LOUNGE 81
restaurant und kunst

Italien in der Lounge 81

Antipasti vom Biogemüse,
Mozzarella selber machen,
Polenta und Risotto,
Arancini mit Steierereis,
Nudeln selber machen, Bärlauch Ravioli
Weiderind Bolognese, Brotsalat-Panzanella,
Zuppa Inglese

Rezeptheft nur für den Eigengebrauch, keine Weitergabe, Quellen angegeben , Foto Lizenzen Fotolia und Eigene Fotos

Lounge 81 Steinbach 81a 8344 Bad Gleichenberg www.lounge81.at lounge81@thomasrauch.at

Bärlauch Ravioli

Basis Teig für Nudeln:

400 g Mehl

4 Eier

1 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Wasser

1 Prise(n) Salz

Füllung:

ca. 100 g frischen Bärlauch

1 Handvoll Spinat

2 Zehen Knoblauch

1 Handvoll frisches Basilikum

250 g Ricotta

1-2 Handvoll gerieben Parmesan

evtl. zusätzlich frische italienische Kräuter (z.B. Oregano, Thymian etc.)

Chiliflocken

Salz und Pfeffer

Mehl, Eier, Wasser, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben. Zunächst mit einer Gabel grob verrühren. Dann mit leicht angefeuchteten Händen die Masse zu einem glatten Teig kneten. Nach ca. 1 Minute aus der Schüssel nehmen und auf einer sauberen, leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 5-10 Minuten weiterkneten. Dazu immer wieder eine Teigkugel formen und diese mit dem Handballen platt drücken, zusammenfalten und den Vorgang wiederholen .Fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Bärlauch, Basilikum und Spinat fein hacken und mit Ricotta, Eigelb, geriebenem Parmesan und gehacktem Knoblauch verrühren. Mit Salz, Chili und Pfeffer würzen.

Teig aus der Folie wickeln und vierteln. Zunächst nur ein Stück verarbeiten, währenddessen die anderen drei Stücke wieder in Frischhaltefolie wickeln oder mit einem leicht feuchten Geschirrhandtuch bedecken. Das Teigstück mit den Handflächen zu einem platten, ovalen Fladen formen. Nudelmaschine an der Arbeitsfläche befestigen und Walze mit Mehl bestäuben.

Nudelmaschine auf den größten Walzenabstand einstellen und den Teig durch die Maschine drehen. Danach das flache Stück falten, indem du zwei Seiten von außen einmal zur Mitte hin klappst. Mit der schmaleren Seite erneut durch die Walze drehen. Diesen Vorgang ca. 5 Mal wiederholen. Danach den Walzenabstand verringern. Dabei von Stufe zu Stufe vorarbeiten. Am Ende sollten deine Platten eine Stärke von ca. 2-3 mm haben. Diesen Vorgang mit den anderen drei Teigstücken wiederholen. Währenddessen die fertig ausgerollten Platten immer abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Nun die langen, ca. 10 cm breiten Nudelstreifen mit einem Messer in ca. 30 cm lange Stücke schneiden. Diese dann übereinander legen und überstehende Ränder vorsichtig abschneiden. Nun jeweils ein Nudelstück einmal der Breite nach halb falten, leicht andrücken und wieder aufklappen. Mit einem Holzspieß oder einem Messer nun die Linie nachzeichnen, indem du den Spieß leicht in den Nudelteig drückst. Dann quer gleichmäßig ca. 4-5 cm große Rechtecke eindrücken.

Die Füllung aus dem Kühlschrank nehmen und jeweils 1 TL in die Mitte der vorgeformten Rechtecke geben. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und eine zweite Nudelplatte mit demselben Muster über das Nudelstück mit der Füllung legen. Mit einem Messer einzelne Ravioli ausschneiden und den Nudelteig um die Füllung herum andrücken. Die Zinken einer Gabel vorsichtig in die Ränder der Ravioli eindrücken.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Ravioli darin 1 bis maximal 2 1/2 Minuten kochen.

Biogemüse Antipasti

Zutaten (für ca 10 Personen)

1 Karfiol, 1 Hand voll Mandeln (geschält)

1 Brokkoli, 1 Bund Basilikum

1 Glas getrocknete Tomaten, 2 Jungzwiebel

2 große frische Tomaten, 1 Bund Basilikum

100g Frischkäse (Ricotta)

2 Mozzarella

1 Tasse Biochampignons, 1 rote Zwiebel

1 Melanzani, frischer Majoran

2 Birnen

100g Rohschinken

1 Tasse Heidelbeeren, Minze

3 Stangen Weißbrot (Ciabatta)

Salz, Pfeffer, Olivenöl, Walnüsse

Karfiol-Mandel-Aufstrich:

Karfiol in Topf mit viel Wasser weich kochen. Mit Stabmixer gemeinsam mit den Mandeln pürieren, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell Orange dazupressen.

Brokkoli-Basilikum-Aufstrich:

Brokkoli im heißen Wasser weich kochen, mit eiskaltem Wasser abschrecken, damit er schön grün bleibt. Basilikum fein schneiden. Beides mit dem Stabmixer pürieren und mit Sesam , Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten-Mozzarella-Crostini:

Getrocknete und frische Tomaten in kleine Würfel schneiden und vermengen, Basilikum fein hacken und untermengen, Jungzwiebel fein hacken und ebenfalls darunter mischen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Mischung auf den Crostini verteilen und gewürfelten Mozzarella, sowie frisches Basilikum darüberstreuen.

Melanzani-Röllchen:

Melanzani der Länge nach in ca 1/2 cm große Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und salzen, dann auf beiden Seiten in der Pfanne anbraten bis sie eine schöne Farbe haben und weich sind. Die Melanzani mit jeweils einem Blatt Rohschinken und Basilikumblätter belegen und rollen.

Birne-Nuss-Ricotta-Crostini oder
Heidelbeere Ricotta Crostini

Crostini mit frischem Ricotta bestreichen. Salzen und pfeffern. Birne in feine Scheiben schneiden, Zitrone darüber träufeln, damit die Farbe schön bleibt.
Dann die Ricotta Crostini mit Birnenscheiben und Nuss oder mit Heidelbeeren und Minze belegen.

Biochampignon Crostini

Champignons und rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl gemeinsam mit etwas gehacktem Knoblauch anbraten. Abkühlen lassen, mit Salz und Pfeffer und gehacktem frischen Majoran würzen und auf den Crostini verteilen.

Crostini Basis:

Weißbrot in Scheiben schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen und halbieren und damit die Brotscheiben auf einer Seite einreiben. Diese Seite ebenfalls mit Olivenöl bestreichen und das Crostini in der heißen Pfanne anbraten , bis es eine schöne Farbe hat. Danach mit den verschiedenen Aufstrichen garnieren.

Risotto

320-400 g Risottoreis

250 ml Weißwein

1 Liter Geflügelfond/Gemüsefond (heiß)

1 Stück Zwiebel

100 g Butter

Meersalz (aus der Mühle)

Pfeffer (weiß, aus der Mühle)

70 g Parmesan oder Asmonte (frisch

Für dieses einfache Risotto Grundrezept zunächst die Zwiebel feinwürfelig schneiden und in der Hälfte der Butter in einem größeren Topf glasig dünsten.
Den Reis einrühren, ganz kurz anlaufen lassen und danach mit Weißwein ablöschen. Bei starker Hitze kräftig einkochen lassen. Dann erst unter ständigem Rühren den heißen Fond nach und nach zugießen. Dabei immer nur so viel zugießen, dass der Reis gerade bedeckt ist.
Mit Salz und Pfeffer würzen und den Reis unter beständigem Rühren bei mittlerer Hitze 18-20 Minuten al dente garen.
Anschießend den Topf von der Kochstelle nehmen, den frisch geriebenen Parmesan ins Risotto einrühren und mit der restlichen Butter montieren (sämig rühren).

Quelle: ichkoche.at

Safran Risotto:

5-6 Safranfäden in einer Tasse heißem Fond einweichen und nach ca 20 Minuten zum Risotto dazurühren.

Polenta:

Die traditionelle Zubereitung der Polenta ist einfach, aber aufwändig. Man muss den Maisgrieß langsam in kochendes Salzwasser einrühren und die zähflüssige Masse kontinuierlich weiterrühren für bis zu einer Stunde. Nur so bekommt die Polenta eine glatte Konsistenz und riskiert nicht anzubrennen. Die fertige Polenta wird auf ein befeuchtetes Holzbrett gegeben, flachgestrichen und in dicke Scheiben geschnitten, oder man lässt sie zu erst kalt werden und schneidet sie anschließend in Scheiben, die dann in der Pfanne gebraten werden.

Osso Bucco

ZUTATEN für 4 Personen:

4 Scheiben à 250 g Kalbsstelze

250 g Wurzelgemüse

2 Stangen Staudensellerie
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Weizenmehl zum Wenden
6 EL Olivenöl zum Braten
80 g feine Zwiebelwürfel
2 EL Paradeismark
250 ml trockener, kräftiger Rotwein
400 g Paradeiser aus der Dose samt Saft
250 ml Kalbsfond oder Rindsuppe
5 schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1 Zweig frischer Rosmarin
1 Stück, 2 cm groß, unbehandelte Zitronenschale
3 Knoblauchzehen
1 EL frische Thymianblätter
1 EL frische Majoranblätter
1 - 2 EL Olivenöl extra vergine zum Beträufeln

Quelle : Radatz

Das Fleisch 30 Minuten vor der Zubereitung aus der Kühlung nehmen.

Das Backrohr auf 140°C vorheizen.

Das Wurzelwerk und den Stangensellerie putzen, in etwa ½ cm große Würfel schneiden.

Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben und auf einer Seite mehlieren.

Das Olivenöl in einem großen Bräter erhitzen. Die Fleischscheiben mit der bemehlten Seite zuerst kräftig anbraten, dann wenden und auf der anderen Seite anbraten.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und die Zwiebelwürfel in dem Bratrückstand anbraten, dann die Gemüsewürfel zugeben und 5 – 7 Minuten mitbraten.

Das Paradeismark zugeben, ebenfalls kurz mitbraten, dann mit dem Rotwein ablöschen. Danach die Paradeiser samt Saft zugeben, mit dem Kalbsfond bzw. der Suppe aufgießen.

Die Gewürze sowie die ganzen Knoblauchzehen zugeben, salzen und pfeffern und 5 – 7 Minuten kochen lassen.

Das Fleisch in die Sauce legen und im zugedeckten Bräter etwa 60 – 70 Minuten sanft schmoren.

Den Rosmarinzweig und die Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Die Sauce bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ossobuco auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Thymian- und Majoranblättchen bestreuen und mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln.

Arancini

300 g Rundkornreis
1 Brief Safranfäden (0,1 g)
50g frisch geriebener Pecorino
150 g rohe Wurstmasse z.b. Salsicca
3/4 l Fleischbrühe
2 EL Butter
2 Eier 1 Zwiebel
1EL Olivenöl + 1 l Öl zum Frittieren
1 EL Tomatenmark
Pfeffer
100 g Semmelbrösel
Salz
125 g Mozzarella

Den Reis mit der Brühe und dem Safran aufkochen, dann zugedeckt bei sehr schwacher Hitze in ca. 25 Min. köcheln lassen. Die Butter und den Käse untermischen, dann 1 Ei unterrühren. Reis abkühlen lassen.

Wurstmasse zerkrümeln. Zwiebel schälen, fein hacken und in 1 EL Öl glasig braten. Wurstmasse dazugeben, 2 EL Wasser und Tomatenmark unterrühren und alles zugedeckt 5 Min. schmoren. Wurstmasse salzen und pfeffern. Mozzarella würfeln.

Den Reis in 8 Portionen teilen. Portionen jeweils in der Hand flachdrücken, mit etwas Wurstmasse und ein paar Käsewürfeln belegen und über der Füllung schließen. Dann zu Kugeln formen. Das übrige Ei in einem Teller verquirlen. Semmelbrösel in einen zweiten Teller geben.

Das Öl zum Frittieren erhitzen. Die Reiskugeln erst im Ei, dann in den Semmelbröseln wälzen, in 4-5 Min. rundherum goldbraun frittieren und auf Küchenpapier gut entfetten lassen. Warm oder abgekühlt servieren.

Quelle: küchengötter.de

Zum Füllen kann man auch getrocknete Tomaten und Käse nehmen. Sehr gut werden die Arancini mit Steirerreis.

Spaghetti ragu a la bolognese

200g Faschiertes
100g Bauchspeck
1 Karotte
1 kleine Zwiebel
1 Stange Staudensellerie
200g passierte Tomaten
1/2 Glas trockener Weißwein
1 Tasse Rinderbrühe
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Spaghetti

Den Bauchspeck zuerst in kleine Würfel hacken.
Das Gemüse putzen und in sehr kleine Würfel schneiden.
Alles zusammen mit dem Faschierten und Olivenöl in der Pfanne anbraten. Den Wein angießen, vorsichtig umrühren und etwas einkochen lassen. Die passierten Tomaten dazugeben und bei kleiner Hitze langsam ca. 2 Stunden schmoren lassen. Falls nötig, zwischendurch Brühe angießen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Natürlich schmeckt ragu auch mit anderem Fleisch, wie zum Beispiel Wildschweinfaschiertem sehr köstlich.
Wichtig ist vor allem das lange Einkochen, je länger desto intensiver wird der Geschmack!

Panzanella- italienischer Brotsalat

1 Stück Brot vom Vortag ca 600g
Je zwei gelbe und rote Paprika
1 rote Zwiebel geschält und halbiert
1 Stangensellerie
1kg verschiedene reife Tomaten
1 Stück Gurke
Oliven (Kapern und Sardellen nach Wunsch)
1 Tasse Rotweinessig
1 Bund Basilikum (frisch gehackt)
Olivenöl
1 Zehe Knoblauch
Meersalz (frisch gemahlen)
Pfeffer (frisch gemahlen)

Paprika am besten über offener Flamme (Grill oder Gasherd) rösten bis sie außen leicht schwarz sind und die Haut Bläschen bildet. Dann in einer mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel ziehen lassen. Nach ca 20 Minuten lässt sich die Haut gut abziehen.
Das Brot in ca daumengroße Stücke zerreissen, zu feste Rinde entfernen.

Tomaten in ähnlich große Stücke wie das Brot schneiden.
Salzen und in einem Sieb über einer Schüssel ca 20 Minuten abtropfen lassen.

In die Schüssel mit dem Tomatensaft kommen nun gehackte Kapern, Sardellen und Oliven. Das Dressing mit ca 10 EL Olivenöl, dem gepressten Knoblauch und 2 EL Rotweinessig verfeinern.

Zwiebel und die zarten Triebe vom Inneren des Stangensellerie in sehr dünne Scheiben schneiden und mit dem Brot in eine andere Schüssel geben. Die enthäuteten Paprika auch in die selbe Größe reißen und ebenfalls dazugeben.

Frisches Basilikum zupfen und zu den Tomaten geben, danach alles zusammen in einer Schüssel vermischen. Fertig ist der köstliche Brotsalat.

ZUPPA INGLESE

Biskuitteig:

8 Eier

200 g Zucker

1 Tütchen Vanillezucker

225 g Weizenmehl

Puddingcreme:

1 l Milch

350 g Zucker

ausgekratzte Vanille von einer Vanilleschote

Prise Salz

125 g Mehl

6 Eigelb

60 ml Alchermes/Orangenlikör/Rum

20 ml Amaretto

Schokoladencreme:

100 g ungesüßtes Kakaopulver

30 g Zucker

500 ml Milch

Backofen auf 180 C vorheizen. Rechteckige Backform gut einfetten und mit Mehl bestäuben.
Für das Biskuit 8 Eier mit 200 g Zucker und Vanillezucker hellgelb und schaumig schlagen. Mehl hinzusieben und nach und nach unterrühren.
Teig in der Form verteilen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Gleich nach dem Herausnehmen vorsichtig aus der Form stürzen und auf einem Kuchendraht abkühlen lassen.
Für die Puddingcreme in einem schweren Topf 1 l Milch mit 175 g Zucker, Vanille und Salz zum Kochen bringen.
In der Zwischenzeit 125 g Mehl in einer Schüssel mit dem restlichen Zucker vermischen. Die 6 Eigelb mit dem Schneebesen unterrühren.
Milch von der Kochstelle nehmen. Eimischung zur Milch geben und mit dem Schneebesen kräftig unterschlagen. Bei niedriger Temperatur 10 Minuten köcheln lassen, bis die Creme andickt. Vom Herd nehmen und an einem kühlen Ort erkalten lassen.
Biskuit in Scheiben schneiden und eine Schüssel mit weitem Boden oder eine rechteckige Glasform damit auslegen.
Rum und Amaretto mischen und auf das Biskuit träufeln. Großzügig mit Puddingkreme bestreichen.
Weitere Schichten auf die gleiche Weise schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Ganz oben sollte eine Biskuitschicht sein.
Kakao, Zucker und Milch verrühren. In einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und unter ständigem Rühren 5 Minuten köcheln, bis die Masse andickt. Erkalten lassen und als abschließende Schicht auf die Zuppa Inglese geben.
Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.