



Mario Gambas

Pasta Acquarello

**Für die Agnolotti**

200 g Nudelteig (siehe Grundrezept Seite 64)
1 Ei
Mehl

Für die Salleriesauce

150 g Sellerie
150 ml Geflügelfond (siehe Grundrezept Seite 65)
50 ml Weißwein
50 ml Sahne
50 g Butter
Salz
Pfeffer

Für die Füllung

200 g Rinderfilet
2 Schalotten
100 ml Barolosauce (siehe Grundrezept Seite 64)
Salz
Pfeffer
Öl zum Braten

Agnolotti mit Rinderfilet und Salleriesauce

Das Rinderfilet und die Schalotten in sehr feine Würfel schneiden. In heißem Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Barolosauce aufgießen und etwas einkochen lassen.

Den Teig mit der Nudelmaschine zu hauchdünnen Platten ausrollen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Hälfte der Nudelplatten mit verquirltem Ei bestreichen und im Abstand von etwa 4 cm je einen Teelöffel der Füllung daraufsetzen. Die restlichen Teigplatten darüberlegen, rund um die Füllung fest andrücken und rund ausstechen. In reichlich siedendem Salzwasser etwa 3 Minuten garen.

Den Sellerie in Würfel schneiden und in dem Geflügelfond weichkochen. Weißwein, Sahne und Butter dazugeben, noch einmal aufkochen lassen. Alles fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die abgetropften Agnolotti geben.

Für die Calamaretti

12 geputzte Calamaretti
 Salz
 Pfeffer
 Öl
 80 g Butter

Für die Gnocchi

200 g tiefgekühlte Erbsen
 280 g im Ofen gegarte Kartoffeln
 180 g Mehl
 1 Ei
 2 Eigelb
 etwas fein gehackte Minze
 40 g Butter
 50 g Parmesan

Für die Sauce

1 Topf Minze
 80 g Butter
 200 ml Weißweinsauce (siehe Grundrezept
 Seite 65)

Erbesen-Minz-Gnocchi mit Calamaretti

Die Calamaretti kleinschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In wenig sehr heißem Öl kurz anbraten und die Butter dazugeben.

Die Erbsen auftauen, fein mixen und durch ein Sieb passieren. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit dem Erbsenpüree verrühren. Nach und nach alle übrigen Zutaten einkneten, bis ein fester, glatter Teig entsteht. Aus dem Gnocchiteig 2 cm dicke Rollen formen und in 1 cm dicke Gnocchi schneiden. In reichlich siedendem Salzwasser etwa 4 Minuten garen. Die Gnocchi sind fertig, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Minze in der Butter anschwitzen und mit der Weißweinsauce ablöschen. Einmal aufkochen und weitere 10 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren. Die abgetropften Gnocchi zusammen mit den Calamaretti auf Tellern anrichten und die Sauce darübergeben. Mit einigen Blättchen frischer Minze garnieren.



Für die Füllung

2 Äpfel
 60 g Butter
 20 g Meerrettich
 50 g Mascarpone
 50 g Ricotta
 Salz
 Pfeffer
 Zitronensaft

Für die Ravioli

250 g Nudelteig (siehe Grundrezept Seite 64)
 1 Ei
 Mehl

Für die Leber

300 g Geflügelleber
 Salz
 Pfeffer
 Mehl
 Öl

Für die Sauce

150 ml Weißweinsauce (siehe Grundrezept Seite 65)

Apfel-Meerrettich mit gebratener Geflügelleber

Die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel in der Butter anschwitzen und den Meerrettich dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und abkühlen lassen. Dann Ricotta und Mascarpone unterrühren.

Den Teig mit der Nudelmaschine zu hauchdünnen Platten ausrollen. Die Hälfte der Teigbahnen mit verquirltem Ei bestreichen und im Abstand von etwa 4 cm je einen Löffel der Füllung daraufsetzen. Die übrigen Nudelplatten darüberlegen und rund um die Füllung fest andrücken. Mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen. Die Nudeln in reichlich siedendem Salzwasser etwa 2 Minuten garen.

Die Leber würzen und in Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin braten.

Die Sauce aufkochen und mit einem Mixer aufschäumen. Leber und Ravioli auf Tellern anrichten und mit der Weißweinsauce übergießen.

Artischockenravioli mit Kokossauce

Für die Füllung

3 gepuzte Artischockenböden
 10 ml Sherryessig
 50 ml Geflügelfond
 60 g Mascarpone
 Salz
 Pfeffer
 Olivenöl

Für die Ravioli

300 g Nudelteig (siehe Grundrezept Seite 64)
 1 Ei
 Mehl

Für die Kokossauce

100 ml Weißweinsauce (siehe Grundrezept Seite 65)
 50 ml Kokosmilch
 5 ml Kokossirup
 Salz
 Pfeffer

Die Artischockenböden in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sherryessig ablöschen und mit dem Geflügelfond aufgießen. Den Fond reduzieren und die Artischocken abkühlen lassen. Zum Schluss den Mascarpone unterheben.

Den Teig mit der Nudelmaschine hauchdünn ausrollen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Hälfte der Teigplatten mit verquirltem Ei bestreichen und im Abstand von 4 cm je einen Teelöffel der Füllung daraufsetzen. Die übrigen Teigplatten darüberlegen und rund um die Füllung fest andrücken. Mit einem runden Ausstecher die Ravioli ausstechen und in siedendem Salzwasser 2 Minuten garen.

Alle Zutaten zusammen aufkochen und abschmecken. Die Sauce über die abgetropften Ravioli geben.



Für die Füllung

250 g gehackte Erdnüsse
50 g Butter
50 g Mascarpone
Salz
Pfeffer

Für die Panzerotti

250 g Nudelteig (siehe Grundrezept Seite 64)
1 Ei
Mehl

Für den Pfefferschaum

20 weiße Pfefferkörner
50 g Butter
150 ml Weißweinsauce (siehe Grundrezept Seite 65)

Für die Jacobsmuscheln

4 große Jacobsmuscheln
Salz
Pfeffer
40 g Butter

Erdnusspanzerotti mit Pfefferschaum

Die gehackten Erdnüsse in der Butter anschwitzen. Abkühlen lassen, mit Mascarpone verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig mit der Nudelmaschine zu hauchdünnen Platten ausrollen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Hälfte der Nudelplatten mit verquirltem Ei bestreichen und im Abstand von 3 cm je einen Teelöffel der Füllung daraufsetzen. Die übrigen Nudelplatten darüberlegen, rund um die Füllung fest andrücken und mit einem Ausstecher kreisförmig ausstechen. In reichlich siedendem Salzwasser 2 Minuten garen.

Die Pfefferkörner in der Butter anschwitzen und mit der Weißweinsauce aufgießen. 10 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

Die Jacobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein kleines Backblech legen. Je ein Stückchen Butter auf jede Muschel geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 4 bis 6 Minuten garen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den Panzerotti auf Tellern anrichten und mit dem Pfefferschaum umgießen.

**Für die Füllung**

100 g Ziegenfrischkäse
80 g Mascarpone
Salz
Pfeffer

Für die Balsamicoreduktion

400 ml Balsamicoessig
150 ml roter Traubensaft
1 EL Honig

Für die Ravioli

250 g Nudelteig (siehe Grundrezept Seite 64)
1 Ei
Mehl

Ravioli mit Ziegenfrischkäse und Balsamico

Alle Zutaten verrühren und abschmecken.

Den Teig mit der Nudelmaschine zu hauchdünnen Platten ausrollen. Die Hälfte der Teigbahnen mit verquirltem Ei bestreichen und im Abstand von etwa 4 cm je einen Löffel der Füllung daraufsetzen. Die übrigen Nudelplatten darüberlegen und rund um die Füllung fest andrücken. Mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen. Die Nudeln in reichlich siedendem Salzwasser etwa 2 Minuten garen.

Alle Zutaten in einen Topf geben und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit dickflüssig ist. Die Sauce vor dem Servieren über die abgetropften Ravioli geben.

Rote-Bete-Ravioli

mit Mohnbutter

Für die Füllung

300 g gekochte rote Bete
150 g Ricotta
50 g Mascarpone
Salz
Pfeffer
Himbeeressig

Für die Ravioli

200 g Nudelteig (siehe Grundrezept Seite 64)
1 Ei
Salz

Für die Mohnbutter

50 g gemahlener Blauohn
100 g Butter
100 ml Geflügelfond



Die gekochte rote Bete fein mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Ricotta und Mascarpone verrühren und mit den übrigen Zutaten abschmecken.

Den Teig mit der Nudelmaschine zu hauchdünnen Bahnen ausrollen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Hälfte der Nudelplatten mit verquirltem Ei bestreichen. Im Abstand von 4 cm je einen Teelöffel der Füllung daraufsetzen und mit den übrigen Nudelplatten abdecken. Den Teig rund um die Füllung fest andrücken und mit einem Ravioliausstecher ausstechen. Die Ravioli in reichlich siedendem Salzwasser etwa 1 Minute garen.

Den Mohn in der Butter anschwitzen und mit dem Geflügelfond aufgießen. Einkochen lassen, bis der Fond cremig wird.

Zum Anrichten über die abgetropften Ravioli geben und mit Weißweinsauce servieren.