

# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## Kartoffel-Wirsing-Suppe mit Speck

Zutaten : 4 Personen

8 Scheiben Speck  
1 Stange Porree (Lauch) (ca. 300 g)  
1 Stange Staudensellerie  
600 g mehligkochende Kartoffeln  
1 ¼ l Hühnerbrühe / Gemüsebrühe  
Salz Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss  
600 g Wirsingkohl

Zubereitung

- 1 Speck in einem Topf unter Wenden knusprig braten. Porree putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Sellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Speck aus der Pfanne nehmen.
- 2 Porree, Staudensellerie und Kartoffeln im Speckfett ca. 5 Minuten andünsten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 15 Minuten im geschlossenen Topf köcheln. Mit Salz und Muskat würzen.
- 3 Kohl putzen, waschen, in feinen Streifen vom Strunk schneiden, zur Suppe geben, aufkochen und weitere ca. 12 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten und Speck darüber zerbröseln.



# Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

## Kartoffel-Steinpilz- Ravioli zu Kalbsrückensteak

120 Min.

### Zutaten: 4 Portionen

Nudelmaschine

#### FÜR DEN NUDELTEIG

75 g Mehl (Type 405)

125 g Hartweizengrieß (**Semola**)

2 Eier (Größe M)

#### AUSSERDEM

200 g Kartoffeln (mehlig)

Salz / Pfeffer

50 ml Milch

3 g getrocknete Steinpilze

100 g Butter

50 g frisch geriebener Parmesan

1 Ei (getrennt)

Muskatnuss

600 g Kalbsrücken- Steak

2 Rosmarinzweige

1 Zitrone/Bio) (Saft und Abrieb davon)

#### 1/4 Schritt

75 g Mehl (Type 405)

125 g Hartweizengrieß (**Semola**)

2 Eier (Größe M)

Mehl, Grieß (**Semola**) und Eier in ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

In Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Stunde kaltstellen.

#### 2/4 Schritt

200 g Kartoffeln (mehlig)

Salz/Pfeffer

3 g getrocknete Steinpilze

50 ml Milch

2 EL Butter

50 g frisch geriebener Parmesan

1 Eigelb

Muskatnuss

Inzwischen Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. Pellen, noch warm durch die Presse drücken. Milch und Trockenpilze erhitzen, unters Püree rühren. 2 EL Butter, Parmesan, 1 Eigelb unterziehen. Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, ca. 1 Stunde kaltstellen.



**Weiter auf der Rückseite**

[www.michael-rothbart.de](http://www.michael-rothbart.de)



# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## 3/4 Schritt

1 Eiweiß

Etwas Teig (Nudelmaschine, Stärke 6) zur dünnen Bahn ausrollen. Mit etwas Abstand je 1 TL Kartoffelfüllung auf den Teig setzen. Übriges Eiweiß mit 1 EL Wasser verquirlen, Teig rings um die Füllung dünn damit bepinseln. Zweite Teigplatte dünn ausrollen, darauflegen. Rings um die Füllung Teig andrücken, mit Ausstecher Ravioli ausstanzen. Mit Rest Teig und Füllung ebenso verfahren.

## 4/4 Schritt

80 g Butter

600 g Kalbsrücken- Steak

2 Rosmarinzweige

Zitrone (Bio) (Saft und Abrieb)

Ravioli in siedendem gesalzenem Wasser in ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Parallel dazu in großer Pfanne 50 g Butter erhitzen. Steaks salzen, pfeffern, mit dem Rosmarin in der Pfanne auf beiden Seiten kurz braten, herausheben. Übrigen 30 g Butter, Zitronensaft und -abrieb in die Pfanne geben. Ravioli aus dem Wasser heben, in die Pfanne geben, kurz durchschwenken. Alles anrichten.



# Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

## Pasta/Nudelteig, selbstgemacht - Grundrezept

ob Pasta, Nudeln oder Maultaschen mit diesem Teig geht nichts schief

### Zutaten: 4 Personen

300 g	Weizenmehl Type 405
200 g	Semola - Hartweizengrieß
5	Eigelb
1	<u>Ei(er)</u>
2 TL	Öl, neutrales, schwaches Olivenöl
3 EL	<u>Wasser</u>
1 Prise(n)	<u>Salz</u>



**Zubereitung:** ☑ Arbeitszeit ca. 30 Minuten ☑ Ruhezeit ca. 30 Minuten ☑ Gesamtzeit ca. 1 Stunde

5 Hühnereier trennen. Mehl und Semola (Grieß) in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsplatte sieben. Eine Mulde bilden und die Eigelbe und das ganze Ei zum Mehl geben. Das Salz, das Öl und 2 EL Wasser hinzufügen. Alles so lange miteinander verkneten (mindestens 15 Min.), bis ein fester, aber noch formbarer Teig (Klumpen) entstanden ist. Sollte der Teig zu trocken sein (d. h. er bröseln), dann noch 1 EL Wasser oder einige Tropfen Öl hinzufügen. Den Teig etwas flach drücken und in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank geben. Danach kann der Teig von Hand oder in einer Nudelmaschine verarbeitet werden. Werden Nudeln aus dem Teig hergestellt (Spaghetti, Tagliatelle o.Ä.), ist die Garzeit relativ kurz. Im siedenden Wasser brauchen die Nudeln nur 3 - 4 Min.



# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## Apfel-Tarte-Tatin

1 Stunde

### Zutaten Für 12 Stücke

80 g Zucker

50 g Butter

2 El Zitronensaft

1 kg Äpfel (Boskop; geschält, halbiert und entkernt)

1 Pk. Blätterteig (275 g, rund; ca. 28 Ø)

250 ml Schlagsahne



### Zubereitung :

1. Zucker in einer Pfanne (24 cm Ø) ohne zu rühren erhitzen. Zucker karamellisieren lassen. Butter und Zitronensaft zugeben.
2. Butter zerlassen. Apfelhälften in den Karamell setzen. Äpfel so dicht wie möglich aneinandersetzen. Lücken mit Apfelspalten ausfüllen.
3. Blätterteig auf die Äpfel legen und am Rand gut eindrücken. Teigdeckel mit einem spitzen Messer sternförmig einstechen.
4. Auf dem Rost im unteren Ofendrittel bei 200 Grad 25-30 Min. backen. Pfanne vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen. Pfanne abheben. Sahne mit etwas Calvados aufschlagen.

