JULIAN**KUTOS**

RAVIOLI

HALLO!

Dieses Kurshandbuch habe ich für dich erstellt, um tolle Speisen zuhause zu kochen. Die von mir vorgestellten Rezepte sind nur Richtlinien und Anregungen, um deine eigene Kreativität zu unterstützen und zu beflügeln.

Vergesst dabei keinesfalls eure eigenen Geheimzutaten: viel Liebe zum Detail, Geduld und Fingerspitzengefühl.

Die Rezepte in diesem Handbuch sind das Ergebnis meiner hohen zeitlichen und finanziellen Investition in außergewöhnliche Kochkenntnisse.

Ich bitte dich, dieses Handbuch nicht zu vervielfältigen oder ohne meine Zustimmung weiterzugeben.

Auf meiner Website findest du Rezepte, diese du gerne teilen kannst.

Viel Spaß beim Kochen,

JULIAN KUTOS, BA

TOMATENSAUCE

2 Dosen Tomaten

1 Chili
1/4 Bund Petersilie | 15 g

2 Knoblauchzehen

50 ml Olivenöl
2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner

Salz
Zucker

Knoblauch und Chili und Petersilie fein hacken.

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Chili, Knoblauch und Petersilie glasig dünsten. Geschälte Tomaten dazugeben. Mit Zucker, Pfefferkörner, Lorbeer und Salz würzen.

Auf mittlerer Hitze die Sauce ohne Deckel für 20 bis 30 min köcheln lassen.

PASTA FRESCA

FÜR 1 PORTION
50 g Hartweizengrieß
50 g Weizenmehl 00
1 Ei

Etwas Salz

**** MEHL**

Hartweizengrieß sorgt für das „al Dente“ und mehr Biss in der Pasta, ist aber härter in der Verarbeitung und benötigt mehr Wasser.

Italienisches Weizenmehl 00 macht die Pasta weich und geschmeidig.

ZUBEREITUNG PASTA
Einen Haufen Mehl auf die Arbeitsfläche geben, eine Mulde formen, Eier, Salz in die Mitte geben. Von außen beginnend, einen kompakten Teig kneten (von Hand oder mit einer Küchenmaschine). Der Teig muss für mehrere Minuten geknetet werden.

Eier-Menge ist abhängig vom verwendeten Mehl.
Wenn der Teig zu trocken ist, mehr Eier verwenden. Wenn der Teig zu flüssig ist, mit Mehl binden.

Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie einwickeln. Den Teig für mindestens 60 Minuten zugedeckt ungekühlt ruhen lassen.

Mit dem Nudelholz
Den Teig mit dem Nudelholz sehr dünn ausrollen, zirka 1mm dick. Zum leichteren Arbeiten zusätzliches Mehl verwenden. Den langen Nudelteig wie eine Zigarre zusammenrollen, mit dem Messer kleine Stücke (Spaghetti 1mm, Trenette 3 mm, Tagliatelle 7mm) von der Rolle abschneiden. Danach die Pasta auseinanderrollen, sorgfältig auf einem Blech auflegen und trocknen lassen.

Mit der Nudelmaschine
Den Teig in Stücke teilen, einen flachen Aufsatz (Lasagne Blätter) verwenden, die größte Dicke einstellen, den Teig durchgeben. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, jedes Mal die Dicke etwas reduzieren, bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

Nudeln kochen
Einen großen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, Salz dazugeben.

10 g Salz
100 g Pasta
1000 g Wasser

RAVIOLI FÜLLUNGEN

DI CARNE
100 g Mortadella
100 g Prosciutto cotto
100 g Prosciutto crudo
100 g Parmesan
1 Ei
1 TL Olivenöl
Muskatnuss
Pfeffer

DI SPINACI
250 g Blattspinat
125 g Ricotta oder Frischkäse
50 g Parmesan
25 g Pinienkerne
Etwas Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

ZUM SERVIEREN
Butter
Salbei
Pecorino

FÜLLUNG DI CARNE
Alle Wurstwaren fein hacken. Parmesan reiben. Alle Zutaten miteinander vermischen, bis eine klebrige Paste entsteht. Pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

FÜLLUNG DI SPINACI
Blattspinat kurz blanchieren.
Abseihen und soviel Flüssigkeit wie möglich ausdrücken.
Pinienkerne ohne Öl rösten und fein hacken. Mit etwas Ricotta leicht pürieren, damit es cremig wird.

Mit den restlichen Zutaten vermischen, würzen und abschmecken.

RAVIOLI
Pastateig sehr dünn ausrollen. Mehrere lange Streifen Nudelteig vorbereiten. Auf den Teig in die Mitte, mehrmals nebeneinander zirka 2 TL Füllung geben. Rund um die Füllung etwas Wasser verstreichen. Einen zweiten Streifen Nudelteig auf die Füllung legen, mit den Fingern andrücken. Ravioli ausstechen mit einem Ravioliausstecher oder Keksausstecher. Die fertigen Ravioli gut bemehlen, damit sie nicht zusammenkleben. Die Ravioli sind Kühlschrank für 3 Tage haltbar, alternativ einfrieren.

Ravioli im kochenden Salzwasser für 1 bis 2 wallend Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Servieren mit Salbei Butter.

FRAGEN, WÜNSCHE, ANREGUNGEN?

Ich freue mich auf deine Nachricht!

Melde dich bitte jederzeit wenn du Hilfe brauchst. Gerne über Facebook, Email oder Instagram.

Dir gefällt mein Kurs? Ich freue mich wenn eine Bewertung hinterlässt oder ein Posting.

Bewertung auf Google >>
Bewertung auf Facebook >>

LUST AUF MEHR REZEPTE?

IMPRESSUM

Julian Kutos
Blog, Kochkurse, Events
Margaretenplatz 3, Top 14a
1050 Wien
+43 660 28 21 945
info@juliankutos.com
www.juliankutos.com