

Eier-Ravioli

Rezept von Björn Freitag

Diese Eier-Ravioli sind ein außergewöhnliches Pasta-Rezept für Eierliebhaber, denen das Eigelb nie weich genug sein kann. Achtung, dieses Rezept erfordert äußerstes Fingerspitzengefühl, damit sowohl das Eigelb als auch die Nudel unversehrt bleibt.



Zutaten für 2 Personen:

- 100 g Mehl
- 100 g Hartweizengrieß
- 3 Eier
- 1 TL Paprikaöl für die Farbe / alternativ geht auch Paprikapulver
- 1 EL Salz
- Ca. 300 ml Wasser
- 2 EL Crème fraîche
- 2 EL Ricotta
- Muskatnuss
- 60 g Parmesan
- 6 Eigelbe
- Butter
- 50 ml Geflügelfond
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

- Mehl und Hartweizengrieß mit zwei Eiern in eine Schüssel geben, eine Prise Salz und Paprikaöl hinzugeben. Alles mit einer Küchenmaschine oder einem Rührgerät kneten, bis sich die Zutaten zu einem trockenen Teig verbunden haben.
- Im Kühlschrank ca. 20 Minuten in Frischhaltefolie ruhen lassen, danach noch kurz bei Zimmertemperatur liegen lassen.
- Währenddessen Crème fraîche und Ricotta in einer Schüssel mit etwas Muskatnuss verfeinern. Dann die Hälfte des Parmesans hineinreiben. Alles zu einer Masse vermengen.
- Pasta-Teig durchkneten und mit Mehl bestreuen. Einmal mit dem Nudelholz vorrollen, danach mit einer Nudelmaschine weiter ausrollen. Den Nudelteig einmal quer falten und erneut durch die Maschine rollen. Wird der Teig zu feucht, zwischendurch mit Mehl bestäuben. Den Vorgang mehrfach wiederholen, bis der Teig die gewünschte Dicke hat. Ein sehr dünner Teig eignet sich für diese Nudeln besonders gut, denn nur dann bleibt das Eigelb darin später schön weich. Alternativ zur Nudelmaschine kann auch ein Nudelholz verwendet werden.
- Von der Teigbahn nach und nach etwa 50 cm lange Stücke abschneiden. Aus diesem Stück Teig entstehen im weiteren Verlauf zwei Ravioli.
- 2x1 Esslöffel Ricotta-Crème fraîche Mischung auf den Nudelteig geben. Diese so platzieren, dass sie etwa 5 cm von Rand und voneinander entfernt sind. Mit dem Löffel eine Mulde in die Ricotta-Mischung drücken und dort jeweils ein Eigelb vorsichtig reinsetzen.
- Um die Füllung herum mit einem Pinsel ein verquirltes Ei als Klebstoff auftragen.
- Das andere Ende des Teigs über die Füllung klappen.
- Mit den Händen den Teig festdrücken, sodass die Luft zwischen Teig und Füllung entweicht. Die Ränder etwas abschneiden.
- Wasser mit etwas Salz in einem Topf erhitzen, dann die Nudeln vorsichtig hineinlegen und etwa 5 Minuten darin kochen lassen.
- Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas Salz hinzugeben. Die Nudeln kurz darin schwenken.
- Geflügelfond in die Pfanne geben und vom Herd nehmen. Mit Pfeffer würzen, mit geriebenem Parmesan und geschnittenem Schnittlauch bestreuen und vorsichtig in einen Suppenteller gleiten lassen.

Trüffel-Rührei

Rezept von Sascha Suer

Geriebener Trüffel macht aus klassischem Rührei ein kulinarisches Highlight.



Zutaten für 2 Personen:

- 8 Eier
- 20 g Trüffel
- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Eier in eine Schüssel aufschlagen.
- Die Hälfte des Trüffels in feinen Scheiben direkt in die Eimasse hobeln.
- Mit einem Schneebesen vorsichtig verrühren.
- Butter in einer Pfanne bei milder Temperatur erhitzen und das verrührte Ei hineingeben. Gelegentlich in der Pfanne rühren und langsam stocken lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Über das fertige Rührei den restlichen Trüffel hobeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm servieren.

Ostereier färben mit Naturmaterialien

Farbige Ostereier gehören einfach zum Osterfest. Besonders Zutaten aus der Natur lassen sie in gesunden Farben erstrahlen.



Vorbereitung der Eier:

- Die Eier müssen vor dem Färben gereinigt werden, damit die Schale die Farbe annehmen kann.
- Gekochte Eier zum Essen sollen maximal 10 Minuten kochen.
- Gekochte Eier für Dekorationen müssen mindestens eine halbe Stunde kochen, damit das Innere des Ei's nicht fault.
- Wollen Sie ausgeblasene Eier verwenden, ist wichtig, dass diese erst komplett innen getrocknet sind.

Vorbereitung des Farbsuds:

- Verwenden Sie immer alte Kochtöpfe für den Farbsud, da der Kochtopf die Farbe des Suds annehmen kann.
- Für die Farbbäder weichen Sie die Naturstoffe im Wasser ein und kochen sie auf. Anschließend filtern Sie die Feststoffe ab.
- Je länger die Einweich- und Kochzeit ist, desto ergiebiger und kräftiger werden die Farben.

Techniken für die Verzierung



Verzieren der Eier vor dem Färben:

- Verwenden Sie dazu Kräuterblätter oder Blattspitzen und Blüten.
- Zur Befestigung kann ein Stück einer Nylonstrumpfhose oder Mullbinde, mit einem Wollfaden um das Ei gewickelt, für weiteren Halt sorgen.
- Anschließend werden die Eier in die Farbbäder gelegt.
- Die Materialien bzw. der Strumpf werden erst nach dem Abkühlen der Eier entfernt.

Verzieren der Eier nach dem Färben:

- Verwenden Sie dazu Zitronensaft.
- "Malen" Sie mit einem Q-Tip, welches in Zitronensaft getaucht wurde, Muster auf das gefärbte Ei.
- Der Zitronensaft "ätzt" die Farbe weg und das gemalte Muster erscheint in weiß auf dem gefärbten Ei.