

Rezepte Dankeschön Kochen

Ravioli alla salvia

Gelber Nudelteig (Ravioliteig)

Zutaten:

250 g Weizendunst (Instantmehl Type 450)

50g Gries – feiner italienischer

5 Eigelb

2 cl Rapsöl (geschmacksneutral)

1-3 EL Wasser

1 TL Salz



Zubereitung:

Mehl und Grieß vermischen, mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Je nach Konsistenz etwas Wasser dazugeben. In Alufolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde besser einen Tag ruhen lassen.

Zutaten Ravioli Füllung:

450 g TK-Spinar oder besser

600 g Frischer Spinat

200 g Ricotta

½ TL Salz

Pfeffer - frisch gemalen

1 TL Muskatnuss - frisch gerieben

100 g Parmesan - frisch gerieben

2 Eigelb

1 Eiweiß zum bestreichen der Ränder

Zubereitung:

Den **frischen Spinat** verlesen und von den Stielen befreien. In leicht gesalzenem, kochendem Wasser 1 bis 2 Minuten blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Abseihen, gut abtropfen lassen und danach in einem Tuch (oder Küchenkrepp) gut ausdrücken, so dass 300 g Spinat übrig bleiben.

Rezepte Dankeschön Kochen

Alternativ TK-Spinat in einem Topf auftauen; danach abseihen, gut abtropfen lassen und danach in einem Tuch (oder Küchentuch) gut ausdrücken, so dass 300 g Spinat übrig bleiben.

Den Spinat grob hacken. Alle Zutaten gut miteinander vermengen und zu einer glatten, festen Masse verrühren.

Einen Teil des Nudelteigs mit der Maschine bis auf Stufe 6 oder 7 ausrollen. Auf die bemehlte Ravioliform legen. Die Vertiefungen mit der Spinatmischung füllen. Danach die Zwischenräume und Ränder mit dem Eiweiß bestreichen. Eine zweite, dünne Nudelplatte auflegen. Etwas Mehl darauf streuen und mit einer kleinen Küchenrolle verschließen.

Achtung: Es dürfen keine Luftrblasen in dem Ravioli verbleiben. Jetzt die fertigen Ravioli aus der Form herausstürzen und auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen. Die Ravioliform leicht ausmehlen und die nächsten Ravioli herstellen.

Das Rezept reicht für 36 bis 38 Ravioli.

Die fertigen Ravioli in kochendes Salzwasser geben und 5 Minuten – ohne sprudeln – garen lassen.

Aktuell nicht benötigte Ravioli können, sofern sie mit frischem Spinat hergestellt wurden, eingefroren und später verzehrt werden.

Guten Appetit!

Rezepte Dankeschön Kochen

Eismeerforelle mit Schrumpfkartoffeln, dazu Mojo Canaria

Zutaten Mojo:

- 4-5 Knoblauchzehen
- 4-5 Kleine Chilies
- 1 Paprika rot, mild, klein
- Meersalz
- Balsamico weiß
- Kreuzkümmel
- Paprikapulver
- Zucker
- Olivenöl



Zubereitung:

Knoblauchzehen, kleine Chilies in Ringe schneiden (ohne Kerne). Eine kleine milde rote Paprika ohne Kerne kleinschneiden. Mit Meersalz, Balsamico, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Zucker, Olivenöl mischen und mit dem Mixer oder Zauberstab pürieren.

Würzig abschmecken und fertig ist der Dip, das Sößchen zur Eismeerforelle und den Kartoffelchen reichen.

Alternativ ==>

Mojo Verde

grüne Soße für kanarische Schrumpelkartoffeln (Papas Arrugadas)

Zutaten Mojo:

- 4 [Knoblauchzehe\(n\)](#)
- 1 Paprikaschote(n), grün
- 1 TL Koriandergrün, getrocknet, oder ein Bund frisches
- 1 Bund Petersilie
- 1 Tasse Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- 2 TL Zitronensaft, frisch gepresst



Rezepte Dankeschön Kochen

Die Kräuter, Paprika und den Knoblauch pürieren. Öl dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zutaten Schrumpfkartoffeln

800 g [Kartoffel\(n\), kleine mit Schale](#)

400 g [Meersalz, grobes](#)

[Wasser](#) bedeckt



Zubereitung:

Kartoffeln waschen. In einem Topf mit Wasser bedecken, und das Meersalz zufügen, umrühren. Garen lassen bis das Wasser verkocht ist. Kartoffeln wenige Minuten auf kleiner Flamme stehen lassen, damit sie trocknen und 'runzlig' werden. Dabei mehrmals mit zugehaltenem Deckel schwenken.

Wenn sie trocken und runzlig sind, sofort auf einem Tuch servieren, da sie zugedeckt wieder feucht werden.

Kanarische Mojo oder anderen Kräuter-Knoblauch-Dip dazu servieren.

Eismeerforelle Braten

Guten Appetit!

Rezepte Dankeschön Kochen

Beschwipste Früchte (mit und ohne Alkohol)

Zutaten:

250 g Mascapone

150g Vanille-Joghurt (oder edel:
Naturjoghurt und Vanilleschote)

1 Pk Vanille-Zucker (oder s. o.)

50 g Zucker

1 Bech. Sahne

200 g Mandeln gestiftelt

???? Früchte der Saison

Amaretto

Zubereitung:

Den Früchten der Saison Amaretto und Zucker hinzufügen und beiseite stellen. Mascarpone, Joghurt (Natur-Joghurt und Vanilleschote), 5 EL Zitrone und 50 g Zucker gut vermischen. Einen Becher Sahne schlagen und darunter heben.

Jetzt die Früchte in die Dessertschalen / -Gläser füllen und die Mascarponecreme darüber verteilen. Danach das Ganze gern etwas ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren:

Die gestiftelten Mandeln mit 2-3 EL Zucker langsam rösten und über der Mascarponecreme verteilen.

Guten Appetit!