

CORNELIA POLETTO

Echt POLETTO

GEHEIMNISSE MEINER KÜCHE

GRÄFE
UND
UNZER

Mein kleines Küchengeheimnis

Warum die Peperoncini mit ins Waschwasser kommen? Durch die Schärfe öffnen sich die Muscheln ganz leicht, sodass eventuelle Sandablagerungen ausgespült werden können.



Handgemachte Ravioli mit Pecorino liquido

Der Clou an diesem Rezept ist die flüssige Pecorinofüllung, die einen beim Biss auf die Ravioli überrascht. Eine wahre Geschmacksexplosion!

ZUTATEN

Rezept für 4 Personen:

Zubereitungszeit: etwa 1 ½ Std.

Ruhezeit: etwa 60 Min.

Für den Nudelteig:

- 2 Eier

- 125 g Nudelgrieß
- 75 g Mehl
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 3 Blatt Gelatine
- 100 g junger Pecorino
- 125 g alter Pecorino
- 350 ml Milch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

Für die Zitronenbutter:

- 1 EL Rohrzucker
- Saft von 2 Zitronen
- 4 Zweige Zitronenverbene
- 200 g kalte Butter
- Salz

Zur Fertigstellung:

- 1 Eiweiß
- 100 g Zuckerschoten
- Salz
- grobes Meersalz
- kandierte Zitronenzesten und Minze zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Nudelteig in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Beide Pecorinosorten fein reiben, die Milch auf 60 °C erhitzen, den gesamten Pecorino einrühren und schmelzen lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen, diesen gut verschließen und kalt stellen.

3. Für die Zitronenbutter den Zucker mit 1 EL Wasser goldgelb karamellisieren lassen und mit dem Zitronensaft ablöschen. Die Verbenezweige dazugeben und alles auf die Hälfte einkochen. Die Reduktion durch ein feines Sieb passieren und mit kalten Butterflocken aufmontieren (unter Rühren einarbeiten, aber nicht mehr kochen!). Mit Salz abschmecken.

4. Den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Nudelbahn auf eine Arbeitsfläche legen und halbieren. Für die Ravioli die Pecorinofüllung mit genügend Abstand auf eine Hälfte der Nudelbahn spritzen. Das Eiweiß aufschäumen und die Ränder rund um die Füllung dünn damit bestreichen. Mit der anderen Hälfte der Nudelbahn belegen und maximal 6 cm große Ravioli ausstechen.

5. Zuckerschoten waschen und putzen. In kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und mit Meersalz abschmecken. Die Ravioli hineingeben, die Hitze leicht reduzieren und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Die Zitronenbutter erhitzen, die Ravioli aus dem Kochwasser heben, kurz abtropfen lassen und in die Zitronenbutter geben. Auf 4 vorgewärmten Tellern verteilen und die Zuckerschotenstreifen darauf anrichten. Mit kandierten Zitronenzesten und Minzblättchen garnieren.

Mein kleines Küchengeheimnis

Je nach Geschmack kann man in diesem Rezept den Pecorino durch nahezu jeden anderen Käse ersetzen, z.B. Parmesan, Taleggio oder Fontina.



Steinbutt im Gewürzsaltteig mit Safran-Kartoffeln

Die entspannteste Art, Fisch für mehrere Personen zuzubereiten, ist das Garen im Salzteig. Während man sich in Ruhe um die Beilagen kümmert, entwickelt der Steinbutt im Ofen ein würziges Aroma. Am Tisch filetiert und mit einer leichten Sauce Rouille und pikant gewürzten Kartoffeln serviert, ein kulinarisch-mediterraner Hochgenuss

ZUTATEN