

Penne Rigate mit Orangen und Rucola

Für 4 Portionen:

3 Orangen, davon 1 unbehandelt

1 Knoblauchzehe

2 Bund Rucola, etwa 170 g

3 EL Olivenöl

2 EL Sherry-Essig

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

400 g Penne Rigate (z. B. Buitoni)

2 Avocados

Zubereitung: Die unbehandelte Orange heiß abwaschen, trockenreiben und mit dem Sparschäler die Schale sehr dünn abziehen. Die Schalen in sehr feine Streifen schneiden und beiseite legen. Sämtliche Orangen schälen, so dass die weißen Häute vollständig entfernt sind. Die Orangenspalten über einer Schüssel aus den Trennwänden herauslösen, den Saft dabei auffangen. Die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Den Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Olivenöl, Sherry-Essig und 5 EL Orangensaft zu einer Marinade verrühren. Mit dem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Die Penne Rigate in reichlich kochendem Salzwasser in 10 Minuten al dente garen, dann abgießen und in den Topf zurückgeben. Die Hälfte der Marinade unterrühren. Den Rucola mit der restlichen Marinade in einer Schüssel vermischen, dann auf einer Platte anrichten. Die Avocados längs halbieren, den Kern entfernen und die Hälften schälen. Das Fruchtfleisch quer in Scheiben schneiden. Avocados und Orangenfilets vorsichtig unter die Nudeln heben und alles auf dem Rucolabett anrichten. Mit den Orangenschalen garniert servieren.

Weinnudeln mit Mohnbutter

Für 2 Personen

Für die Nudeln

100 g Mehl
75 g Hartweizengrieß
1 Ei (Gew.-Kl. M)
30 ml trockener kräftiger Weißwein
Salz
Mehl zum Ausrollen
1 EL Olivenöl

Für die Mohnbutter

50 g Butter
40 g gemahlener Mohn

Außerdem

30 g geriebener Parmesan

Zubereitung: Für den Teig das Mehl mit Grieß, Ei, Weißwein und 1/2 Teelöffel Salz verkneten, bis der Teig gerade zusammenhält. Den Teig in Stücke teilen und bei weitem Rollenabstand mehrmals durch die Nudelmaschine drehen, bis er glatt ist, dabei nach Bedarf leicht einmehlen. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu dünnen Bahnen ausrollen und in unregelmäßige Dreiecke schneiden. (Auf Italienisch nennt sich diese Art von Nudeln "Maltagliati", was soviel wie "schlecht geschnitten" bedeutet. Die Nudeln sind also absichtlich nicht gleichmäßig geformt.) Das Wasser salzen und das Olivenöl hineingeben. Die Nudeln darin in etwa 5 Minuten bissfest garen. Die Butter erhitzen und den Mohn darin bei schwacher Hitze anrösten, bis die Butter leicht gebräunt ist. Die Nudeln abgießen, nur kurz abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Mit der heißen Mohnbutter übergießen und mit Käse bestreut servieren.

Nudel-Linsen-Auflauf mit Lamm

Für 4 Personen

250 g grüne Bandnudeln
100 g Linsen
1/4 l Gemüsebrühe
1 Aubergine (circa 250 g)
1 Zwiebel
250 g Lammfleisch (aus der Keule)
2 EL Öl
1 TL Kräuter der Provence
2 EL Tomatenmark
100 g Schafkäse
150 g saure Sahne
100 ml Milch
3 Eier
50 g Parmesan, frisch gerieben
Salz, Pfeffer
Fett für die Form

Zubereitung: Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen. Linsen in Brühe in circa 30-45 Minuten bissfest garen, abgießen, dabei Brühe auffangen. Aubergine waschen, klein würfeln. Zwiebel schälen, hacken. Lammfleisch würfeln. Beides in Öl anbraten, Aubergine zugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Tomatenmark unterrühren, Gemüsebrühe angießen und 2-3 Minuten köcheln lassen, Linsen untermischen. Backofen auf 200° vorheizen. Käse klein würfeln. Saure Sahne, Milch und Eier verrühren, salzen und pfeffern. Hälfte der Nudeln in eine gefettete Form schichten, Schafkäse unter Lamm-Linsen-Masse mischen und auf Nudeln geben. Übrige Nudeln darüber schichten, mit Eiersahne übergießen und mit Parmesan bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 175°) in 35-40 Minuten knusprig braun backen.

Offene Lasagne mit Wildkräutern und gelber Essblüte

Für 2 Personen

Salz

8 Lasagneblätter

2 Frühlingszwiebeln

120 g Wildkräuter (Sauerampfer, Brunnenkresse, junge Brennnesseln; oder Gartenkräuter)

2 TL Senf

2 EL Zitronensaft

2 EL Öl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kresseblüten zum Garnieren

Zubereitung: Lasagneblätter quer halbieren und in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die übrigen Kräuter grob hacken. Senf mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und das Öl unterschlagen. Kräuter und Frühlingszwiebel mit der Salatsauce vermengen und abwechselnd mit den Lasagneblättern auf Tellern aufschichten und servieren. Nach Belieben mit Kresseblüten garnieren.

Spaghetti mit Steinpilz-Trüffel-Sauce

Für 4 Personen

1 Zwiebel

200 g frische Steinpilze

10 g Trüffel in Salzlake

1 EL Olivenöl

150 ml Wasser

200 g Sahne

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1-2 TL Marsala

500 g Spaghetti

Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Steinpilze putzen – nicht waschen – und längs in dünne Scheiben schneiden. Trüffel in feine Scheiben schneiden. Das Olivenöl erhitzen, die Zwiebel darin glasig andünsten, die Steinpilze zugeben und mitdünsten. Wasser und Sahne zugießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Circa 4 bis 5 Minuten köcheln lassen, dann die Trüffelscheiben zugeben. Weitere 4 Minuten leicht kochen lassen. Die Sauce mit Marsala würzen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser in 8 Minuten al dente garen, abgießen und gut mit der Sauce vermischen. Sofort servieren.

Bandnudeln mit Safran und Meeresragout

Für 4 Personen

Für die Käsekörbchen:

200 g Pecorino oder Parmesan, gerieben

Für die Nudeln:

400 g Tagliolini

400 g Miesmuscheln

400 g Venusmuscheln

2 Knoblauchzehen

½ Bund Petersilie, gehackt

6 EL Olivenöl extra vergine

1 Peperoncino

200 g Krebschwänze, geschält

200 g Fischfilet (Knurrhahn o.ä.), gewürfelt

200 g geschälte Tomaten

1/2 Glas Weißwein

8 Safranfäden (oder 2 Tüten Safranpulver)

Den Käse in einer kleinen Teflonpfanne erwärmen. Wenn der Käse geschmolzen ist, über vier gestürzte Schüsseln gießen, die vorher eine Stunde im Tiefkühlschrank kalt gestellt wurden. Die Käsekörbchen erhärten lassen. Miesmuscheln und Venusmuscheln in einer großen Pfanne mit 2 Esslöffeln Öl, 1 Knoblauchzehe und Petersilie öffnen lassen. Die entstandene Flüssigkeit filtern und aufheben. Das Fleisch aus den Muscheln lösen. Zweite Knoblauchzehe und Peperoncino im restlichen Öl anbraten und entfernen. Krebschwänze und Fischfilet anbraten, Tomaten dazugeben und 10 Minuten köcheln. Mit Weißwein begießen und Alkohol verdunsten lassen. Muschelfleisch und -wasser hinzufügen und 8 Minuten ohne Deckel kochen. Safran begeben. Tagliolini in reichlich Salzwasser al dente kochen und in der Pfanne mit der Sauce schwenken. Tagliolini in den Käsekörbchen servieren.