

VALÉRY DROUET & PIERRE-LOUIS VIEL

# PASTA!

[LASAGNE, RAVIOLI UND CANNELLONI]



*h.f.* fullmann



# VORWORT!

Die einfachen Dinge sind immer die besten!

Entdecken oder wiederentdecken Sie *la pasta*! Trocken oder frisch, überbacken, als Salat, gefüllt, kurz, lang, dick oder dünn – Nudeln sind ein Synonym für großartiges Essen und schöne Momente unter Freunden oder in der Familie.

Nehmen Sie sich die Zeit und trauen Sie sich, Ihre Ravioli, Lasagne oder Cannelloni selbst herzustellen. Es ist ganz einfach und macht auch noch Spaß! In diesem Buch finden Sie nicht nur köstliche Rezepte, sondern auch viele Tipps, damit Ihre selbst gemachte Pasta auch gelingt – in allen Formen und Farben. Wenn die Zeit nicht reicht, können Sie natürlich auch für alle Rezepte in diesem Buch, die von selbst hergestelltem Nudelteig ausgehen, entsprechende Fertignudeln verwenden.

Fleisch, Fisch, Krustentiere, Käse, Gemüse, Kräuter ... Achten Sie immer auf die gute Qualität aller Zutaten, die Sie verwenden, um Ihre Nudeln gekonnt in Szene zu setzen.

*Viel Erfolg und guten Appetit!*

Valéry Drouet

# PASTA SECCA

## Tipps und Tricks

Es gibt Dutzende von Nudelsorten und -variationen und fast ebenso viele industrielle oder halbindustrielle Hersteller und Marken. Die meisten finden Sie in Supermärkten, Feinkostläden oder in italienischen Lebensmittelgeschäften.

Bevorzugen Sie immer die Nudeln, die aus Hartweizenmehl und/oder frischen Eiern hergestellt wurden. Die Auswahl in Supermärkten ist groß – und auf der Suche nach etwas Speziellem werden Sie in Feinkostläden ebenfalls fündig.

Verwenden Sie kurze oder kleine Nudeln wie Conchigliette, Puntalette, Maccheroncini oder Trofie beispielsweise für ein Pastasotto, ein Gericht, bei dem die Nudeln wie bei einem Risotto gegart werden.

Die mittelgroßen kurzen Nudeln wie Penne, Fusilli oder Dondolini eignen sich für zahlreiche Rezepte und nicht zuletzt auch für kalte Nudelsalate.

Spaghetti, Linguine, Fettuccine oder Tagliatelle sind für Hauptgerichte geradezu ideal.

Nicht zu vergessen ist natürlich die Palette der gefüllten oder überbackenen Nudeln wie Cannelloni, Conchiglioni oder Lasagne, die immer ein großartiges Mahl versprechen.

Die benötigte Kochzeit sollten Sie der Packungsanweisung entnehmen. Sie variiert nicht nur nach Größe und Form der Nudeln, sondern ist auch bei den verschiedenen Marken unterschiedlich.

Kochen Sie Nudeln immer in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser und ohne Deckel. Es gilt dieselbe Faustregel wie bei frischen Nudeln: 1 Liter Wasser und 10 g Salz pro 100 g Nudeln. Für Spaghetti sollten Sie einen möglichst hochwandigen Topf verwenden (es gibt auch spezielle Spaghettitöpfe), damit die langen Nudeln ganz ins Wasser passen. Sehr lange Spaghetti können Sie auch in der Mitte durchbrechen und dann erst ins Kochwasser geben.

Zuletzt noch ein Wort zur Menge: Rechnen Sie bei frischen wie trockenen Nudeln mit etwa 100 g pro Person – oder etwas mehr, wenn es sich um ein Hauptgericht handelt. Die Menge hängt jedoch auch von den Saucen und Beilagen ab.



# GRÜNE LINGUINE MIT HÄHNCHENFLEISCH

**ZUBEREITUNGSZEIT: 50 Min.**  
**+ 4–5 Std. Ruhezeit für den Teig**  
**und die Linguine**

**GARZEIT DER NUDELN:**  
**6–7 Min.**

## ZUTATEN

### Für 6 Personen

- 10 frische Knoblauchzehen
- 150 ml Olivenöl
- 100 g Rucola
- 20 g Pinienkerne
- 30 g Parmesan, gerieben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 6 Hähnchenbrustfilets

### Für den Nudelteig (für 500 g Linguine)

- 1 großer Bund krause Petersilie
- 400 g Mehl
- 4 große Eier
- 80 ml Olivenöl
- 12 g Salz

› Für den Nudelteig: Die Petersilie hacken. In ein sauberes Geschirrtuch einwickeln und 80–100 ml Saft auspressen. Den Teig herstellen wie im Grundrezept für Pasta fresca beschrieben (siehe S. 20, Schritt 1 und 2), dabei den Petersiliensaft gleichzeitig mit dem Öl zugeben.

› Den Teig nach der Ruhezeit dünn ausrollen und in etwa 2–3 mm breite Streifen schneiden. 2–3 Stunden trocknen lassen.

› In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen. 7 große Zehen in dünne Scheiben schneiden. 2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

› Das restliche Olivenöl (bis auf 2 Esslöffel) in einen kleinen Mixer geben. Rucola, die 3 ganzen Knoblauchzehen, Pinienkerne, Parmesan, Salz und Pfeffer zugeben. 2 Minuten zu einem glatten Pesto mixen und beiseitestellen.

› 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten von jeder Seite braten. In dünne Scheiben schneiden.

› Die Linguine 6–8 Minuten in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser garen. Abgießen und in einer Schüssel mit der Hälfte des Pestos vermengen.

› Die Linguine auf Teller verteilen. Das Hähnchenfleisch zugeben. Mit den Knoblauchscheiben bestreuen, dem restlichen Pesto beträufeln und sofort servieren.



# TORTELLI MIT SCHINKEN, RICOTTA UND NÜSSEN

**ZUBEREITUNGSZEIT: 1 Std.**  
**+ 2 Std. Ruhezeit für den Teig**  
**+ 2 Std. Kühlzeit**

**GARZEIT DER TORTELLI: 3 Min.**

## ZUTATEN

### Für 6 Personen

- 5 Scheiben Bayonneschinken
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 350 g Ricotta
- 1 gestrichener EL Espelettepfeffer
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 400 ml flüssige Sahne
- 150 g Walnusskerne, gehackt
- 30 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 EL Kerbel, gehackt

### Für den Nudelteig (für 500 g Tortelli)

- 400 g Mehl
- 4 große Eier
- ½ TL Kurkuma
- 80 ml Olivenöl
- 12 g Salz

» Den Nudelteig herstellen wie im Grundrezept für Pasta fresca beschrieben (siehe S. 20, Schritt 1 und 2), dabei das Kurkuma zusammen mit dem Olivenöl zugeben.

» Während der Teig ruht, den Schinken in sehr feine Streifen schneiden. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenstreifen bei starker Hitze 2–3 Minuten bräunen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

» Ricotta, Espelettepfeffer, Schinkenstreifen und Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Mit 1 Prise Salz abschmecken.

» Den Teig nach der Ruhezeit zu sehr breiten Streifen ausrollen oder walzen. 30–36 Teigkreise mit einem Durchmesser von ca. 8 cm ausschneiden. Die Schinken-Ricotta-Füllung zugeben und die Tortelli formen wie auf S. 19 abgebildet. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

» Die Sahne in einem Topf 5 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und 100 g Walnüsse und Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen und warm halten.

» Die Tortelli in einem großen Topf mit siedendem Salzwasser 3 Minuten garen und abgießen.

» Die Tortelli auf Teller verteilen und mit der Sauce übergießen. Mit den restlichen Nüssen und dem Kerbel bestreuen. Sofort servieren.





# SAUCEN!

**Alle Saucen sind für 6 Personen**

## TOMATENSAUCE

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. 1 kg vollreife Tomaten 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und unter kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen, die Samen entfernen und das Fruchtfleisch grob hacken. 3 Esslöffel Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen, 1 große gehackte Zwiebel und 3 gehackte Knoblauchzehen zugeben und weich dünsten. Die Tomaten, 1 Thymianzweig, 1 Lorbeerblatt, einige Rosmarinzweige, 1 Esslöffel Zucker, 200 ml Weißwein, Salz und Pfeffer zugeben. Alles gut vermischen und aufkochen. Den Topf 1 Stunde in den Ofen geben und gelegentlich rühren. Lorbeerblatt, Thymian- und Rosmarinzweige entfernen und die Tomaten pürieren. Die Sauce durch ein Sieb filtern und kalt stellen. Sie können die Sauce auch in größeren Mengen herstellen und portionsweise einfrieren.

## BOLOGNESE

2 Möhren schälen und fein würfeln. 1 Zwiebel schälen und hacken. Zusammen mit 3 Esslöffeln Olivenöl in einem Schmortopf bei mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten. 1,2 kg Rinderhackfleisch, Salz und Pfeffer zugeben und bei starker Hitze 5 Minuten anbraten. 300 ml passierte Tomaten, 200 ml Kalbsfond, 1 Lorbeerblatt und 2 Thymianzweige zugeben. Alles gut verrühren und bei mittlerer Hitze 30 Minuten köcheln. Thymianzweige und Lorbeerblatt entfernen.

## CURRYSAUCE

1 Zwiebel schälen und hacken. Mit 3 Esslöffeln Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten. 1 Esslöffel Currypulver (Madras) zugeben und 2 Minuten unter Rühren braten. 300 ml Gemüsebrühe zugießen und 5 Minuten kochen. 300 ml Sahne zugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen.

## PESTO

60 g Pinienkerne ohne weiteres Fett in einer Pfanne 2 Minuten rösten und abkühlen lassen. Mit 30 Basilikumblättern, 4 geschälten und entkeimten Knoblauchzehen, 150 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben. 1–2 Minuten zu einer glatten Paste mixen. In ein verschließbares Glas geben und mit 60 g Parmesan verrühren.

## GORGONZOLASAUCE

400 ml Sahne in einem Topf aufkochen und 5 Minuten leicht einkochen. 220 g gewürfelte Gorgonzola, Salz und Pfeffer zugeben. Mit einem Küchenspachtel verrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Im Wasserbad warm halten.

**Ein großer Dank geht an Barbara, Aurélie und Mathilde für Ihr Vertrauen in diese Reihe.  
An Pierre-Louis für seine schönen Fotos. Wie immer: SUPER!  
An Kenwood, die uns ihre Küchenmaschine kMix zur Verfügung gestellt haben.  
An Mauviel für ihre Töpfe und Pfannen.  
An Smeg für die Kochplatte.**

© Mango, Paris – 2012

Originaltitel: *Pasta ! Lasagne, Canelloni et Ravioli*

ISBN 978-23-17003-55-4

Redakteurinnen: Barbara Sabatier, Aurélie Cazenave und Mathilde Croizeau

Art Direction: Laurent Quellet

Reproduktion: Amalthéa

Herstellung: Thierry Dubus und Marie Guibert

© der deutschen Ausgabe: h.f.ullmann publishing GmbH

Übersetzung aus dem Französischen: Annette Mader

Lektorat und Satz: ce redaktionsbüro

Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam, Germany

Printed in India, 2015

ISBN 978-3-8480-0800-1

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

X IX VIII VII VI V IV III II I

[www.ullmann-publishing.com](http://www.ullmann-publishing.com)

[newsletter@ullmann-publishing.com](mailto:newsletter@ullmann-publishing.com)

[facebook.com/hfullmann](https://facebook.com/hfullmann)

[twitter.com/hfullmann](https://twitter.com/hfullmann)



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter [www.ullmann-publishing.com](http://www.ullmann-publishing.com).