

## Folge 2: Eine Nudel-Manufaktur vom Niederrhein

### Rezepte von Domenica Müller

Alle Mengenangaben für **6 Personen**  
(wenn nicht anders angegeben)

#### Vorspeise: Büffeltartar mit Miso-Eigelb und Dinkelknusper

##### **Zutaten Tatar:**

300 g Büffelsteak  
ca. 2 EL Lupinengewürz  
ca. 2 EL geröstetes Sesamöl  
Salz & Pfeffer  
etwas Schnittlauch zum Garnieren

##### **Zubereitung:**

Das Steak in dünne Scheiben schneiden und fein würfeln. Mit den Gewürzen und dem Öl abschmecken und mit Miso-Eigelb servieren.

##### **Zutaten Miso-Eigelb:**

10 Eigelb  
35 g Miso-Paste  
10 g Limettensaft

##### **Zubereitung:**

Alle Zutaten über einem Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Zum Tatar servieren.

##### **Zutaten Dinkelknusper:**

4-5 EL Dinkel, ganzes Korn

##### **Zubereitung:**

Die Dinkelkörner so lange kochen bis sie gar ist. Dünn auf ein Backblech streichen und im Backofen bei 83 Grad ca. 2 Stunden trocknen. Zum Büffeltatar servieren.



## Hauptspeise: Pochiertes Büffelsteak mit Knoblauchschaum, Ratatouille und gefüllte Nudeltasche (Büffelchinkali)

### Zutaten pochiertes Büffelsteak:

5 L Büffelsteak  
1 Büffelsteak (Mittelstück)  
2 Dosen schwarze entkernte Oliven in Lake  
2-3 Stiele/Zweige Rosmarin, Thymian, Koriander, Estragon, Basilikum, Majoran, Salbei, Origano

### Zubereitung

Alles im Topf aufkochen, das Fleisch zugeben und ca. 45-60 Minuten ziehen lassen. Das so pochierte Fleisch beiseitestellen, später in Scheiben aufschneiden und mit dem Knoblauchschaum servieren.

### Zutaten Knoblauchschaum:

200 ml Sahne  
2 Kellen Fond z.B. Büffelsteak  
3 Knoblauchzehen  
ca. 2 EL Butter  
Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Die Knoblauchzehen klein schneiden und in der Butter anschwitzen. Zwei Kellen Fond dazugeben. Mit der Sahne auffüllen und die Masse erwärmen (nicht kochen lassen). Salzen und pfeffern. Kurz vor dem Servieren z.B. mit einem Pürierstab aufschäumen und über das Fleisch geben.

### Zutaten Ratatouille:

1 Aubergine  
1 Zucchini  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 Dose gehackte Tomaten  
3 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
Öl zum Anbraten  
1 Prise Zucker  
etwas Limettensaft  
Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Das Gemüse waschen, trocknen und würfeln. Schalotten und Knoblauch ebenfalls würfeln. Alle Gemüsesorten in einer Pfanne separat in Öl anbraten. Zum Kühlen eventuell auf ein Backblech geben. In die gleiche Pfanne die Dosentomaten geben, aufköcheln lassen. Die Gewürze zugeben und zum Schluss das angebratene Gemüse wieder zufügen.

### Zutaten Nudeltasche:

700 g Mehl, z.B. Dinkel  
240 g Wasser  
20 g Öl  
1 Ei  
8 g Salz

### Zutaten Fleischfüllung für Nudeltasche:

1 Büffelsteak  
2-3 Schalotten  
1-2 EL Koriander  
Butter zum Anbraten  
1 Schuss Wasser  
Salz & Pfeffer

**Zubereitung:**

Alles miteinander zu einem Teig verkneten, in Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. In der Ruhezeit die Füllung herstellen

Das Filet wolven. Schalotten schälen, fein hacken und mit der Butter anschwitzen. Zum Auskühlen beiseitestellen. Danach die Schalotten zum Fleisch geben und das frische Koriander zufügen. Schuss Wasser zugeben und mit Salz & Pfeffer würzen. Die Masse verrühren.

Dann den Nudelteig in längeren Bahnen mit der Nudelmaschine ausrollen. Mit einem Glas oder einer runden Ausstechform runde Formen aus dem Nudelteig ausstechen. Darauf mittig die Fleischmasse setzen. Mit etwas Wasser einsprühen. Den Teig nach oben anheben und in Falten über die Fleischmasse legen, so dass ein Beutel/Säckchen entsteht. Die so entstandene Teigtasche mit den Handkanten schließen. In kochendes Salzwasser geben. Sobald sie oben schwimmen, sind sie fertig.

### **Nachspeise: Lupinen-Eis mit gefüllter Cranberry-Nudeltasche, Beeren-Chutney & Moskau-Mule-Vinaigrette**

**Zutaten Eis (ergibt ca. 1 Liter):**

1 Liter Sahne  
10 Eigelb  
2 kleine Dosen Kondensmilch (1x normale und 1x gesüßte)  
60 g Zucker  
40 g Lupinenkaffee, gemahlen  
1 EL Glucosesirup  
etwas grobes Salz

**Zubereitung:**

Sahne und Sirup aufkochen, den gemahlene Lupinenkaffee zugeben und beiseitestellen. Das Eigelb mit Zucker auf einem Wasserbad aufschlagen bis es cremig wird. Beide Kondensmilch in die Sahne-Sirup-Mischung geben und verrühren. Dann diese Mischung in die Eigelbmasse geben und gut verrühren. Die Masse über ein Sieb abseihen und die gekühlte Masse in einer Eismaschine nach Anleitung fertigstellen.

**Zutaten Beeren-Chutney:**

2x 400 g Beutel gefrorene Beeren  
400 ml Apfel- oder Rhabarbersaft  
4-5 EL Zucker  
Mark einer Vanilleschote  
1 Schuss Weißwein (zum Ablöschen)  
1 Schuss Cointreau (zum Ablöschen)  
1 Schuss Wodka  
Salz nach Geschmack

**Zubereitung:**

Den Topfboden mit dem Zucker bedecken und leicht karamellisieren lassen. Das Mark einer Vanilleschote zugeben und mit Weißwein und Cointreau ablöschen. Den Saft zugeben und den ersten Beeren-Beutel dazugeben. Etwas leicht köcheln lassen, pürieren und passieren.

Den Saft auffangen und den Schuss Wodka zugeben. Etwas salzen und den zweiten Beerenbeutel zufügen. Bis zur Verwendung beiseitestellen.

**Zutaten Moskau-Mule-Vinaigrette:**

3 EL Ingwer  
3 EL Öl  
20 g Zucker  
ca. 1 EL Vanillezucker  
ca. 1 EL Limettensaft  
1 Schuss Wodka  
1 Schuss Zitronenöl  
2 Stiele frische Minze, klein geschnitten  
Salz nach Geschmack

**Zubereitung:**

In einem Topf etwas Öl erhitzen, den kleingewürfelten Ingwer und Vanille dazugeben. Karamellisieren lassen. Mit dem frischen Limettensaft ablöschen. Eine Prise Salz zugeben. Den Zucker, Wodka und etwas Zitronenöl dazugeben. Aufkochen und warten bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann abkühlen lassen und etwas frischer Minze zugeben.

**Zutaten Nudeltaschen:** (gleicher Teig wie im Hauptgericht)

700 g Mehl, z.B. Dinkel  
240 g Wasser  
20 g Öl  
1 Ei  
8 g Salz

**Zubereitung:**

Alles miteinander zu einem Teig verkneten, in Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. In der Ruhezeit die Füllung herstellen.

**Zutaten Cranberry-Füllung:**

200 g Cranberry  
200 g Topfen (Quark)  
4 cl Himbeerschnaps  
2 Prisen Vanillezucker  
etwas Salz nach Geschmack

**Zubereitung:**

Cranberries z.B. in Apfelsaft oder Alkohol nach Wunsch eingelegt, danach wofeln. Mit dem Topfen und den übrigen Zutaten zu einer relativ festen Masse kneten. Tipp: Sollte die Masse zu weich sein, Brösel zugeben.

Dann den Nudelteig in längeren Bahnen mit der Nudelmaschine ausrollen. Mit einem Glas oder einer runden Ausstechform runde Formen aus dem Nudelteig ausstechen. Darauf mittig die Cranberry-Quark-Masse setzen. Mit etwas Wasser einsprühen. Den Teig nach oben anheben und in Falten über die Cranberry-Quark-Masse legen, so dass ein Beutel/Säckchen entsteht. Die so entstandene Teigtasche mit den Handkanten schließen. In kochendes Salzwasser geben. Sobald sie oben schwimmen, sind sie fertig. Hierzu schmeckt Nussbutter oder Bröselbutter.

**Guten Appetit!**