

## Ravioli mit Scampi in Knoblauchsauce

Zutaten für 6 Personen

### Nudelteig

400 g Scampi, Shrimps oder Garnelenschwänze  
3 EL Öl  
1 EL Butter  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1/8 l Weißwein  
1/16 l trockener Wermouth  
1/8 l Schlagsahne  
Dill, Petersilie  
Salz, Pfeffer  
Zitronensaft

### für die Knoblauchsauce:

1 Zwiebel  
Knoblauch  
1/8 l Weißwein  
1/8 l vom Bratensatz der Scampi  
1/4 l Schlagsahne  
3-4 EL Butter  
Salz, Pfeffer, Petersilie

Falls die Scampi noch in den Schalen sind, aufbrechen, Schalen und Därme entfernen (kurz einschneiden und Darm herausziehen).

Geputzte Scampi in Öl rasch anbraten und aus der Pfanne heben. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der selben Pfanne in Butter anschwitzen. Zwiebel mit Wein, wermouth und Schlagsahne ablöschen und die Flüssigkeit auf sämige Konsistenz einkochen. Inzwischen die Scampi kleinwürfelig schneiden. Den aus den angebratenen Scampi ausgelaufenen Saft für die Zubereitung der Knoblauchsauce aufheben.

Scampi-Würfel in die eingedickte Schlagsahnensauce geben, mit gehackter Petersilie, Dill, Salz und Pfeffer abschmecken. Solange einkochen, bis die Masse fest-cremig ist. Die Fülle darf keinesfalls mehr flüssig sein, weil sonst Gefahr besteht, dass sie beim Kochen der Ravioli auslaufen könnte. Mit dieser Fülle die Ravioli zubereiten.

Für die Knoblauchsauce Zwiebel, ca. 1 EL Knoblauch und 1 EL Petersilie fein hacken. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte der ursprünglichen Flüssigkeitsmenge einkochen. Scampi-Saft und Schlagsahne dazugeben und wieder einkochen. Petersilie adzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Schneebesen eiskalte Butter in die Sauce rühren und nicht mehr kochen lassen.

### Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen einen jungen Weißwein, frisch, aber nicht mit zu viel Säure, weil die rahmige Füllung ganz gerne einen eher schmelzigen Wein hat. Alle möglichen italienischen Weißen (ohne Barrique-Ausbau) bieten sich da an: Soave, Gavi oder Pinot Grigio, ruhig auch in der aromatischeren Version - keiner wird die Scampi ertränken. Ein Vermentino aus Sardinien geht allerbestens mit Krusten- und Schalentieren. Außerhalb Italiens drängen sich Burgundersorten auf, lieber Weiß- als Grauburgunder, der in Nordeuropa meist zu aromaintensiv oder gar mächtig für Scampi ausfällt.

## Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung

Zutaten für 4 Personen

500 g	Spinat
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
150 g	Ricotta-Käse
1	Packung (250 g) Cannelloni
2	Packungen (à 370 g) Tomatenfruchtfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch
20 g	Butter
Salz	
4 EL	geriebener Parmesan-Käse
Pfeffer	

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

1. Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und im heißen Öl andünsten. Spinat zufügen und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse würfeln und unter den Spinat heben.
2. Spinatmischung in die ungegarten Cannelloni füllen. Cannelloni in eine große Auflaufform geben und mit den Tomatenstückchen begießen. Mit Butterflöckchen und Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gasherd: Stufe 4) ungefähr 30 Minuten goldbraun backen.

### Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen auch hier einen eher schmelzigen Wein, der mit der Säure von Spinat und Tomaten fertig wird. Auch Ricotta hat was Säuerliches, so dass es als Gegengewicht ruhig auch etwas süßlich sein kann, etwa eine halbtrockene Riesling-Spätlese (Nahe, Rheingau, Pfalz) wäre nicht verkehrt. Viele andere Kombinationen sind möglich: Silvaner (Franken, Rheinhessen), Rivaner, leichter Chardonnay (ohne Barrique), ja, Sauvignon nein, denn dessen säuerlich-pflanzliche Aromatik könnte sich an dem Spinat reiben, was schnell zu einem metallischen Eindruck führt. Rotwein könnte ähnlich stören. Wenn es denn Roter sein soll, dann nur der leichten, fruchtigen (gerbstoffarmen) Art (guter Valpolicella, Beaujolais, Trollinger, Portugieser). Rosé? Kein Problem. Zur Not: ein Allerwelts-Soave tut es auch hier.

## Spargel-Nudel-Rollen

Zutaten für 4 Personen

8	Lasagne Nudelblätter
1 EL	Öl
750 g	grüner Spargel
1/2 TL	Zucker
55 g	Butter
Salz, Pfeffer, Muskat	
40 g	Mehl
3/8 l	Hühnerbrühe (Instant)
1/8 l	Schlagsahne
50 g	Holland-Gouda, alt
50 g	Holland-Gouda, mittelalt
4	Scheiben gekochter Schinken

Nudelblätter in Salzwasser mit Öl "al dente" kochen, über einem Sieb abgießen. Spargel waschen, falls er holzig ist, die unteren Drittel der Stangen schälen oder abschneiden. In Salzwasser mit Zucker und 5 g

Butter 15 Minuten garen, abtropfen lassen. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren, mit Hühnerbrühe und Sahne auffüllen, durchkochen lassen. Soße mit geriebenem Käse verrühren, mit Pfeffer und Muskat würzen. Nudelblätter auf der Arbeitsfläche auslegen, mit jeweils 1/2 Scheibe gekochten Schinken belegen. Jeweils 3 - 4 Spargelstangen darin einwickeln. Spargel-Nudel-Rollen fächerartig in eine hitzebeständige Form legen, dick mit Käsesoße übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten gratinieren.

### **Unsere Weinempfehlung:**

Wir empfehlen Ihnen einen kräftigen Weißwein, kraftvoller als einen, den wir üblicherweise zum Spargel trinken würden, weil die Käsesoße das Geschmacksbild prägt, aber nicht den Wein dominieren sollte. Wenn also Silvaner, Weißburgunder oder Müller-Thurgau, dann kein dünnes Tröpfchen, sondern eine wuchtigere Ausgabe (etwa trockene oder halbtrockene Spätlese), vielleicht auch aus Südtirol oder dem Trentino. Chardonnay mit dezentem Barrique geht auch. Perfekt - und falls die Haushaltskasse mitmacht - wäre ein schmelziger, feinwürziger Condrieu vom nördlichen Rhone-Tal (kaum unter 30 Mark zu haben).

## **Spaghetti alla Puttanesca**

Für 500 g Fertignudeln

6	grob geschnittene Sardellenfilets
7 EL	Olivenöl extra vergine
1/2 TL	fein gehackter Knoblauch
2	Dosen geschälte Tomaten mit Saft (à 400 g), grob geschnitten
2 TL	grob geschnittener frischer oder 1/2 TL getrockneter Oregano
Salz	
2 EL	Kapern
8 - 10	schwarze Oliven

1. In einer großen Sauteuse die Sardellenfilets in 6 EL Olivenöl unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme dünsten, bis sie zerfallen.
2. Den Knoblauch einstreuen und in 15 Sekunden glasig dünsten.
3. Die Tomaten und eine kleine Prise Salz zufügen. Über mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Danach auf kleiner Flamme etwa 30 Minuten einkochen lassen.  
*So weit kann man die Sauce vorbereiten und danach im Kühlschrank aufbewahren.*
4. In einem großen Topf 4 Liter Wasser zum Kochen bringen, 1 EL Salz zufügen und alle Nudeln auf einmal hineingeben. Umrühren, bis alle Nudeln vom Wasser bedeckt sind.
5. In der Zwischenzeit die Sauce zurück auf mittlere Flamme setzen und den Oregano, die Kapern und die in Streifen geschnittenen Oliven unterheben.
6. Die al dente gekochte Pasta abtropfen lassen und in der Sauce wenden, dabei das restliche Olivenöl zufügen. Abschmecken und sofort servieren.

### **Unsere Weinempfehlung:**

Wir empfehlen Ihnen einen Wein zu wählen, der sich im Aroma nicht aufdrängt (also keine Bukettsorte wie Gewürztraminer), sondern die Puttanesca unterstützt, der genug Extrakt und Saft mitbringt, um die Säure und das Salz der Sauce zu verdauen. Da bieten sich eigentlich weiche (also säurearme) Weißweine mediterraner Machart an (von denen Sie einige in den Top 100 auf unseren Marktplatz-Seiten im Heft 3/2000 finden); halbtrockene Weine würden die Säure abpuffern, Rosés gehen auch, badischer Gutedel wäre mal einen Versuch wert.

## **Penne lisse mit Pesto**

Zutaten für 4 Personen

500 g Penne (Form wie "glatte Schreibfedern")  
50 g Pignoli (Pinienkerne)  
3 Knoblauchzehen  
1 Bund Basilikum  
evtl. 1 Bund Kerbel  
100 g Parmesan  
0,10 l Olivienöl  
Salz, Pfeffer, Butter

Arbeitszeit: ca. 1/2 Std.

Kräuter von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und mit Kräutern und Pinienkernen unter Zugabe von Öl feinst pürieren (am besten in einem elektrischen Zerkleinerer). Die Hälfte des Käses fein reiben und unter die Paste rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Teigwaren bissfest kochen, abseihen und abschrecken. 2 EL Butter erhitzen, die Nudeln darin schwenken, kaltes Pesto zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

### **Unsere Weinempfehlung:**

Wir empfehlen Ihnen, experimentierfreudig zu sein. Einen idealen Wein zur Basilikum-Sauce gibt es nicht. rosé, in Italien eher selten, ist ein unkomplizierter Begleiter. Da dürften so ziemlich alle mediterranen Herkünfte passen. Weiße gehen ebenfalls recht universell, solange sie nicht versuchen, mit dem intensiven Basilikum-Aroma zu konkurrieren. Richtig gewinnen tut dabei aber keiner.

## **Burgunder-Rahm-Nudeln**

### **für den Teig**

500 g Weißmehl  
0,5 l Roter Burgunderwein  
3 Eier  
Salz

### **für die Sauce**

100 g Parmesankäse, gerieben  
2 EL Weißmehl  
100 g Butter  
0,5 l süße Sahne  
3 Eigelbe  
Muskatnuss, Salz

Wein auf 0,1 l einkochen und mit Mehl, Eiern und Salz zu einem glatten Teig, der 10 Minuten geknetet wird, verarbeiten. Zu Vierecken dünn ausrollen und 30 Minuten trocknen lassen. Die daraus geschnittenen breiten Nudeln auf einem bemehlten Tuch kurz nachtrocknen lassen, in kochendes Wasser geben. Nach 5 bis 7 Minuten Kochzeit in einen Sieber schütten und abschrecken (Kochwasser auffangen).

Für die Sauce je 50 g Butter und Käse sowie alles Mehl für eine Schwitze in einer Pfanne auf die Kochstelle geben. Unter ständigem Rühren Sahne dazugießen und eindicken lassen. Pfanne beiseite schieben, Sauce mit restlicher Butter sowie restlichem Käse ergänzen und erkalten lassen. Verquirltes Eigelb einrühren. Mit geriebenem Muskat und Salz abschmecken. Gegebenenfalls mit etwas Nudelwasser verdünnen.

Nudeln und Sauce vermischen, in eine gebutterte Auflaufform geben und für 15 Minuten bei 150 Grad Celsius in den Backofen stellen.

### **Unsere Weinempfehlung:**

Wir empfehlen Ihnen ganz klar: zu Burgunder-Rahm-Nudeln Burgunder-Wein. Der muss nun nicht tatsächlich aus Burgund sein, eine badische oder pfälzische Ausgabe tut es auch, aber keine Barrique-Bombe. Andere eher fruchtige Rotweine eignen sich ebenfalls (für den Teig und als Begleiter): Lagrein aus Südtirol, Teroldego aus Trentino, Pinotage aus Südafrika, Zinfandel aus Kalifornien oder warum nicht einen Beaujolais.