

Zukunftskonzept VIKTUALIENMARKT

#viktualien.dinner

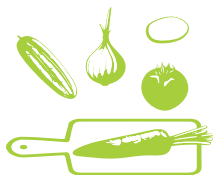
3 mal herbstliches. 20.10.2017



Pasta mit Walnusspesto



4 Portionen



Für die Pasta
200 g Hartweizengrieß (Semola di
Grano duro)
2 Eier Größe M
2 g feines Meersalz
1 EL Olivenöl natives, extra vergine
etwas Mehl zum Bestäuben

Werkzeug extra: Nudelmaschine

Für das Pesto
1 Bund Petersilie (ca. 120 g)
100 g reifer, kräftiger Berg-
käse
50 g geschälte Walnüsse
½ rote Chilischote
1 Zehen Knoblauch
Olivenöl
Zitrone
Salz und Pfeffer

Werkzeug extra: Pürierstab

Zubereitung

Pasta

1. Hartweizengrieß in eine Schüssel geben.
2. Zwei Eier aufschlagen und hinzugeben.
3. 2g feines Meersalz hinzugeben und alles für mindestens 7 Minuten gut verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
4. Anschließend 1 EL Olivenöl über den Teig geben und einarbeiten, bis dieser das Öl vollständig aufgenommen hat. (Das Kneten geht nach der Zugabe des Olivenöls deutlich schwieriger von der Hand)
5. Einen glatten Klumpen formen und mit Frischhaltefolie abdecken.
6. Den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
7. Nach der Ruhezeit den Teig in 6 gleichen Teilen auf die gewünschte Dicke ausrollen. Dabei die 8. Nudelteigbahnen immer wieder mit Mehl bestäuben, dass diese nicht festkleben (z.B. auf der Arbeitsplatte, am Nudelholz oder an den Rollen der Nudelmaschine).
9. Die Nudelteigbahnen in die gewünschte Nudelform schneiden. (Dies gelingt besonders gut mit den jeweils für die Nudelsorten vorgesehenen Schneidaufsätzen für die Nudelmaschine, aber mindestens genauso gut von Hand)
10. Abschließend die fertige Pasta nochmal mit Mehl bestäuben, dass diese nicht aneinander festklebt und luftig auf der Arbeitsplatte oder einem Blech bis zum Kochen auslegen.
11. Zum Kochen einen Topf mit mindestens 3 Litern Wasser zum Kochen bringen und das Wasser stark salzen (30g Salz). (Das Wasser sollte beim Kochen nach Meerwasser schmecken.)
12. Nudeln in das Wasser geben und bissfest kochen. (Die Kochzeit hängt von der Dicke der Pasta ab. Eine 1 mm dicke Nudel braucht ca. 2 Minuten, am besten nascht man regelmäßig aus dem Topf und den richtigen Gargrad zu ermitteln)
13. Nudeln abgießen und zügig mit Pesto mischen.

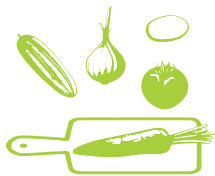
Pesto

1. Walnüsse etwa 10 Min. bei 140 °C bei Ober-/Unterhitze im Backofen rösten.
2. Petersilie waschen und klein schneiden.
3. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
4. Alles in einen passenden Behälter tun und mit dem Pürierstab pürieren.
5. Bergkäse hineinreiben.
6. Nach und nach Olivenöl zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
7. Mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und gemörserter Peperoni abschmecken.
(Vorsicht mit dem Salz, da viele Bergkäse bereits viel Salz mitbringen)

Kürbisknödel, Rehragout & Steinpilze



4 Portionen



Für die Kürbisknödel
400 g Hokkaidokürbis
50 g Kartoffeln, mehlig kochend
50 g Speisestärke
50 g Semmelbrösel (idealerweise altbackenes, geriebenes Kürbisbrot)
etwas Semmelbrösel (zum Formen)
2 Ei (nur das Eigelb wird verwendet)
½ Bund glatte Petersilie
1 Teelöffel Kürbiskernöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben
1 Prise Zucker
1 Esslöffel Olivenöl

Für das Rehragout
2 mittelgroße Zwiebeln
600 g Rehulasch
Öl
1 Tube Tomatenmark
1 Flasche Rotwein
400 ml Fleischbrühe (am Besten einen Tag vorher kochen. Brühe kann man auch gut auf Vorrat kochen und einfrieren)
2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren
2 Stengel Rosmarin
Salz, Pfeffer
Preiselbeeren

Für die Steinpilze
500 g Steinpilze
Butter
Olivenöl
frischer Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kürbisknödel

1. Den Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen, in 4 Stücke schneiden und in Alufolie packen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 40 bis 50 Minuten garen.
3. Kartoffeln kochen, danach schälen und zum gegarten Kürbis geben.
4. Den gegarten Kürbis und die Kartoffel mit dem Pürierstab fein mixen.
5. Petersilienblätter abzupfen, waschen, grob hacken und zum Kürbis fügen.
6. Speisestärke, Semmelbrösel und Kürbiskernöl zur Masse hinzufügen.
7. Das Ei trennen, das Eigelb (das Eiweiß wird nicht verwendet) und zur Kürbismasse geben.
8. Masse mit den Händen gut vermengen.
9. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einer kleinen Prise Zucker würzen.
10. Knödel mit gut angefeuchteten Händen formen. (eine schöne Größe erhält man, wenn man 80 g der Masse pro Knödel nimmt)
11. In einen tiefen Teller Semmelbrösel füllen. Knödel in den Semmelbröseln wälzen.
12. Die Knödel kann man jetzt noch einmal nachformen.
13. Reichlich Wasser in einen Topf geben und auf dem Herd zum Simmern bringen.
14. Knödel vorsichtig mit einer Schöpfkelle ins simmernde Wasser geben und etwa 15 Min. darin ziehen lassen.
15. Anfangs ab und an vorsichtig umrühren, damit die Knödel nicht am Boden des Topfes kleben bleiben.
16. Knödel mit der Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen und sofort servieren.

Rehragout

1. Fleisch und Zwiebeln auf zweimal in einer Pfanne scharf anbraten, jeweils einen Esslöffel Tomatenmark hinzufügen und tomatisieren.
2. In einen Topf umfüllen, weiter braten und mit Fleischbrühe und Rotwein ablöschen. Das Fleisch sollte leicht mit Flüssigkeit bedeckt sein.
3. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzufügen.
4. Etwa 2 ½ Std. leicht köcheln lassen. Immer wieder mit gleichen Teilen Brühe und Rotwein auffüllen.
5. Fleisch heraus nehmen, Lorbeer und Wacholder entfernen.
6. Rosmarin hinzufügen und die Brühe einköcheln lassen.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Nach Geschmack Preiselbeeren hinzufügen.
9. Fleisch zugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen.
10. Auf den Tellern servieren.

Steinpilze

1. 2-3 Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen.
2. Steinpilze hinzufügen und etwa 5 min braten (nur wenig rühren).
3. 2 Esslöffel Thymian zupfen und hinzufügen.
4. Kurz vor Ende salzen und pfeffern.
5. Auf den Teller geben und mit etwas Olivenöl abglänzen.

Birnen Tarte Tatin mit Crème fraîche



4 Portionen



3 kleine Birnen
etwas Zitronensaft
150g Zucker
3 EL Butter
frischen Thymian
1 Packung Blätterteig aus dem Kühl-
(nicht Tiefkühl-)Regal
200g Crème fraîche
2-3 Esslöffel Eierlikör (toll ist Eier/
Mohnlikör)
½ Glas Preiselbeeren

Zubereitung

1. Etwa 3 Std. vor dem Essen Crème fraiche mit Eierlikör nach Geschmack mischen.
2. Crème fraiche kaltstellen, so kann man später schöne Nocken abstechen.
3. Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Drei kleine Birnen schälen, vierteln und entkernen.
5. Sofort mit dem Zitronensaft und 50g Zucker in einer Schüssel mischen und beiseite stellen.
6. Den restlichen Zucker in eine kleine, ofenfeste Pfanne oder spezielle Tarte Tatin Form geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren karamellisieren.
7. Ist der Zucker flüssig, die Birnenviertel mit der runden Seite nach unten fächer- oder sternförmig auf das Karamell legen (Achtung!!! Wegen der Hitze des Karamells auf die Finger aufpassen)
8. Die Butter in Flocken auf die Birnen geben.
9. Thymian zupfen und etwa 1 Esslöffel über die Schnittflächen der Birnen verteilen.
10. Aus dem Blätterteig einen Kreis ausschneiden, der etwas größer ist als der Pfannendurchmesser.
11. Den Blätterteig nun auf die Birnen geben und mit einem Messer die Ränder des Teiges nach unten stülpen, sodass der Teig die Birnen gut umhüllt.
12. In die Mitte des Teiges noch ein kleines Kreuz einschneiden, sodass die Hitze gut entweichen kann.
13. 25 bis 30 Minuten backen
14. Aus dem Ofen entnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.
15. Die Tarte vorsichtig stürzt.
16. Nocken aus der Crème fraiche ausstechen und auf den Tellern platzieren.
17. 2 Teelöffel Preiselbeeren auf dem Teller platzieren.
18. Tarte in 8 gleiche Stücke schneiden und 2 Stücke auf den Teller geben.

was wo wieviel

was:

Eier Butter Bergkäse
Kartoffeln Zwiebeln
Hokkaidokürbis Birnen
Petersilie Walnüsse Chilischote
Knoblauch Zitrone Frischer Thymian
Stengel Rosmarin
Steinpilze Wacholderbeeren
Preiselbeeren
Rotwein
Rehgulasch

Andere:

Tomatenmark Eierlikör Blätterteig
Hartweizengrieß Crème fraîche
Zucker Speisestärke Semmelbrösel
Kürbiskernöl Olivenöl

wo:

Lupper
Prager am Viktualienmarkt

Pilzversand Zollner

Tretter

Reinhold König Wild & Geflügel

Preis pro Person:

7,50 €

Platz für eigene Notizen:

