

Gabelbissen mit FLUSSKREBSEN, PAPRIKA UND FADENNUDELN

Zutaten

60 g Fadennudeln (Capellini)
12 Flusskrebse
60 g Paprikawürferl, bunt
Dill
Salz
15 g zerlassene Butter

Für den Aspik von gelbem

Paprikasaft

300 ml Paprikaschoten, gepresst
4 Blatt Gelatine
Paprikapulver, edelsüß
Salz
Cayennepfeffer



Zubereitung

Fadennudeln im Salzwasser bissfest kochen, abseihen und mit der zerlassenen Butter abmischen.

Für den Aspik Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in den heißen Paprikasaft einrühren, würzen.

Die gekochten, ausgelösten Flusskrebsschwänze und Scheren mit Paprikawürferln und den Gewürzen in die Rexgläser füllen, mit dem Paprikaaspik auffüllen und kalt stellen.

Die Fadennudeln auf dem erkalten Aspik aufgerollt anrichten.



Zutaten

180 g Bandnudeln
1-2 Entenbrüste (mit Haut), je nach Größe
2 EL Pflanzenöl
200 g Paradeiser, geschält, entkernt und geschmolzen (oder 1 Dose Pelati)
1 Schuss trockener Weißwein
Salz, Pfeffer
50 g Bergkäse, grob gehobelt
Basilikum für die Garnitur

Bandnudeln mit PARADEISER-ENTEN-RAGOUT



Zubereitung

Backrohr auf 200 °C vorheizen.
Nudelwasser zustellen.

Entenbrust salzen, pfeffern und auf der Hautseite kreuzförmig einschneiden. Entenbrustfleisch in etwas Pflanzenöl auf der Hautseite kurz, aber scharf anbraten. Danach das Fleisch wenden, kurz Farbe nehmen lassen und danach wieder auf die Hautseite legen und 7 Minuten im Backrohr weiterbraten.

Inzwischen Nudeln kochen, danach abschrecken und abseihen. Geschmolzene Paradeiser mit etwas Weißwein erwärmen. Entenbrustfleisch aufschneiden und mit den geschmolzenen Paradeisern vermischen.

Bandnudeln in der Mitte von vorgewärmten Tellern anrichten sowie mit dem Paradeiser-Enten-Ragout umgießen. Mit frisch gehobeltem Bergkäse und Basilikumblättern garnieren.

AUSTRO-GNOCCHI

Zubereitung

Mehl, zerlassene Butter, Eier und 1 Prise Salz mit der Milch gut verrühren und zu einem lockeren Nockerl Teig verarbeiten. Teig durch ein Nockerlsieb direkt in kochendes Salzwasser drücken. Sobald die Nockerl an die Wasseroberfläche aufsteigen, abseihen und kurz abschrecken. Nockerl mit wenig Öl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben, und kurz beiseite stellen.

Neusetzer Speck in schmale Streifen schneiden und in einer Teflonpfanne auslassen, bis sie „grammig“ werden. Überschüssiges Fett abgießen. Nockerl kurz im Speck schwenken.

Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss versprudeln. Eiermasse über die Nockerl gießen und 1–2 Minuten stocken lassen. Eiernockerl auf vorgewärmten Tellern mit gehacktem Schnittlauch anrichten.

Dazu Bummerlsalat servieren.

Tipp

Sehr hübsch sieht es auch aus, wenn man die Eiernockerl portionsweise auf einem Bett aus gut mariniertem Bummerlsalat anrichtet und mit essbaren Blüten garniert.

Zutaten

300 g glattes Mehl
3 Eier für den Teig
150 ml Milch
2 EL Butter
1 EL Pflanzenöl
150 g Neusetzer oder ein anderer Selchspeck
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
4 Eier zum Versprudeln
1 EL Schnittlauch
1 Häuptel Bummerl- bzw. Eisbergsalat

