

# 2015

## ogv - Nüziders Rezepte



Datteln mit Speck	1
Garnelen mit Speck	1
Thunfischroulade	2
Frittata di cipolle e zucchini	3
Lachstartar	4
Mozzarella in carrozza	5
Mangoldrolade	6
Himbeereis	7

## Finger Food / Amuse gueule

### Datteln gefüllt mit Käse, mit Speck umwickelt

#### Zutaten:

Größere Datteln  
Filadelfia Frischkäse  
Speck in Scheiben  
geschnitten

#### Zubereitung:

- Datteln entkernen und mit Frischkäse füllen.
- Die Datteln mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit Zahnstocher fixieren.
- In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Speck leicht anbräunen.



### Garnelen mit Speck umwickelt

#### Zutaten:

Größere Garnelen  
Speck in Scheiben  
geschnitten

#### Zubereitung:

- Garnelen in der Hälfte teilen, mit Speck umwickeln und mit Zahnstocher fixieren.
- In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Speck leicht anbräunen.



## Thunfischroulade

Vorspeise

### Zutaten:

4		Eier
2	kl	Thunfischdosen in Öl
3	EL	Butter
		Petersilie
1	EL	Kapern
1		Sardelle
		Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

- Eier mit Salz, Pfeffer und Petersilie verquirlen und dünne Omeletts backen.
- Thunfisch, Butter, Kapern und Sardelle, Salz und Pfeffer in der Küchenmaschine rühren.
- Die ausgekühlten Omeletts mit der Masse bestreichen und einrollen (in einer Klarsichtfolie).
- Mind. 1 Stunde kühlstellen.

## Frittata di cipolle e zucchini

Vorspeise  
für 6 Personen

### Zutaten:

12	Eier
500 ml	Sahne
8 EL	Parmesan
	Salz, Pfeffer, Muskat
600 g	Zucchini
6	Schalotten
	Olivenöl
	Butter für die Form



### Zubereitung:

- Zucchini und Schalotten schneiden, Backofen auf 160 °C vorheizen.
- In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Schalotten andünsten, Zucchini dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Eier mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und der Sahne gut verrühren und Parmesan untermischen.
- Eine Quicheform mit Butter ausfetten die Hälfte der Eiersahne einfüllen, Zucchini und Schalotten draufgeben und mit dem Rest der Eiersahne auffüllen.
- 30 Min. backen.

## Lachstartar

Vorspeise  
für 4 Personen

### Zutaten:

300 g frischer Lachs  
300 g geräucherter Lachs  
50 g Kapern  
50 g Kren  
Zitronensaft  
2 gelbe Paprika  
Petersilie, Olivenöl, Salz,  
Pfeffer, Strudelteig,  
Schwarze Oliven, Fritier Öl



### Zubereitung:

- Alle Zutaten (außer Oliven und Strudelteig) in einen Cutter geben und fein schneiden.
- Strudelteig in ca. 5 x 5 cm große Blätter schneiden. Einen Flaschenkork auf einen Spieß stecken und mit diesem die Blätter in heißes Öl drücken. Die kalten Schälchen mit dem Tartar füllen, mit Oliven und Petersilie garnieren.

## Mozzarella in carrozza

Vorspeise  
für 4 Personen

### Zutaten:

8 Schei Toastbrot  
1 Kug Büffelmozzarella  
4 Sardellenfilets in Öl  
2 Eier  
¼ L Milch  
50 g Mehl zum Wenden  
Salz, Pfeffer, Öl zum  
Fritieren



### Zubereitung:

- Die Rinde vom Toastbrot abschneiden.
- Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden und die Sardellen vierteln.
- Eier, Milch, Salz und Pfeffer verquirlen.
- Die Mozarellascheiben und Sardellenfilets auf die Hälfte der Toastscheiben verteilen, die anderen Brote darüber decken und leicht andrücken. Die gefüllten Brote erst mit Mehl und dann im Eier-Milchgemisch wenden.
- Danach in Öl fritieren. Lauwarm servieren.

## Mangoldroulade

### Zutaten:

#### Für den Nudelteig:

160 g Weizenmehl  
 3 Eier  
 ½ EL Olivenöl  
 Salz  
 Frisch ger.  
 Muskatnuß

#### Für die Füllung:

70 g Zwiebeln  
 1 Knoblauchzehe  
 250 g Mangold  
 125 g gekochter  
 Schinken  
 200 g Ricotta  
 150 g geriebener  
 Parmesan  
 2 Eier  
 Salz, Pfeffer,  
 Muskatnuß

#### Für die Tomatensauce:

700 g reife  
 Fleischtomaten  
 60 g Zwiebeln  
 1 Knoblauchzehe  
 Basilikum



### Zubereitung:

- Nudelteig herstellen und eine Stunde kühlen. Dabei mit einem nassen Tuch bedecken.
- Zwiebeln und Knoblauch für die Füllung fein hacken, in Öl anschwitzen, den in Streifen geschnittene Mangold dazugeben, 1 Min. anschwitzen und abkühlen lassen.
- Schinken in Würfel schneiden und mit Ricotta, Parmesan, Eier, Mangold, Salz, Pfeffer, Muskatnuß gründlich vermischen.
- Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und mit der Masse bestreichen und zusammenrollen und in einem Geschirrtuch in gesalzenem Wasser garziehen lassen (60 Min.).
- Tomaten blanchieren, schälen und in Würfel schneiden. Mit Knoblauch und Zwiebel in Öl anschwitzen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Min. köcheln lassen.
- Die fertiggegarnte Pastarolle aus dem Wasser nehmen. Quer in Scheiben schneiden und fächerförmig in eine feuerfeste Form legen. Mit Tomatensauce übergießen und mit Parmesan bestreuen.
- Im Rohr überbacken (200 °C – 10 Min.)

## Himbeereis

Dessert  
für 4 Personen

### Zutaten:

250 g	Himbeeren (tk.)
50 g	Zucker
200 g	Sahne



### Zubereitung:

- Die gefrorenen Himbeeren, Zucker und Sahne in eine Küchenmaschine geben, zusammenmixen und gleich essen.