7hauben

Pasta Essentials

mit Georg Essig



Begleitheft mit allen Rezepten

7hauben.com

Inhalt

Alles Pasta

Georg Essig

Equipment

Gelber Nudelteig

Grüner Nudelteig

Roter Nudelteig

Schwarzer Nudelteig

Teigplatten vorbereiten

Pasta formen

Tortellini mit Spinatfüllung gerösteten Pinienkernen und Trüffel-Sabayone

Spinat-Pappardelle mit Tomaten-Specksauce

Rote-Rüben-Spaghettini mit Lachsforellensauce

Schwarze Tagliatelle mit asiatischer Krautsauce









Alles Pasta

Vom perfekten Teig über die wichtigsten Nudelformen bis hin zu Gerichten, die dich begeistern werden.

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 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* 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.



Georg Essig

> Einfach zubereitet, schnell gekocht.

Gelber Nudelteig

Zutaten & Infos

Zubereitung	Gesamtzeit	Portionen
15 min	**1 h**	**4**

4 Portionen ergeben ca. 300 g Nudelteig

1	Ei
1	Eigelb
1 EL	Grieß
	Muskatnuss S!
	Pfeffer
1 TL	Pflanzenöl
	Salz S!
2 EL	Wasser
200 g	Weizenmehl, griffig

Rezeptschritte

Schritt 1

Vermengen

Für den Nudelteig Ei und Eigelb in die Küchenmaschine geben. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen und den Weizengrieß dazugeben. Dann die Maschine einschalten und das Mehl beimengen, sobald die Masse gut durchgemischt ist. Lass dabei die Maschine langsam laufen, damit das Mehl nicht hinausgeschleudert wird.

1 Ei · 1 Eigelb · 1 EL Grieß · 200 g Weizenmehl (griffig) · Salz S! · Pfeffer · Muskatnuss S!

Schritt 2

Wasser dazugeben

Die Masse, die sich im Rührgerät befindet, ist nun viel zu trocken. Deshalb nun langsam – am besten mit Hilfe eines Esslöffels – Wasser dazugeben. Es soll gerade so viel sein, dass sich der Teig nur leicht verknetet.

2 EL Wasser

Schritt 3

Weiterverarbeiten

Anschließend ein wenig Öl an den Schüsselrand geben, damit der Teig nicht an der Schüssel kleben bleibt. Wenn die Masse nicht fest ist, noch einen EL Wasser dazugeben. Dabei immer warten, bis sich das Wasser verteilt.

1 TL Pflanzenöl

Schritt 4

Zusammenkneten

In der Maschine muss der Teig nur gerade so zusammenhalten, es können auch mehrere größere Stücke sein. Diese dann herausnehmen und mit der Hand zu einer Masse zusammenkneten.

Schritt 5

Geschafft

In eine Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach kannst du den Teig weiterverarbeiten.

Begleitheft
mit Rezepten und Infos
für den Online-Kochkurs
mit Georg Essig

Kurs
Pasta Essentials

Koch
Georg Essig

7hauben.com