

Pasta Essentials



Inhalt

Einleitung	04
Georg Essig	05
Nudeln selber machen	06
Werkzeuge	07
Zutaten für die verschiedenen Nudelteige	08
Gelber Nudelteig	10
Roter Nudelteig	12
Grüner Nudelteig	14
Schwarzer Nudelteig	16
Teigplatten vorbereiten	18
Teig Formen I - Spaghetti & Tagliatelle	20
Teig Formen II - Ravioli & Tortellini	22
Kochen und Zubereiten	24
Tortellini mit Spinatfülle, gerösteten Pinienkernen und Trüffel-Sagayone	26
Spinat Pappardelle mit Tomaten-Specksauce	28
Rote-Rüben Spaghettini mit Lachsforellensauce	30
Schwarze Tagliatelle mit asiatischer Krautsauce	32



Einleitung

7Hauben will es dir erleichtern, dich beim Kochen weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Spitzenköchen, die ihr Wissen in unseren Online-Kursen weitergeben. Damit bekommst du die besten Tipps vom Profi und kannst jederzeit und von Zuhause aus den Kurs ansehen, die Inhalte nachmachen und dich selbst mit deinen neu gewonnenen Kochkünsten begeistern.

In diesem Kurs beschäftigt sich Haubenkoch Georg Essig mit der perfekten Zubereitung von Pasta. Dabei zeigt er dir von den Basics bis hin zu speziellen Rezepten seine Fertigkeiten – und das wird sich lohnen! Denn gekaufte Nudeln sind mit den selbstgemachten nicht vergleichbar. Den echten Genuss wirst du erst entdecken, wenn du dich auf diese Leidenschaft einlässt und vom Teig bis zum letzten Feinschliff deine eigenen Pastakreationen zauberst.

Viel Spaß und Erfolg beim Nachkochen und Ausprobieren!

Danke!

Miele

Georg Essig

Für den 1962 geborenen Georg Essig war recht bald klar, dass er in die Gastronomie gehen möchte. Deshalb besuchte er die Hotelfachschule Bad Leonfelden und wusste danach: „Ich werde definitiv kein Koch.“ Dies sollte sich glücklicherweise nicht bewahrheiten.

Tatsächlich kehrte Georg Essig der Küche zunächst aber den Rücken und widmete sich dem Wein. Unter anderem arbeitete er fünf Jahre lang auf einem Kreuzfahrtschiff als Sommelier.

1987 eröffnete er gemeinsam mit seiner Frau Cornelia sein erstes Restaurant, den Vogelkäfig. Beide waren anfangs im Service tätig, erkannten aber, dass dies langfristig nicht gut gehen konnte. Nach drei Jahren, in denen zweimal der Küchenchef wechselte, war den Besitzern deshalb klar: „Du musst selbst in der Küche stehen, um unabhängig zu sein.“

Seitdem steht er also doch in der Küche. Nach 23 Jahren im Vogelkäfig inzwischen jedoch in einer anderen: im Essig's am Froschberg in Linz. Mit diesem Gourmetrestaurant gab sich der Zwei-Hauben-Koch jedoch noch immer nicht ganz zufrieden und suchte nach neuen Herausforderungen. Diese fand er in den Kochkursen.

Seine beliebten Themenkurse werden regelmäßig in seinem Restaurant angeboten und mit Freude besucht. Und nun kann Georg Essig sein Wissen und seine Fertigkeiten auch über Online-Kochkurse weitergeben – was ihn, 7Hauben und hoffentlich auch dich freut!

„Nach Beendigung der Hotelfachschule war klar für mich: Ich werde definitiv kein Koch.“



Georg Essig

Essig's

Niederreithstraße 35b, A-4020 Linz

Tel. +43 732 770193

Fax. +43 732 770193-2

info@essigs.at

www.essigs.at

Nudeln selber machen

Fact: Am 1. April 1957 verwirrte ein Beitrag von BBC so manchen Pastafan: In diesem wurde von einer Spaghetti-Ernte berichtet. Was als Aprilscherz gedacht war, nahmen viele Zuseher sehr ernst. Hunderte Anrufer wollten wissen, wo es denn solche Spaghetti-Büsche zu kaufen gibt.

Es lohnt sich, den Nudelteig selbst zuzubereiten: Es ist einfach, erfordert wenig Zutaten und nicht allzuviel Equipment. Vor allem mit einer Küchenmaschine ist der Teig schnell gemacht. Bei der Verarbeitung bringt er zwar einige Herausforderungen mit sich, doch diese erfolgreich gemeistert bleibt letztlich bester Geschmack zurück – und die Gewissheit, dass man dies selbst geschafft hat.

Der Hauptunterschied zu den gekauften Nudeln ist bis auf den unvergleichlichen Geschmack die Kochzeit. Selbstgemachte Nudeln benötigen nur 1–2 Minuten. Es sei denn, es handelt sich um Ravioli. Da braucht der Teig zwar auch nicht länger, aber die Fülle soll ja auch noch warm werden.



Werkzeuge

Fact: Am 25. Oktober ist Weltnudeltag. Die Spaghetti haben ihren eigenen Ehrentag am 4. Jänner.

Damit der Teig gelingt und die Weiterverarbeitung der Nudeln nicht schwerfällt, werden folgende Geräte benötigt:

Küchenmaschine bzw. Rührgerät.

Wer keine Küchenmaschine zur Verfügung hat, kann den Teig auch mit den Händen fertigen. Funktioniert auch gut, ist allerdings anstrengender.

Nudelmaschine

Die Teigplatten können auch mit einem Nudelholz ausgerollt werden, wozu jedoch mehr Kraft benötigt wird, um ihn entsprechend dünn hinzubekommen.

Stabmixer

Esslöffel

Küchenpinsel

Schneiderad und/oder Pizzarad

Frischhaltefolie

Grüner Nudelteig

Zutaten & Infos


Zubereitung
15 min


Portionen
8 (Vorspeisen)


Schwierigkeit
einfach

2	Dotter
1EL	Grieß
2EL	Spinatpaste
200g	griffiges Mehl
1TL	Pflanzenöl
Wasser, Salz, gemahlener Pfeffer, gemahlene Muskatnuss	

Zubereitung

Schritt 1 Spinatpaste herstellen

Für den grünen Nudelteig benötigst du eine Spinatpaste. Dafür kann ein doppelt passierter, gefrorener Spinat gekauft werden. Aus diesem beim Auftauen mit Hilfe eines Tuches das Wasser pressen, schon hast du eine fertige Spinatpaste.

Schritt 2 Teig zubereiten

Zunächst werden wieder zwei Dotter, Grieß und die Spinatpaste in die Maschine gegeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt. Dann die Maschine starten. Kurz durchmischen lassen und das Mehl dazugeben. Anschließend 2EL Wasser zur trockenen Masse dazugeben. Ein wenig Öl an den Schüsselrand geben und dann nochmal 1– 2 EL Wasser hinzufügen, damit sich der Teig zusammenknetet.

Schritt 3 Rasten lassen

Den Teig noch mit den Handballen zusammenkneten, in eine Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank rasten lassen.



Schwarzer Nudelteig

Zutaten & Infos



Zubereitung
15 min



Portionen
8 (Vorspeisen)



Schwierigkeit
einfach

2	Dotter
1EL	schwarze Tintenfischfarbe (Sepia-Farbe)
1EL	Grieß
200g	griffiges Mehl
1TL	Pflanzenöl
Wasser, Salz, gemahlener Pfeffer, gemahlene Muskatnuss	

Zubereitung

Tipp:

Für den schwarzen Teig wird schwarze Tintenfischfarbe verwendet, diese ist im Handel erhältlich.

Schritt 1
Vermengen

Zwei Dotter, Grieß, Salz, Pfeffer, Muskat und 1EL der Farbe in die Schüssel geben. Die Maschine einschalten, nach kurzem Warten das Mehl beimengen. Anschließend wieder 2EL Wasser dazugeben – gäbe man noch Tintenfischfarbe hinzu, wäre dies geschmacklich zu intensiv. Auch hier wieder einen Spritzer Öl auf den Schüsselrand geben. Weitere EL Wasser dazugeben, bis sich der Teig bindet.

Schritt 2
Rasten lassen

Den Teig aus der Schüssel nehmen, verkneten und in Frischhaltefolie verpacken, damit er im Kühlschrank rasten kann.



Teigplatten vorbereiten

Fact: Es gibt eine internationale Pasta-Organisation mit Sitz in Rom. Laut dieser gibt es 600 verschiedene Patasorten.

Achte darauf, bei der Verarbeitung des Teiges ausreichend Mehl zu verwenden, damit dieser nicht in der Nudelmaschine kleben bleibt.

Die Teigkugel zunächst mit der Hand flach drücken und die Maschine auf die größte Stufe einstellen, sodass der Teig 4–5 mm dick wird. Die erhaltene Bahn 2–3 mal mit der gleichen Stärke durch die Maschine lassen, damit der Teig nicht bricht.

Anschließend die Nudelmaschine etwas enger stellen und den Vorgang 2–3 mal wiederholen. Das gleiche mit noch engeren Stufen machen, bis die gewünschte Teigdicke erreicht ist. Wird die Bahn zu lang, diese einfach halbieren.

Etwaige Teigreste können zusammengeknetet und wiederum verwendet werden. Die entstandenen Bahnen werden dann zu den gewünschten Nudelformen weiterverarbeitet.



Teig Formen I

Spaghetti & Tagliatelle

Bei der Herstellung von Spaghetti und Tagliatelle ist es ratsam, die Nudeln nicht zu lang zu machen, da das Anrichten sonst schwierig wird: 30 – 35 cm Nudellänge genügen.

Auch jetzt wieder darauf achten, dass die Teigplatten mit genügend Mehl bestäubt sind, damit sie zu schönen Nudelformen werden und nicht in der Maschine kleben bleiben. Sollte der Rand vom Teig schon etwas angetrocknet sein, einfach ein kleines Stück wegschneiden.

Für Spaghetti und Tagliatelle gibt es jeweils eine eigene Walze, die die Teigplatten in die gewünschte Form bringt. Durch die gewählte Walze durchlassen und schon sind die Spaghetti oder Tagliatelle perfekt geformt.

Tipp: *An der Endung von italienischen Nudelnamen kannst du erkennen, wie sie aussehen: Enden sie auf
-elle, sind sie breit
-oni groß,
-ette verrät, dass es sich um schmale Nudeln handelt
-ine/ini sind besonders schmal*



Schwarze Tagliatelle

mit asiatischer Krautsauce

Zutaten & Infos



Zubereitung
25 min



Portionen
8 (Vorspeisen)



Schwierigkeit
einfach

2	schwarze Nudelteige (ca. 600 g)
4 EL	Tafelöl
600 g	fein geschnittenes Kraut
1 EL	gemahlener Kreuzkümmel
1 EL	gemahlener Koriander
1 EL	gemahlener Ingwer
4 EL	süße Chilisauce
6 EL	Sojasauce
1 EL	geröstetes Sesamöl
400 ml	Wasser
1 EL	gehacktes Koriander-Grün
mit kaltem Wasser angerührte Maisstärke	
Frisches Koriander-Grün zum Dekorieren	

Zubereitung

Schritt 1
Kraut anbraten

Das Kraut in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in heißem Öl anbraten. Achte dabei auf eine hohe Temperatur, da das Kraut nicht nur angeröstet, sondern karamellisiert werden soll. Sobald das Kraut eine schöne Farbe hat, die Hitze reduzieren und die gemahl-
nen Gewürze dazugeben: Kümmel, Koriander und Ingwer.

Schritt 2
Flüssigkeit hinzufügen

Anschließend die Hitze wieder erhöhen und die süße Chilisauce, das Sesamöl und Sojasauce dazugeben und gut vermischen. Etwas Wasser dazugießen, damit die Sauce flüssiger wird, und diese dann mit aufgelöster Maisstärke binden. Die Flüssigkeit soll dabei immer kochen. Das Ganze anschließend noch mit gehacktem Koriander verfeinern und schon ist die asiatische Krautsauce fertig.

Schritt 3
Nudeln kochen

Dann die Nudeln für eine Minute ins kochende Salzwasser geben, ausschöpfen und direkt in die Pfanne mit der Sauce geben und gut vermengen.

Schritt 4
Anrichten & Geschafft

Zum Anrichten die Tagliatelle mit einer Gabel aufdrehen und so auf den Teller setzen. Mit einem Korianderblatt dekorieren.

