

2016

ogv - Nüziders Rezepte



Carpaccio	1
Focaccia	2
Gnocchi mit Steinpilz	3
Hendel-Keule m. Pilzfüllung	4
Piemontesische Pfirsiche	5

Lauwarmes Carpaccio vom Kräuterseitling und glacierten Paprika

Zutaten

Kräuterseitlinge
Butter
Balsamico
Olivenöl
Petersilie
gehobelter Parmesan
Paprika
Zucker
Salz, Pfeffer
Rucola



Zubereitung

Die Kräuterseitlinge in dünne Scheiben schneiden.

Die Paprika in Würfel schneiden.
Paprika mit Butter und Zucker in der Pfanne glacieren.

Die Kräuterseitlinge kurz in Butter anbraten, salzen und pfeffern.

Anrichten

Kräuterseitlinge auf dem Teller kreisförmig anordnen, mit Rucola und Paprika belegen, mit Olivenöl und Balsamico marinieren.



Focaccia

Zutaten

½	Würfel	Hefe
1	TL	Zucker
250	g	Weizenmehl
½	TL	Salz
4	EL	Olivenöl
		getrockneter Thymian, Meersalz



Zubereitung

Hefe, Zucker, Salz im 75 ml lauwarmes Wasser verrühren.

Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Hefewasser und 2 EL Olivenöl verkneten.

Ca. 30 Min. gehenlassen.

Den Teig auf ein Backblech geben (mit den Fingern drücken). Und zugedeckt nochmals ca. 15 Min. gehenlassen.

Mit dem restlichen Olivenöl, Thymian und Meersalz belegen und bei 200 °C goldbraun backen.



Kürbisgnocchi mit Steinpilz-Tomaten-Sauce

Zutaten

Kürbisgnocchi

500 g	Kürbis
350 g	Kartoffeln
150 g	Mehl
50 g	Kartoffelstärke
1	Ei
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Sauce

	Olivenöl
500 g	Kirschtomaten
350 g	Steinpilze
2	Schalotten
	Pfefferoni
	Basilikum
	Parmesan
	Thymian, Knoblauch



Zubereitung

Kürbisgnocchi

Kürbis schälen, in Spalten schneiden und bei 200 °C ca. 20 Min. braten. Kartoffeln waschen und im Wasser weichkochen. Kartoffeln und Kürbis ausdampfen lassen. Danach die Kartoffeln schälen und mit dem Kürbis durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mit Mehl, Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen. Zu einer Kugel formen und diese mit Kartoffelstärke bestreuen und ca. 20 Min. ruhen lassen. Danach die Gnocchi formen.

Sauce

Schalotten, Steinpilze und Tomaten würfeln.

Zuerst die Schalotten anbraten, danach die Steinpilze und anschließend die Tomaten dazugeben. Mit, Salz, Pfeffer, Pfefferoni und Basilikum würzen.

Gnocchi in kochendes Salzwasser geben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen abschöpfen. Die Gnocchi in der Sauce schwenken. Anrichten und mit Parmesan bestreuen.



Hendel-Keule mit Pilzfüllung auf einer Sauce aus Austernpilzen und Lauch

Zutaten

Füllung

2 Schalotten
 200 g gemischte Pilze
 Olivenöl
 4 Scheib Toastbrot
 1 Ei
 Petersilie
 Salz, Pfeffer, Knoblauch

Hendel

4 Hendel Keulen
 1 TL Mehl

Sauce

350 g Austernpilze
 Butter
 250 g Lauch
 Gemüsebrühe
 Salz, Pfeffer
 Sahne
 Schweinenetz
 Weißwein

Zubereitung

Füllung

Schalotten würfeln und in Olivenöl andünsten, die Pilze dazugeben und weiterbraten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Toastbrot in Würfel schneiden und mit Ei, Petersilie und der Pilzmasse vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Hendel

Die Hendel-Keule auslösen, salzen und pfeffern, füllen und mit dem Schweinenetz einrollen. Hendel und Weißwein in einen Bräter geben und im vorgeheizten Backrohr 250 °C ca. 45 Min. goldgelb braten.

Sauce

Lauch fein schneiden, Austernpilze würfeln und beides in Butter anbraten. Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen und einkochen lassen. Abschmecken und mit dem Fleisch servieren.



Gefüllte Pfirsiche nach piemontesischer Art mit Prosecco-Zabaione

Zutaten

Pfirsich

4		Pfirsiche
		Butter
80	g	Amaretti
2-3	EL	Zucker
1	EL	Kakaopulver
1		Eigelb
50	ml	Rum
		Puderzucker

Zabaione

4		Eigelb
4	EL	Zucker
100	ml	Prosecco
		Zimt



Zubereitung

Pfirsich

Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Eine ofenfeste Form ausbuttern und die Pfirsichhälften nebeneinander anrichten. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Amaretti zerstoßen, mit Zucker, Kakaopulver, Eigelb und Rum vermengen. Die Mischung in die Pfirsichhälften verteilen und jeweils eine Butterflocke darauf setzen.

Ca. 20 Min. backen. Leicht abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Zabaione

Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Edelstahlschüssel sehr schaumig schlagen.

Danach über Wasserdampf mit dem Prosecco und dem Zimt zu einer leicht dickflüssigen Creme aufschlagen.

Schmecken auch kalt einen Tag später mit Vanilleeis.

