

# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## Feldsalat mit Orangen und Walnüssen



### Zutaten für 4 Portionen

1	Pk	Feldsalat
2	Stk	Frühlingszwiebeln
1	Stk	Orange
90	g	Walnüsse (geschält)

### Zutaten für das Dressing

3	EL	Balsamicoessig (weiß)
2	EL	Walnussöl
3	EL	Honig
3	EL	Orangensaft
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer (schwarz, gemahlen)

20 min. Gesamtzeit 20 min. Zubereitungszeit

## Zubereitung

1. Der Feldsalat wird gewaschen, gut abgetropft und anschließend in eine große Schüssel gegeben. Nun werden die Zwiebeln geputzt und in feine Ringe geschnitten.
2. Im Anschluss wird die Orange geschält und filetiert, im Anschluss wird die Orange in kleine Stücke geschnitten.
3. Die Nüsse werden mit einem Messer grob gehackt und gemeinsam mit den Zwiebeln und den Orangen unter den Salat gemischt.
4. Für das Dressing werden alle Zutaten miteinander vermengt und über den Salat gegossen. Zum Schluss wird alles gut durchgemischt.

# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## Tiroler Ravioli in PaprikaSugo

### Zutaten: 4 Personen

100 g Babyspinat  
100 g Parmesan (Stück)  
2 EL Olivenöl  
3 frische Bratwürste (ca. 350)  
200 ml Fleischbrühe  
3- 4 EL Ajvar  
150 g Creme fraîche  
Salz Pfeffer  
500 g Ravioli (z. B. Kühlregal)



### Zubereitung:

- 1 Öl erhitzen. Bratwurstbrät als kleine Klößchen direkt aus der Pelle ins heiße Fett drücken und rundherum 3–5 Minuten anbraten. Herausnehmen.
- 2 Brühe in das heiße Bratfett gießen und aufkochen.
- 3 Brühe mit Ajvar und Crème fraîche zu einem Paprika-Sugo rühren.
- 4 Paprika-Sugo mit Salz und Pfeffer würzen. Klößchen zugeben. Warm halten.
- 5 Ravioli in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Abgießen.
- 6 Sugo in eine Servierform geben. Ravioli darauf anrichten. Mit Spinat und Parmesan bestreuen.

# Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

## 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
6	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

6 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*

## Ravioli mit 3 verschiedenen Füllungen



Zutaten für 5 Personen

### Zubereitung:

#### Zutaten für die Ricotta-Spinat-Füllung: Zubereitung der Ricotta-Spinat-Füllung:

100 g	Ricotta oder Magerquark
100 g	<u>Spinat</u>
100 g	Parmesan
	Salz und Pfeffer
	Muskat
	Paprikapulver
1 m.-großes	<u>Ei(er)</u>
	Butter
evtl.	Grieß / Semola

Butter in der Pfanne zergehen lassen und den Spinat anbraten. Temperatur runternehmen, Deckel drauf und den Spinat kurz ziehen lassen. Ricotta (Magerquark) dazugeben und unterrühren. Geriebenen Parmesan dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Schwarzkümmel, Muskatnuss und Paprikagewürz abschmecken. Zum Schluss ein Ei dazugeben und unterrühren. Eventuell mit Grieß und Mehl eindicken. Die Masse in eine Schüssel geben, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

#### Zutaten für die Tomaten-Mozzarella-Füllung: Zubereitung der Tomaten-Mozzarella-Füllung:

150 g	<u>Tomate(n)</u>
250 g	Mozzarella
½ Bund	Basilikum
100 g	Rucola
1 TL	Pinienkerne
etwas	Tomatenmark
etwas	Butter
	<u>Salz</u>
	Muskat
	Schwarzkümmel
	Paprikapulver
evtl.	Zucker
evtl.	Grieß / Semola

Tomaten häuten, in grobe Stücke schneiden. Mozzarella in kleine Stücke schneiden und mit den Tomatenstücken pürieren. Butter in der Pfanne zergehen lassen und die Masse hineingeben. Mit Salz, Pfeffer, Schwarzkümmel, Tomatenmark und etwas Zucker abschmecken. In ein sehr feines Sieb gießen und mit einer Suppenkelle passieren, bis die Mischung kaum noch Wasser enthält. Pinienkerne anrösten, Rucola klein schneiden und dazugeben. Notfalls etwas Grieß oder Mehl untermischen, bis eine relativ trockene Mischung entstanden ist. Erneut abschmecken. Die Masse in eine Schüssel geben, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

[Weiter auf der Rückseite](#)

# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## Zutaten für die Pilze-Rucola-Füllung:

150 g **Pilze**  
100 g **Rucola**  
100 g **Parmesan**  
½ Bund **Basilikum**  
etwas **Butter**  
**Salz und Pfeffer**  
**Schwarzkümmel**  
**Paprikapulver**  
evtl. **Grieß / Semola**

## Zubereitung Pilze-Rucola-Füllung:

Pilze, Basilikum klein schneiden. Butter in der Pfanne zergehen lassen. Pilze anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Schwarzkümmel und Paprika würzen. Rucola klein schneiden dazugeben. Parmesan dazu geben, **so** dass eine feste Masse entsteht. Eventuell mit Grieß eindicken. Die Masse in eine Schüssel geben, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## Eierlikör-Dessert im Glas

### Zutaten für 6 Gläser

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

½ l Milch

4 EL Zucker

100 g Zartbitterschokolade

200 g Sahne

150 ml Eierlikör

150 g Amarettini



### Zubereitung :

- 1 Puddingpulver mit 6 EL von der Milch und Zucker glattrühren. Restliche Milch aufkochen, angerührten Pudding mit einem Schneebesen in die heiße Milch rühren, aufkochen und mind. 1 Minute lang köcheln lassen.
- 2 Pudding in eine Schüssel füllen und die Oberfläche sofort mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Auskühlen lassen.
- 3 Schokolade grob hacken. Sahne steif schlagen, 100 ml Eierlikör unterheben. Ausgekühlten Pudding mit einem Schneebesen cremig rühren. Schokolade, bis auf 6 EL zum Garnieren, und Eierlikörsahne unterheben.
- 4 Amarettini grob hacken. Je 1 EL der Kekse auf 6 Gläser verteilen und mit der Hälfte der Creme und der Hälfte des restlichen Eierlikörs bedecken. Übrige Kekse und Creme abwechselnd in die Gläser schichten.
- 5 Eierlikör-Dessert bis zum Servieren kaltstellen. Kurz vor dem Servieren mit restlichem Eierlikör und übriger Schokolade garnieren.