



Lachs-Garnelen Nudeln vom Grill

Pizza Margherita

Pizza Calzone a la Napoli

Lasagne a la Mama

Mohn-Gnocchi mit Pistazien



Nudelteig

Nudelteig Variante 1

250 g Mehl (250-280 g, griffig, oder
Universalmehl)
2 Stk. Eier (ca. 120 g)
1 EL Öl
Salz
Mehl (für die Arbeitsfläche)

Nudelteig Variante 2

125 g Mehl (griffig)
125 g Hartweizengrieß
2 Stk. Eier (ca. 120 g)
1 EL Öl
Salz
Mehl (für die Arbeitsfläche)

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. Sollte er zu trocken sein, mit ein paar Tropfen Wasser nachhelfen. In Klarsichtfolie verpacken und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

Danach auf einer bemehlten Fläche ausrollen und je nach Wunsch weiterverarbeiten.



REZEPTE

Pizzateig

Pizzateig

1 kg Mehl, tipo 00
30 g Salz
600 ml Wasser
2 g frische Hefe
50 ml Olivenöl
1 EL Zucker (Gehhilfe, im Original ohne Zucker)

Das Salz im Wasser auflösen. Die frische Hefe zwischen den Handflächen über dem Mehl verreiben. Die Bröckchen sollen in das Mehl fallen. Jetzt beginnt das Kneten, per Hand oder mit der Küchenmaschine. Nach und nach das Salzwasser in das Hefe/Mehlgemisch einarbeiten. Nun den Zucker und das Olivenöl in den Teig einkneten. (Der Zucker dient als Gehhilfe – im Original wird kein Zucker verwendet. Durch den langen Gehvorgang von 2 Tagen im Kühlschrank werden die Kohlehydrate teils in Zucker umgewandelt und dienen der Hefe als Nahrung.)

Den Teig aus der Knetmaschine nehmen und etwa 10 Minuten mit beiden Händen weiter kräftig durchkneten. Sobald der Teig elastisch ist und nicht mehr an den Händen klebt, abgedeckt mit einem feuchten Tuch für 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Anschließend den Teig 48 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Am besten in einer luftdicht verschlossenen großen Plastikdose. Nach den zwei Tagen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und Kugeln von ca. 250 g Gewicht formen.

Diese Teigkugeln dann erneut drei Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt mit einem feuchten Tuch stehen lassen. Pizzastein im Grill vorheizen. Die Teigkugeln in Mehl wenden und auf einer bemehlten Fläche zu Pizzen formen. Dazu kein Nudelholz verwenden, sondern die Hände! Den Teig dafür von innen nach außen drücken. Darauf achten, den Rand nicht zu berühren! Ziel ist ein Teigfladen, der in der Mitte dünn und am Rand dick ist. Dann kann der Rand im Ofen weich hochbacken.

Die Pizza dünn belegen und am Pizzastein bei ca. 300-310° bis zur gewünschten Bräune backen.



Lachs-Garnelen Nudeln vom Grill

Lachs-Garnelen Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Gusspfanne, Plancha

Vorheizen: 200°

400 gr Lachs frisch ohne Haut

400 gr Garnelen Gr. 8/12 ohne Schale
entdärmt

etw. Pflanzenöl

250 gr Obers

1 Stk. Bio Zitrone – Abrieb + Saft

Dille

Salz, Zitronenpfeffer

75 gr Tagliatelle gekocht pro Person als
Vorspeise

250 gr Tagliatelle gekocht pro Person als
Hauptgericht

Lachs und Garnelen säubern und in mundgerechte Stücke schneiden, auf der heißen Gussplatte mit etwas Pflanzenöl rasch knusprig braten, würzen, Nudeln hinzufügen und mit Obers übergießen, kurz wenden und mit Dill, Salz, Zitronenpfeffer, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft würzen und sofort anrichten.



Pizza Margherita

Pizza Margherita

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Pizzastein oder Pizaofen

Vorheizen: 300°

4 Stk. Teigkugeln

240 gr Dosentomaten

4 Stk. Büffelmozzarella á 80-100gr

Meersalz

Basilikum

Für die original neapolitanische Tomatensauce wurden 1889 geschälte Tomaten zerstoßen und danach etwas gesalzen. (Im Norden Italiens wird mit klein gehackten geschmorten Sellerie- und Karottenstückchen verfeinert, im heutigen Neapel mit Basilikum, Zwiebel und Knoblauch.

Teigkugel auf einer bemehlten Unterlage mit den Händen rund ausformen, Rand etwas höher stehen lassen. Mit Tomatensauce bestreichen,

Büffelmozzarella zerpfücken und auf der Pizza verteilen. Pizza am heißen Stein backen und vor dem Servieren mit frischem Basilikum garniert servieren



Pizza Calzone a la Napoli

Pizza Calzone a la Napoli

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Pizzastein oder Pizzeriaofen

Vorheizen: 300°

4 Stk. Teigkugeln

Seite 4 von 6

240 gr Dosentomaten (San Marzano)

200 gr Ricotta

200 gr dolce Latte oder Mozzarella in Streifen

100 gr Salami di Napoli in Streifen

frischer Basilikum

Pfeffer aus der Mühle

etwas Olivenöl

Teigkugel auf einer bemehlten Unterlage mit den Händen rund ausformen.

Die Hälfte des Teiges mit Ricotta, Mozzarella, Salami und frischem Basilikum belegen und zu einem Halbmond zusammenschlagen und Rand andrücken.

Den Teig in der Mitte oben ein wenig einreißen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann. Nun noch etwas Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum darauf platzieren und mit Olivenöl beträufeln. Nun bei ca. 300° am heißen Stein backen.

Tipp: nicht zu heiß backen, damit die Calzone die nötige Zeit hat innen gut durch zu sein bzw. der Käse innen zerläuft.



REZEPTE

Lasagne a la Mama

Lasagne a la Mama

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt
Zubehör: Lasagneform
Vorheizen: 300°

1 Pk. Teigplatten o. 400 gr frische Teigblätter
250 gr Parmesan

Bechamelsauce:

0,5 lt. Milch
30 gr Butter
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat

Ragù a la Bolognese:

300 g Rinderfaschiertes
150 g Pancetta
50 g Karotte
50 g Staudensellerie (oder Knolle)
1 Stk. Zwiebel
300 g geschälte, gewürfelte Tomaten
1 EL Tomatenmark
1/8 lt. trockener Weißwein
1/8 lt. Milch (Vollmilch)
1/8 lt. Gemüsefond
Butter
Salz, Pfeffer

Bechamelsauce: Butter mit Mehl in einem Topf am Seitenbrenner aufschäumen, mit kalter Milch ablöschen und beim Aufkochen mit einem Schneebesen gut durchrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Nun etwas köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack verliert, danach mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und beiseite stellen.

Ragù: Pancetta, und Zwiebel klein würfelig schneiden und gemeinsam mit dem Rinderfaschiertem in einem größerem Topf mit Butter anbraten. Karotte schälen, Staudensellerie putzen und beides zum Topf hinzufügen, kurz angehen lassen, Tomatenmark hinzufügen, kurz durchrösten und mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Tomatenwürfel hinzufügen und ein wenig köcheln lassen. Wenn das Gemüse und das Faschierte weich ist Milch hinzufügen. Die Milch hat die Aufgabe die Säure von den Tomaten abzuschwächen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Lasagne: Sollten fertige Teigblätter verwendet werden, so empfiehlt es sich diese ca. 4 Minuten vorzukochen oder etwas in heißem Wasser aufquellen zu lassen.

Vorsicht ! Diese können zusammenkleben. Frische Teigblätter kochen und danach kalt abschrecken.

Nun in eine Lasagne Form Ragout, Teigblätter und Bechamelsauce übereinander schichten. Mit Bechamelsauce abschließen und mit geriebenem Parmesan bestreuen. In den heißen Grill indirekt je nach Größe der Form 35-45 Minuten backen. Danach entnehmen und noch ca. 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Dabei wird die Lasagne kompakter und lässt sich besser portionieren.



Mohn-Gnocchi mit Pistazien

Mohn-Gnocchi mit Pistazien

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt
Zubehör: Gusspfanne, Dutch Oven
Vorheizen: 180°

Variante 1:

500gr Kartoffeln vorwiegend festkochend
150 gr Mehl
30 gr Gries
1-2 Stk. Eigelb
1 Pr. Salz

Variante 2:

500 gr Kartoffeln mehlig
150 gr Mehl glatt, Type 00
1 Stk. Ei
1 Pr Salz

Mohnmasse:

50 gr Butter
300 gr Mohn gemahlen
100 gr Staubzucker
30 gr Rum
etw. Wasser

Die Kartoffel gut waschen und im heißen Grill indirekt bei ca. 180° eine Stunde backen. Danach mit einem Holzspieß testen, ob sie schon weich sind. Nun entnehmen und heiß weiterverarbeiten – schälen bzw. aushöhlen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Mehl, Gries und eine Prise Salz drüberstreuen und leicht vermengen. Eigelb hinzufügen und rasch durchmengen.

Die Masse sollte eine schöne glatte Oberfläche aufweisen, aber nicht zu lange geknetet werden, damit sie schön fluffig und nicht zu fest werden. Nun daumendicke Rollen formen und mit einer Teigkarte zwei Zentimeter Stücke abteilen.

Die Teigstücke leicht bemehlen und über ein Gnocchi Brett oder einen Gabelrücken rollen.

Wasser in einem Topf mit Deckel am Seitenbrenner zum Kochen bringen.

Gnocchi einlegen, sie sinken zu Boden und beginnen zu schwimmen, wenn sie fertig sind.

In der Zwischenzeit Butter mit Mohn in einer großen Gusspfanne warm werden lassen, mit Zucker und Rum abschmecken und etwas Wasser angießen, damit die Masse nicht zu trocken ist.

Fertige Gnocchi mit einem Schaumlöffel entnehmen und vorsichtig mit der Mohnmasse vermengen.