



# PASTA

RAFFINIERT UND EINFACH SELBTGEMACHT







Seite 6

## **SALATE UND VORSPEISEN**



Seite 46

## **SUPPEN UND EINTÖPFE**



Seite 92

## **MIT GEMÜSE, FISCH, FLEISCH**



Seite 176

## **GEFÜLLTE PASTA**

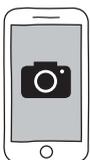


Seite 256

## **GNOCCHI, SPÄTZLE, KLÖSSE**

Wenn nicht anders angegeben, sind die  
Rezepte für 4 Portionen berechnet.

Register 312  
Impressum 320



Mit der »TEUBNER  
kochen«-App wird Ihr  
Buch interaktiv.  
Sie brauchen nur ein  
Smartphone und eine  
Internetverbindung.

### **1. App herunterladen**

Laden Sie die kostenlose »TEUBNER  
kochen«-App im Apple App Store  
oder im Google Play Store auf Ihr  
Smartphone. Starten Sie die App und  
wählen Sie Ihren Titel aus.

### **2. Foto scannen**

Scannen Sie das Foto eines Rezeptes  
Ihrer Wahl mit der Kamera Ihres  
Smartphones. Klicken Sie im Display  
auf die Funktion Ihrer Wahl.



Mit Gemüse, Fisch und Fleisch

### Für die Tagliatelle

6 Tomaten  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
12 Scampi (Kaisergranate)  
2 EL Olivenöl  
1 Prise Zucker  
350 ml Tomatensaft  
400 g Tagliatelle  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Für die Estragonbutter

5 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
je 50 g Möhre und Fenchel  
50 g Staudensellerie  
50 g Butter  
1 EL Tomatenmark  
100 ml Wermut

600 ml Fischfond  
2 Stängel Estragon  
10 weiße Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
100 g kalte Butter, in  
Stückchen  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Zucker

Niveau



Fertig in  
**1:15** Std.

# TAGLIATELLE

## MIT TOMATEN, SCAMPI UND ESTRAGONBUTTER

1. Für die Tagliatelle die Tomaten blanchieren, häuten und entkernen. Tomateninneres und -haut beiseitestellen. Fruchtfleisch würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Scampi ausbrechen, entdarmen und kühl stellen, die Karkassen abspülen, abtropfen lassen und zerkleinern.
2. Schalotten mit Knoblauch in 1 EL Olivenöl glasig dünsten. Zucker, Tomatenwürfel und Tomatensaft hinzufügen und alles bei schwacher Hitze etwas reduzieren.
3. Für die Estragonbutter die Karkassen 30 Minuten im vorgeheizten Ofen rösten. Inzwischen Schalotten, Knoblauch und Möhre schälen, Fenchel und Staudensellerie putzen und alles fein würfeln. Das Gemüse in einem Topf in der Butter andünsten: Tomatenmark unterrühren und mitbraten, bis das Gemüse leicht bräunt.
4. Das Gemüse mit Wermut ablöschen und den Fischfond dazugießen. Tomateninneres und -häute sowie die Karkassen in den Topf geben und mit Wasser bedecken.
5. Die Estragonblätter abzupfen und beiseitelegen, die Stiele mit Pfefferkörnern und Lorbeerblatt hinzufügen. Den Fond auf die Hälfte reduzieren und anschließend durch ein feines Sieb passieren.
6. Die Tagliatelle in reichlich sprudelndem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Abgießen, unter die Tomatensauce heben und die Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Scampi salzen, im restlichen Öl braten, vom Herd nehmen und 1 bis 2 Minuten ziehen lassen.
7. Estragonblätter sehr fein hacken. Butterstücke unter den passierten Fond schlagen, Estragon hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
8. Die Tagliatelle mit einer Fleischgabel aufrollen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Scampi rundherum verteilen und mit der Estragonbutter nappieren; die Pasta sofort servieren.



1. Das Mehl auf einer Arbeitsfläche leicht anhäufen und in die Mitte mit einem Esslöffel eine kleine Mulde drücken. 2. Die Eier einzeln aufschlagen und nach und nach in die Mehlmulde gleiten lassen, dann das Salz hinzufügen.

# NUDELTEIG HERSTELLEN

## BASISREZEPTE



3. Eier und Salz in der Mehlmulde verquirlen. 4. Nach und nach immer mehr Mehl vom Rand mit einarbeiten, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

Spezielle Zutaten sind für einen Nudelteig nicht nötig. Eier sollten dabei sein, sie steuern Geschmack bei und Eierteige lassen sich gut verarbeiten. Faustregel: 1 Ei auf 100 g Mehl. Feinkörniges Salz ist besser geeignet als grobkörniges. Und manchmal ist die Zugabe von etwas Wasser oder Mehl erforderlich, je nach Mehl und Größe der Eier.

### Welches Mehl?

Mehle mit hohem Klebergehalt (Gluten) eignen sich am besten für die Teigherstellung (siehe auch Seite 122), denn nach ausreichend langem Kneten in Verbindung mit Flüssigkeit (Eier und/oder Wasser) entstehen elastische Teige und die Nudeln werden beim Garen bissfest und behalten ihre Form. Sehr feines, glattes Mehl nimmt Feuchtigkeit rasch auf

und lässt sich leicht verarbeiten. Das Ergebnis sind weichere Nudeln. Durch Zugabe von Eiern entstehen jedoch kernigere Nudeln. Mehle mit größerem Korndurchmesser (z. B. doppelgriffiges Mehl) sind quellfähiger, benötigen etwas weniger Flüssigkeit und ergeben bissfestere Nudeln.

### Grundrezept

Für 4 Portionen 300 g Weizenmehl Type 405 oder 550 mit 3 Eiern und ½ TL Salz zu einem glatten Teig verarbeiten (siehe Abb. 1 bis 9). Dabei, falls erforderlich, 1 bis 2 TL Wasser einarbeiten. Den fertigen Nudelteig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen (siehe Seite 109).

### Nudelteig mit Hartweizengrieß

Aus 125 g feinem Hartweizengrieß,



9. Den Nudelteig zur Kugel rollen, in Frischhaltefolie einschlagen und bis zur weiteren Verarbeitung bei Raumtemperatur 1 Stunde oder im Kühlschrank für längere Zeit ruhen lassen.

½ TL Salz, 125 g Weizenmehl Type 405, 2 Eiern und 1 Eigelb einen glatten Teig herstellen und ruhen lassen (siehe Abb. 1 bis 9). Das Kneten dauert hier etwa doppelt so lange wie bei den anderen beiden Teigen. Die Mischung aus Hartweizengrieß und Weizenmehl (Type 405 oder 550) ergibt besonders kernige Nudeln. Italienischer Hartweizengrieß (»semola di grano duro«) ist in der Regel feiner als deutscher.

### Teig ruhen lassen

Wird ein Nudelteig gleich weiterverarbeitet, sollte er in Frischhaltefolie bei Raumtemperatur 1 Stunde ruhen. Erfolgt das Verarbeiten erst einige Stunden später, sollte er im Kühlschrank ruhen. Den Teig rechtzeitig herausnehmen, damit er wieder Raumtemperatur annehmen kann.



5. Nun mit den Händen das Mehl von außen über die Eier-Mehl-Mischung verteilen. 6. Alle Zutaten gut miteinander verkneten. Falls nötig, 1 bis 2 TL Wasser einarbeiten.



7. Den Teig mit den Handballen auseinanderdrücken und (8.) wieder zusammenlegen. Auf diese Weise den Teig etwa 10 Minuten kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.



1. Mit Kräutern gefärbte Teige sind je nach zugegebener Kräutermenge (20 bis 120 g) hell oder leuchtend grün und aromatisch. 2. Rote-Bete-Saft bringt mehr Farbe als Geschmack in den Teig.

# NUDELTEIGE

## FÄRZEN UND AROMATISIEREN



3. Safran verleiht Nudeln nicht nur eine gelbe Farbe, sondern auch ein feines Aroma. 4. Getrocknete Steinpilze geben Nudeln eine einzigartige würzig-nussige Note.

Mit natürlichen Zutaten lässt sich Nudelteig einfärben und aromatisieren. Spinat (siehe Seite 134) und Rote-Bete-Saft färben intensiv, haben aber weniger Aroma. Wogegen Safran, Kräuter, Steinpilze und Sepiatinte (siehe Seite 140, 141) für Farbe und kräftigeren Geschmack sorgen.

### Kräuter-Nudelteig

250 g Weizenmehl Type 405, 2 Eier, 1 Eigelb, 2 EL Olivenöl, ½ TL Salz, 120 g fein gehackte Kräuter (Salbei, Thymian, Petersilie) zu einem Teig verarbeiten (siehe Seite 108, 109). Dabei das Öl mit Eiern und Eigelb zum Mehl geben; Kräuter mit Salz darüberstreuen.

### Rote-Bete-Nudelteig

8 EL Rote-Bete-Saft auf 2 EL einkochen. Aus 250 g Weizenmehl Type

405, 2 Eiern, 1 Eigelb, 2 EL Olivenöl, ½ TL Salz und der Rote-Bete-Reduktion einen Teig herstellen (siehe Seite 108, 109). Öl und Reduktion dabei mit in die Mehlmulde geben.

### Safran-Nudelteig

0,1 g gemahlene Safran mit 1 EL Wasser verrühren. Aus 250 g Weizenmehl Type 405 oder 550, 2 Eiern, 1 Eigelb, 2 EL Olivenöl und ½ TL Salz einen Teig herstellen (siehe Seite 108, 109). Safran und Öl mit Eiern und Eigelb zum Mehl geben.

### Steinpilz-Nudelteig

10 g getrocknete Steinpilze sehr fein hacken. Mit 250 g Weizenmehl Type 405 und 1 EL gehackter Petersilie mischen. Aus dieser Mischung, 2 Eiern, 1 Eigelb, 2 EL Olivenöl und ½ TL Salz einen Teig herstellen.





#### Long life Noodles

Lange, dünne, chinesische Nudeln aus Weizenmehl und Eiern mit rundem Durchmesser, die als Block angeboten werden.



#### Chinesische Mie-Nudeln

Dünne lange Nudeln aus Hart- oder Weichweizen mit und ohne Eianteil. Meist vorgegart; in wenigen Minuten gar.



#### Chinesische Instant-Eiernudeln

Die in Bündeln getrockneten Nudeln brauchen nur mit heißem Wasser übergossen zu werden, um weich zu werden.

# NUDELN AUS CHINA UND JAPAN

Frische und getrocknete Mie-Nudeln aus Weizenmehl mit und ohne Ei haben in China Tradition, während in Japan aus verschiedenen Mehllarten meist lange dünne Nudeln hergestellt werden. Bei uns sind diese Nudelsorten überwiegend getrocknet erhältlich.



#### Somen-Nudeln

Japanische dünne spaghetti-ähnliche Nudeln aus feinem Weizenmehl, die in etwa 2 Minuten gar sind.



#### Ikeshima Shiso Somen

Japanische Weizennudeln, die mit rotem Shiso gefärbt und aromatisiert sind; sind je nach Dicke in 2 bis 5 Minuten gar.



#### Sobanudeln

Japanische Nudeln aus Buchweizenmehl oder einer Mischung aus Buchweizen- und Weizenmehl oder Yamsmehl.





Gefüllte Pasta

### Für den Nudelteig

200 g Weizenmehl Type 405  
oder 550  
2 Eier  
1 EL Olivenöl  
Salz

### Für Garnelenfond und Füllung

12 rohe ungeschälte  
Riesengarnelen  
3 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 Stange Staudensellerie  
1 Stück Lauch (50 g)  
5 EL Olivenöl  
20 g Tomatenmark  
50 ml Weißwein

300 ml Fischfond  
100 g Zanderfilet  
100 g kalte Sahne  
Salz  
Saft von ½ Zitrone  
Cayennepfeffer  
20 g kalte Butter  
2 EL gehackte  
Estragonblättchen

### Für die Béchamelsauce

25 g Butter, 30 g Mehl  
½ l Milch, Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss

### Außerdem

Butter für die Form  
2 Eigelb

Niveau



Fertig in  
**2:30** Std.

# CANNELLONI MIT GARNELENFÜLLUNG UND ESTRAGONSAUCE

**1.** Aus Mehl, Eiern, Olivenöl und ½ TL Salz einen glatten Nudelteig herstellen. Diesen in Frischhaltefolie einschlagen und bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde ruhen lassen (siehe Seite 108, 109).

**2.** Währenddessen den Garnelenfond zubereiten. Dafür die Garnelen waschen, die Köpfe abdrehen und die Schwanzteile am Rücken längs einschneiden, die Garnelenschwänze auslösen und entdarmen (den schwarzen Faden entfernen). Die Karkassen (Garnelenköpfe und Schalen) beiseite- und die ausgelösten Garnelenschwänze kühl stellen.

**3.** Schalotten, Knoblauch, Sellerie und Lauch schälen bzw. putzen und klein würfeln. In einem Topf 1 EL Öl

erhitzen und die Karkassen darin anbraten. Schalotten-, Knoblauch- und Gemüsewürfel hinzufügen. So lange mitdünsten, bis die Schalotten glasig sind, dann das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.

**4.** Den Weißwein und ¼ l Fischfond in den Topf gießen. Alles aufkochen, abschäumen und 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und den Garnelenfond etwa 20 Minuten abkühlen lassen.

**5.** Für die Füllung das Zanderfilet grob würfeln, die Würfel nebeneinander in eine Gefrierdose legen, die Dose verschließen und für etwa 30 Minuten ins Tiefkühlgerät stellen. Inzwischen den Fond durch ein Tuch in eine Kasserolle passieren und auf die Hälfte reduzieren.



Für die Cannelloni den Teig in Quadrate schneiden. Die Garnelenmasse in einen Spritzbeutel füllen und als Streifen auf einen Rand der Teigstücke spritzen. Den gegenüberliegenden Rand mit Eigelb bestreichen und dann die Teigstücke von der Füllung her aufrollen.

**6.** Anschließend die angefrorenen Fischwürfel aus der Dose nehmen und mit der kalten Sahne und etwas Salz im Multizerkleinerer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Farce mit Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken und kühl stellen.

**7.** Vier Garnelenschwänze fein würfeln und in einer Pfanne in 2 EL Öl kräftig anbraten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und kalt stellen. Die Farce mit 1 EL kaltem Garnelenfond und den angebratenen Garnelenwürfeln vermengen; kühl stellen.

**8.** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Béchamelsauce die Butter in einer Kasserolle zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch mit einem Kochlöffel nach und nach unter Rühren zur Mehlschwitze gießen. So lange rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

**9.** Den Topf wieder auf den Herd stellen und die Sauce bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dabei ständig rühren, damit sich nichts am Topfboden absetzt. Die Sauce 5 bis 10 Minuten köcheln lassen, bis sie gebunden und schön cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und abschmecken.

**10.** Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Den Teig ausrollen und in etwa 10 cm große Quadrate schneiden. Die Teigstücke für 2 Minuten in kochendes Salzwasser geben; herausheben, abschrecken und auf ein feuchtes Geschirrtuch legen. Die Teigränder mit verquirltem Eigelb bestreichen, etwas Füllung auf die Teigstücke geben und diese aufrollen (siehe Abb.oben).

**11.** Die gefüllten Teigrollen in die Form legen, mit Béchamelsauce überziehen, die übrigen 50 ml Fischfond angießen und die Cannelloni im vorgeheizten Ofen (Mitte) 20 Minuten backen. Die übrigen 8 geschälten Garnelen salzen und im restlichen Öl rundherum braten.

**12.** Den restlichen Garnelenfond erhitzen, die kalte Butter unterschwenken und den Estragon hineinrühren. Die Cannelloni mit der Estragonsauce und den gebratenen Garnelen auf Tellern anrichten und sofort servieren.





# PASTA

RAFFINIERT UND EINFACH SELBTGEMACHT



## **PASTA VOM FEINSTEN**

**Von Auberginen-Ravioli oder Maltagliatti über Fettuccine und Dinkel-Kässpätzle – mit Gemüse, Fisch oder Fleisch in über 90 inspirierenden Rezepten die ganze Pasta-Welt entdecken.**

## **PROFIREZEPTE LEICHT GEMACHT**

**Tortellini selber füllen, Nudelteig für Tagliatelle herstellen oder Lasagne mit raffinierten Zutaten schichten – Kochen wie die Profis gelingt mit diesem Buch garantiert.**

## **PRAKTISCH UND PRAXISNAH**

**Kostenlose App mit allen Rezepten und Einkaufslisten-Funktion**



€ 29,99 [D] € 30,90 [A]  
ISBN 978-3-8338-5248-0  
WG 455 Themenkochbücher

