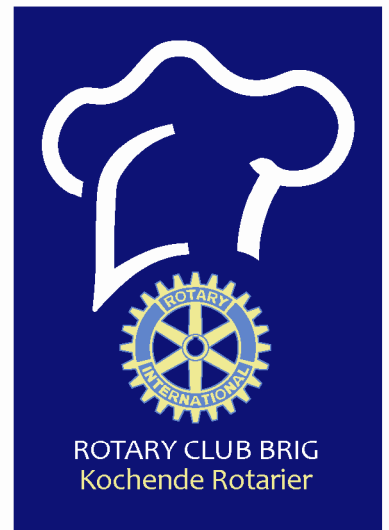
Für grünen oder roten Nudelteig: Den gut abgepressten Spinat oder das Tomatenmark in der Küchenmaschine gründlich mit der Mehlmischung vermengen. Danach das Ei, Öl und Salz zufügen und etwa 1 Minute einarbeiten. Auch hierbei muss der krümelige Teig zusammenhalten, wenn man ihn zwischen den Fingern zusammenpresst.



Den Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche mehrere Minuten mit der Hand glatt kneten zur Rolle formen und in 6 gleich große Stücke schneiden. Die Teigstricke in einen Frischhaltebeutel geben und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Sechs große Bogen Pergamentpapier ausbreiten und mit Mehl bestäuben. Die Walzen der Pastamaschine so weit wie möglich auseinanderstellen. Ein Stück Teig aus dem Plastikbeutel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem flachen Rechteck drücken. Den Spinat Teig wird etwas klebriger als der weiße Nudelteig sein, und man sollte zusätzlich etwas Mehl einarbeiten. Anschließend das Teigrechteck 9-10mal durch die Maschine drehen, dabei jedes Mal in die Hälfte falten und mit etwas Mehl bestäuben, falls der Teig noch klebrig ist.

Wenn der Teig elastisch ist und sich seidig anfühlt, wird der Walzenabstand verringert und der Teig nach dem Durchrollen nicht mehr gefaltet. Falls er klebt, nochmals leicht bemehlen. Den Teig mehrmals rollen und dabei jedes Mal den Walzenabstand verringern bis man ein glattes langes Rechteck von etwa 10-13 cm Breite und 60 cm Länge erhält. Das fertig ausgerollte Teigrechteck auf einen bemehlten Pergamentbogen legen und die restlichen Teigstücke ausrollen. Die fertigen Teigplatten mit Pergamentpapier abdecken, damit sie nicht trocken und spröde werden.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Ravioli

Grundrezept für 4 bis 5 Dutzend Ravioli

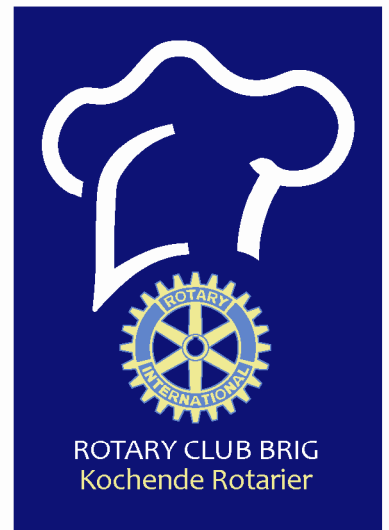
1 Ei
1 Rezeptmenge unseres Nudelteigs
500 g Füllung für Ravioli

Das Ei in einem Schälchen verquirlen.

Ein zu einem langen Rechteck ausgerolltes Teigstück auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen. Das Teigstück begradigen und in 2 Rechtecke passend zum Raviolibrett schneiden. Eines der beiden Rechtecke ganz mit verquirltem Ei einstreichen.

Die Füllung in kleinen Häufchen - nicht mehr als 2 Teelöffel voll - im Abstand von etwa 2 1/2 cm in zwei Reihen auf die mit Eigelb bestrichene Teigfläche setzen. Dabei mindestens einen 1 cm breiten Streifen an den Rändern frei lassen. Mit dem zweiten Teigrechteck bedecken. Den Teig an den Rändern und um die Füllung fest zusammenpressen. Mit einem Teigrädchen oder einem Ravioliausstecher 5 cm große Ravioli ausstechen und auf eine bemehlte Unterlage geben. Fortfahren, bis die gesamte Teigmenge verarbeitet ist.

Will man die Ravioli nicht sofort kochen, gibt man sie, mit Frischhaltefolie abgedeckt, auf einem bemehlten Backblech in den Kühlschrank. Zum Einfrieren setzt man das Backblech in den Tiefkühlschrank, bis die Ravioli gefroren sind. Danach füllt man sie in Gefrierbeutel und gibt sie wieder in den Tiefkühlschrank zurück.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

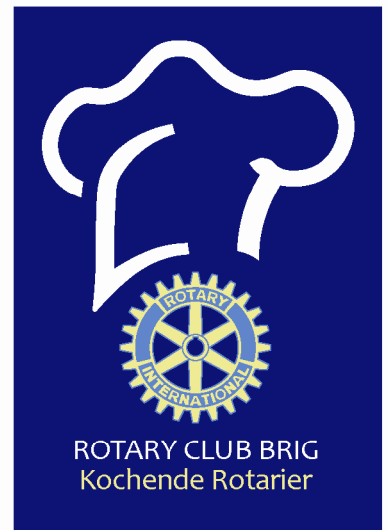
Raviolifüllung

Spinat-Käse-Füllung

FÜR ETWA 500 GRAMM FÜLLUNG

150 g Tiefkühlspinat, aufgetaut und ausgedrückt
100 g Ricotta
60 g geriebener Emmentaler
100 g gewürfelte Mozzarella
30 g frisch geriebener Parmesan
1 TL Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
2 Eigelbe

Den gut ausgedrückten Spinat, den Ricotta, den geriebenen Emmentaler, die Mozzarellawürfel und den geriebenen Parmesan in der Küchenmaschine vermischen und die beiden Eigelbe einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Raviolifüllung

Bries - Kalbfleisch - Füllung

FÜR ETWA 500 GRAMM FÜLLUNG

25 g getrocknete Steinpilze	1 Rosmarinzweig
170 g geputztes Bries	1 frischer Thymianzweig
2 EL Olivenöl	2 EL Mehl
250 g gewürfeltes mageres Kalbfleisch	125 ml trockener Weisswein
1 grob zerschnittene Karotte	2 Eigelbe
2 Stangen Staudensellerie, grob geschnitten	30 g frisch geriebener Parmesan
1 mittelgroße Zwiebel, grob geschnitten	125 ml Geflügelfond oder Sahne
1 Lorbeerblatt	Salz, frisch gemahlener Pfeffer

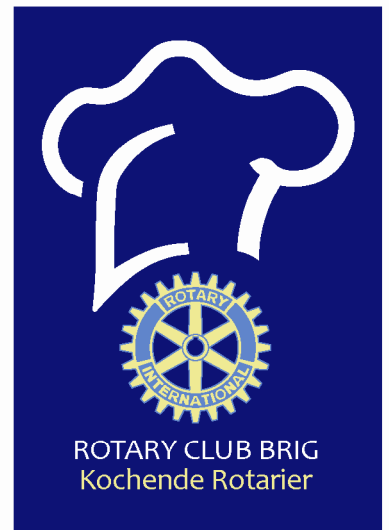
Die getrockneten Steinpilze in lauwarmem Wasser 15 Minuten einweichen, abtropfen lassen und klein zerschneiden. Das Einweichwasser aufbewahren.

Das geputzte Bries in einen kleinen Topf geben. Den Essig, etwas Salz und so viel kaltes Wasser zufügen, bis das Bries knapp bedeckt ist. Zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme etwa 15 Minuten kochen lassen. Abtropfen und abkühlen lassen und in 2 cm große Würfel schneiden.

Das Öl in einer gusseisernen Kasserolle stark erhitzen. Das gewürfelte Kalbfleisch zufügen und von allen Seiten etwa 10 Minuten anbräunen. Die gewürfelte Karotte, den zerschnittenen Staudensellerie, die gewürfelte Zwiebel und das Lorbeerblatt einstreuen.

Über reduzierter Hitze etwa 5 Minuten andünsten. Anschließend das gewürfelte Bries, die Pilze, den Thymian- und Rosmarinzweig, 1 TL Salz und etwas frisch gemahlener Pfeffer einrühren. Das Mehl anstäuben und 2 Minuten anschwitzen. Anschließend den Wein und das Einweichwasser der Pilze zugießen. Zum Kochen bringen, den Deckel auflegen und das Fleisch auf kleiner Flamme in etwa 45 Minuten sehr weich schmoren. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

Anschließend den Thymian- und Rosmarinzweig entfernen und die Fleischmischung in der Küchenmaschine pürieren. Die beiden Eigelb sowie den Parmesan zufügen und alles zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree in eine Schale füllen. Falls es zu fest sein sollte, kann man es nach Belieben mit etwas Geflügelfond oder Sahne lockern.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Raviolifüllung

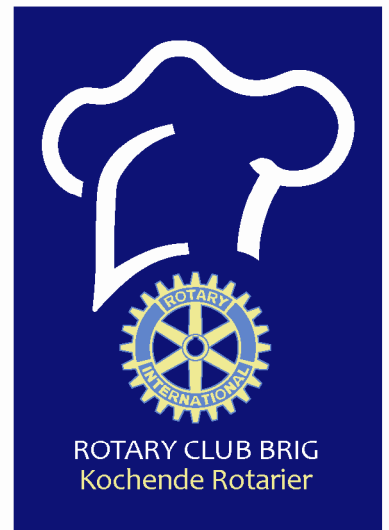
Karotten - Trüffel - Füllung

FÜR ETWA 500 GRAMM FÜLLUNG

150 g Karotten, in Scheiben geschnitten
100 g Ricotta
60 g geriebener Gruyere
100 g gewürfelte Mozzarella
1 TL Salz
1 TL Trüffelöl
Frisch gemahlener Pfeffer
2 Eigelbe

Die Karotten in Butter andünsten und weich kochen. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Die Karotten, den Ricotta, den geriebenen Gruyere, die Mozzarellawürfel und den geriebenen Parmesan in der Küchenmaschine mixen und die beiden Eigelbe einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.



REZEPTESAMMLUNG

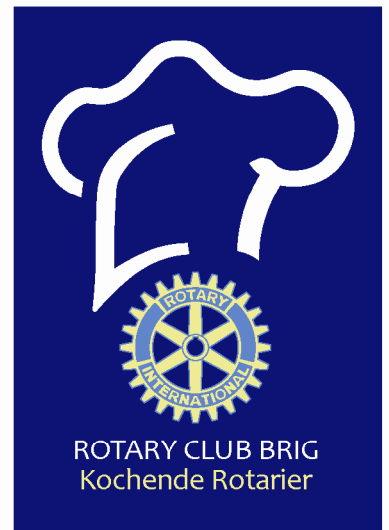
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Risotto al vino rosso

1 l Geflügelfond
½ l Rotwein
1 EL Olivenöl
1 kleine gewürfelte Zwiebel
250 g italienischer Rundkornreis (Vialone nano semifino oder Carnaroli)
45 g Butter
80 g frisch geriebener Parmesan
Etwas Vollmilch
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Den Geflügelfond bis zum Siedepunkt erhitzen und am Sieden halten.
Das Olivenöl in einem 3-Liter-Topf mit schwerem Boden erhitzen und darin die fein gewürfelte Zwiebel über mittlerer Hitze andünsten, aber nicht bräunen. Den Reis zufügen und mit einem Holzlöffel rühren, bis er vom Öl überzogen ist. Nun mit dem Rotwein abschrecken. Die Hitze verstärken und etwa 125 ml kochenden Fond zugießen und den Reis unter ständigem Rühren kochen. Sobald der Reis den Fond aufgesogen hat, wieder 125 ml zugießen und rühren, bis der Fond vom Reis absorbiert wird. Den Fond nach und nach einrühren, bis der Reis cremig und weich, jedoch nicht zermust, sondern noch körnig ist. Dabei muss der Reis ständig weiterkochen, ohne am Topfboden anzusetzen. Die Garzeit beträgt mindestens 20 Minuten, wenn nicht 30 Minuten. Wenn die Reiskörner danach noch immer einen harten Kern haben und der Fond bis auf wenige Löffel voll aufgebraucht ist, muss noch etwas kochendes Wasser zugefügt und der Reis noch etwas länger gegart werden.
Anschließend den Topf vom Feuer nehmen und die Butter und den geriebenen Parmesan unter kräftigem Rühren mit dem Reis vermischen. Dabei noch etwas Vollmilch einrühren, bis der Risotto die gewünschte cremige und weiche Konsistenz hat. Den Risotto mit frisch gemahlenem Pfeffer und einem Schuss Trüffelöl abschmecken und sofort servieren.
Eine kleine Schale mit geriebenem Parmesan getrennt dazu reichen.

Rezept für 6-8 Portionen



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Farfalle di vitello al limone

Dünne Kalbsschnitzel in Zitronensauce

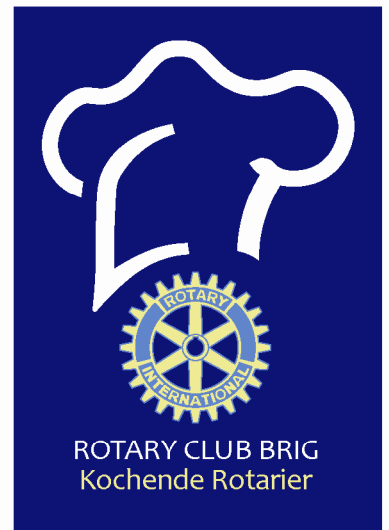
660 g Kalbfleisch aus der Keule oder der Schulter
Mehl zum Bestäuben
360 ml Olivenöl
360 ml frisch gepresster Zitronensaft
250 g weiche Butter
5 EL fein geschnittene glattblättrige Petersilie
Salz

Lassen Sie das sauber parierte Kalbfleisch vom Metzger in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen. Die Farfalle von beiden Seiten salzen und leicht mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl abschütteln. Die Hitze verstärken und die kleinen Schnitzel so in die Pfanne legen, dass sie nicht überlappen. Auf großer Flamme 1 Minute braten, danach wenden und nur noch 30 Sekunden weiterbraten.

Das Bratfett aus der Pfanne gießen. Die Pfanne zurück auf grosse Flamme setzen. Das Fleisch mit dem Zitronensaft beträufeln und die weiche Butter zufügen. Danach die Hitze reduzieren und die Pfanne schwenken, bis die Butter geschmolzen ist und die Sauce sähmig wird.

Die Farfalle auf eine vorgewärmte Servierplatte geben. Die feingeschnittene Petersilie in die Sauce streuen. Die Farfalle mit der Sauce überziehen und sofort servieren.

Rezept für 6 Personen



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Biskuit

FÜR 1 RUNDE TORTENFORM VON ETWA 23 CM DURCHMESSER

4 grosse Eier
130 g Zucker
130 g Mehl
1 TL Vanilleextrakt

Den Ofen auf 160°C vorheizen. Die Form mit etwas weicher Butter ausstreichen und leicht mit Mehl bestäuben.

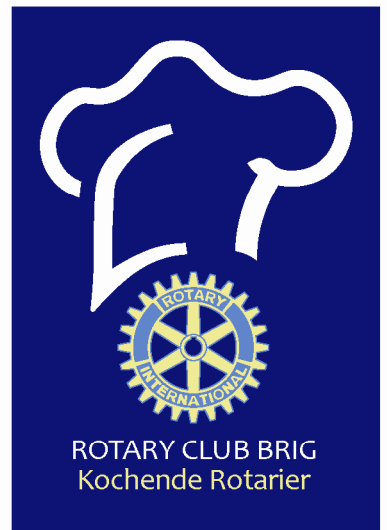
Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad dick und cremig rühren. Den Vanilleextrakt zufügen. Aus dem Wasserbad nehmen. Das Mehl darüber sieben und mit einem Spachtel unterheben. Nicht mit dem Rührgerät einrühren!

Das Eiweiß in einer zweiten Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Etwa ein Drittel davon behutsam in die Eimasse rühren, um sie aufzulockern. Den restlichen Eischnee darüber geben und mit dem Spachtel vorsichtig unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und die Oberfläche glattstreichen. Sofort in den vorgeheizten Ofen geben. Etwa 25 Minuten backen, bis der Biskuit eine schöne hellbraune Farbe hat. Eine Garprobe machen, indem man mit einem Holzspießchen in die Tortenmitte sticht; kommt es glatt heraus, ist der Biskuit fertig.

Aus dem Ofen nehmen und kurz auf einem Rost abkühlen lassen. Anschließend den Biskuit aus der Form lösen und umgedreht ganz auskühlen lassen. Mit einem Sägemesser mit langer scharfer Klinge den Biskuit waagrecht in so viele Schichten schneiden, wie für das jeweilige Rezept erforderlich sind. Sofort und bis zur unmittelbaren Verwendung in Frischhaltefolie wickeln. Wenn der Biskuit nicht am gleichen Tag verbraucht wird, kann man ihn für unbegrenzte Zeit einfrieren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



Torta di Zabaglione

3 Schichten Biskuitboden
90 g Puderzucker
etwa 8 Baisers

Für die Zabaglionefüllung:

4 Eigelbe
100 g Zucker
25 g Mehl
125 ml trockener Weisswein
125 ml Sherry
400 ml Sahne

Für die Zabaglionefüllung die Eigelbe mit einem elektrischen Handrührgerät etwa eine Minute rühren. Den Zucker einrieseln lassen und die Masse dick und cremig schlagen. Das gesiebte Mehl unterheben. Den Wein und den Sherry einrühren. Die Mischung in eine Kasserolle mit schwerem Boden geben und auf kleiner Flamme bis zum Aufkochen erhitzen. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen, dabei öfter durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Zugedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Füllung kann bereits am Vortag zubereitet werden. Erst kurz vor dem Zusammensetzen der Torte die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Creme ziehen.

Die unterste Biskuitschicht auf eine flache Platte legen und mit der Hälfte der Cremefüllung bestreichen. Die zweite Biskuitschicht auflegen und behutsam andrücken. Mit der dabei austretenden Creme anschliessend die Ränder der Torte bestreichen. Die restliche Füllung, bis auf etwa 125 ml, die zum Bestreichen der Tortenoberfläche benötigt wird, darübergerben und die dritte Biskuitschicht auflegen. Mit einem Spatel die Oberfläche und die Ränder der Torte mit der restlichen Creme bestreichen. Mit den Baisers die Seitenränder der Torte garnieren. Die Oberfläche dick mit Puderzucker besieben und die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Rezept für 8-10 Personen