

Kochstudio 20.02.2014

Rezepte rund um den „Venezianischen Karneval“

Unsere Rezeptideen für Sie:

- Pasta e fagioli – Bohneneintopf mit dicken Nudeln
- Sarde in saor – Eingelegte Sardinen mit Weißwein und Rosinen
- Risotto al radicchio – Radicchio-Risotto
- Gebackene Gnocchi mit Fontina
- Frittelle – Venezianische Krapfen
- Galani – Frittierte Teigschleifen

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter www.swk.de >Freizeit >Familie >mehr Info >Kochen mit SWK



Pasta e fagioli –

Bohneneintopf mit dicken Nudeln

		Für 6 Personen
300 g	getrocknete Bohnen (braune oder weiße)	am Vortag die Bohnen in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen abgießen
1 St	Speck	
1	Lorbeerblatt	mit den Bohnen in einen großen Topf geben, mit kaltem Wasser gut bedecken und bei kleiner Hitze 1 ½-2 Stunden köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind.
1	große Zwiebel	
2	Knoblauchzehen	
1	Möhre	
2 Stg	Staudensellerie	putzen und klein würfeln und in hellbraun andünsten, mit ablöschen und das Gemüse 10 Minuten köcheln lassen. Wenn die Bohnen gar sind, die Hälfte davon zum Gemüse geben, Lorbeerblatt entfernen. Die restlichen Bohnen in ihrem Kochwasser mit dem Stabmixer pürieren und zum Gemüse gießen.
5 EL	Olivenöl	Mit
100 ml	trockenem Weißwein	abschmecken, die Suppe nochmals aufkochen.
	Salz und Pfeffer	in kleine Stücke brechen, in den Eintopf geben und mitkochen.
150 g	Bandnudeln	fein hacken und unter die Suppe geben wenn die Nudeln bissfest sind.
1 Bund	Petersilie	Eintopf nach Belieben mit
frisch	geriebenem Parmesan	und
	Olivenöl	servieren.

Sarde in saor –

Eingelegte Sardinen mit Weißwein und Rosinen

80 g	Rosinen	in
500 ml	Weißwein	1 Stunde einweichen
500 g	frische Sardinen	ausnehmen, Köpfe abtrennen, Mittelgräte entfernen. Fischfilets waschen, trocken tupfen, würzen mit
	Salz	und
	Pfeffer aus der Mühle.	dann in
	Mehl	wenden.
	reichlich Öl	In einer Pfanne erhitzen. Die Sardinen darin portionsweise auf beiden Seiten knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
400 g	weiße Zwiebeln	abziehen, in feine Ringe schneiden.
100 ml	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten.
		Rosinen samt Weißwein;
1 TL	Pfefferkörner	
50 g	Pinienkerne	
1 Prise	gemahlener Zimt	hin zufügen. Einmal aufkochen lassen und
300 ml	Weißweinessig	dazugeben. Bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit anfängt, dickflüssig zu werden. Etwas abkühlen lassen.
		Die Hälfte der Sardinen in eine flache Schale geben. Mit der Hälfte der Zwiebeln belegen. Die restlichen Sardinen und Zwiebeln einschichten und alles mit der Marinade begießen. Form mit Klarsichtfolie bedecken und am besten 2-3 Tage im Kühlschrank marinieren lassen.
etwas	Fenchelgrün	Zum Servieren die Sardinen anrichten, mit etwas Marinade beträufeln und evtl. mit garnieren.

Risotto al Radicchio –

Radicchio-Risotto

Für ca. 8 Personen

6-8 Stauden Radicchio
Trevisiano

1-2 Stunden in kaltes Wasser legen um einen Teil der Bitterstoffe zu entziehen. Radicchio in einem Sieb abtropfen lassen. Das obere zarte Drittel der Radicchio-Stauden abschneiden, beiseite stellen. Rest halbieren, Strunk entfernen, alles in feine Streifen schneiden.

2 St Zwiebeln
2 l Hühnerbrühe
50 g Butter

abziehen und fein würfeln.
erwärmen.

2 TL Tomatenmark
600 g Risotto-Reis

in einem Topf zerlassen, Zwiebeln darin glasig dünsten.

200 ml Rotwein

und

zugeben, kurz mit andünsten, Radicchio-Streifen unter Rühren hinzufügen. Mit ablöschen, einköcheln lassen.

Eine Suppenkelle Brühe dazu geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze warten, bis die Flüssigkeit aufgesogen wurde. Erneut etwas Brühe zufügen und so fortfahren, bis die gesamte Brühe aufgebraucht ist und der Reis bissfest ist.

2 EL Puderzucker

Kurz bevor der Reis fertig gegart ist, in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Die beiseite gestellten Radicchio-Spitzen zufügen, unter Rühren ca. 1 Minute karamellisieren.

2 EL Balsamicoessig
50 g Butter
8 EL gerieb. Parmesan

Mit

ablöschen und zum Risotto geben.

und

in den Risotto rühren und servieren.

Gebackene Gnocchi mit Fontina

		Für 8 Personen
2 kg	mehlig kochende Kartoffeln	waschen und in der Schale gar kochen. Kartoffeln abgießen und im noch heißen Topf auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen. Kartoffeln pellen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken.
ca.400 g	Pastamehl	Mit
8	Eigelben	und
1 Prise	Muskatnuß	sowie
		zügig zu einem glatten Teig, der nicht mehr an den Fingern klebt, verarbeiten.
		Den Teig in Portionen teilen. Auf bemehlter Arbeitsfläche aus jeder Portion Rollen formen und davon gleichmäßig große Stückchen schneiden. Jedes Stückchen mit einer bemehlten Gabel leicht eindrücken. Die fertigen Gnocchi nebeneinander auf ein bemehltes Brett legen.
		In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi portionsweise ins kochende Wasser geben. Die Gnocchi sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen.
50 g	Butter	Inzwischen eine Auflaufform mit austreichen.
		Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel nach und nach aus dem Kochwasser heben, gut abtropfen lassen und in die Form füllen.
200 g	Butter	schmelzen, Gnocchi mit etwas flüssiger Butter beträufeln und schichtweise mit Scheiben von insgesamt
400 g	Fontina-Käse	Oder einem anderen würzigen Bergkäse in die Auflaufform geben.
		Lagenweise die Form füllen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit einer Schicht Käse abschließen.
		<u>Backen:</u>
		E-Herd 200°C, Gas Stufe 4-5
		10 Minuten
Einige	Salbeiblätter	in Butter braten. Die gebackenen Gnocchi damit garnieren und servieren.

Frittelle – Venezianische Krapfen

Für etwa 15 Stück)

120 g Rosinen
10 EL Grappa

in
etwa 1 Stunde einweichen.

50 g Mehl

in eine Schüssel geben, eine Mulde ins Mehl drücken.

1 Würfel Hefe
300 ml Milch (lauwarm)

in
auflösen, in die Mulde gießen, Schüssel mit einem Tuch abdecken und ½ Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

1 Prise Zimtpulver

1 Prise Salz

Abgeriebene Zitronenschale
80 g Zucker

Danach

und
sowie die „Grapparosinen“ zufügen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig 1-2 Stunden sich verdoppeln lassen

Teig nochmals durchkneten.
Aus dem Teig mit 2 Esslöffeln kleine, gleichmäßige Bällchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Nochmal 10-15 Minuten gehen lassen.

Öl zum Ausbacken

Inzwischen
auf 150-160°C erhitzen.
Die Bällchen darin portionsweise in 4-5 Minuten ausbacken.
Fertige Frittelle auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit

Bourbon-Vanillezucker
Puderzucker

und
bestäuben.

TIPP:
Ganz frisch schmecken die Frittelle am besten.

Galani –

Frittierte Teigschleifen

Für ca. 30 Stück

300 g Mehl mit
1 gestr.TL Backpulver und
1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen.
Mit
1 St Ei und
1 Eigelb
40 g weicher Butter
40 g Zucker
100 ml Milch
50 ml weißer Süßwein zu einem glatten, festen Teig verkneten.
Teig ½ Stunde ruhen lassen.

Teig in mehrere Stücke teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen. Teig in etwa 15 cm lange Streifen (1cm) schneiden. Die Streifen zu einem lockeren Knoten zusammenlegen.

reichlich Schmalz in einem hohen Topf erhitzen.
Die Teigschleifen portionsweise darin goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Mit
Puderzucker bestäuben und servieren.