

INHALT

Vorwort 7

GRUNDWISSEN PASTA 8

PASTA VEGETARISCH 32

PASTA MIT FLEISCH 62

PASTA MIT MEERESFRÜCHTEN 98

GEFÜLLTE PASTA 122

PASTA GRUNDREZEPTE 158

Rezeptregister 169

Zutatenregister 170

Über den Autor & Dank 174

Impressum 176

REZEPTREGISTER

A

Agnolotti mit Radicchio-Birnen-Füllung und Parmesanschaum **142**

B

Bärlauchfregola mit Short Rib **94**
Bouquet Garni **167**
Braune Butter **167**

C

Conchiglioni in gelber Tomaten-Wodka-Soße **41**

F

Fagottini mit Mascarponefüllung, Zitronensoße und Jakobsmuscheln **116**
Fettuccine mit Datteltomatensoße, Burrata und Basilikumpesto **50**
Fettuccine mit gebratener Zucchini, Oliven, Rosmarin und Lammfilet **86**
Fischfond **166**
Frischkäseravioli mit Pinienkern-Salbei-Butter **127**

G

Garnelenravioli mit gebratenem Junglauch und Asiavinaigrette **110**
Geflügelfond **160**
Gemüselasagne mit Wachtelei und Auberginenchip **34**
Gemüsefond **160**
Gestreifte Tortellini von Auberginen und Pecorino mit Salsa Verde **46**
Gestreifter Nudelteig **21**
Gnocchetti in kalabrischer Chilibutter **53**
Gnocchi mit geschmorter Aubergine, Rucola und Burrata **42**
Grillgemüse-Cannelloni mit geräucherter Paprikasoße **150**
Grüne Blauschimmelkäse-Käse-Tortellini in Pekannusscremesoße und sauer eingelegtem Hokkaidokürbis **154**
Grüne Zwiebelravioli mit Kalbsbackengulasch und Schnittlauch-Ricotta **84**
Grüner Nudelteig **18**

J

Jakobsmuschelravioli mit Madeira-soße und schwarzem Trüffel **144**

K

Kalbsfond **161**
Kalbsjus **162**
Kaninchencasoncelli mit Mandel-spinat und klarem Tomatenfond **138**
Kürbis-Agnolotti mit Wildschweinsugo **64**
Kürbisgnocchi mit Ochsenchwanzragout **90**

L

Lammfond **164**
Lasagne alla Bolognese **79**
Linguine mit Fenchel, Ochsenherztomate, Orange und Garnelen **100**
Linguine mit Kaviarsoße **109**

M

Mafaldine alla Bolognese **89**
Mafaldine mit mediterranem Hirschsugo **75**

N

Nodi Marini mit Rinderhackbällchen **71**
Nudelteig Grundrezept **16**

O

Offene Lasagne „Tricolore“ mit Frühlingsgemüse und Spargelragout **58**

P

Paccheri mit Pilzsoße und Champignons **38**
Pappardelle mit Fenchel, Salsiccia und Bergamotte **97**
Pilzfond **166**

R

Ravioles du Dophiné **134**
Riccioli mit Kartoffeln und Coppa **72**
Ricotta-Eigelb-Raviolo **137**
Risoni in Fontina, Rotweinreduktion und Schnittlauch **54**

Rote Tafelspitzcaramelli mit Apfelgelee, Meerrettichsoße und Schwarzbrotcroûtons **68**
Rote-Bete-Panzerotti mit Haselnuss-Salbei-Butter **124**
Roter Nudelteig **18**

S

Schwarze Panzerotti mit Garnelenfüllung auf Fenchelsalat mit Safran-Fenchel-Ragout **106**
Schwarze Ravioli mit Muscheln, Safransoße und Salicorne **112**
Schwarze Spaghettini mit Hummer und Krustentiersoße **102**
Schwarze Tagliolini mit gebratener Seezunge und Tomaten-Balsamico-Vinaigrette **120**
Schwarzer Nudelteig **21**
Spaghetti Carbonara **76**
Spaghetti mit Meeresfrüchten **119**
Spaghetti mit Zitronen-Pinienkern-Butter **37**
Spaghettini Aglio e Olio e Peperoncini **49**
Spinat-Artischocken-Ziegenkäse-Cannelloni **147**
Steinpilztortellini mit Trüffeljus und Kräuter-Crème-fraîche **128**
Sterntaler mit Artischocken, Oliven und getrockneten Tomaten, gefüllt mit Basilikumsoße und Parmesan **157**
Strozzapreti mit Rehragout, weißer Pfeffersoße und Preiselbeeren **80**

T

Tagliolini mit Sommertrüffel **57**
Tortellini in Brodo **148**

V

Vegane Gnocchi mit scharfem Tomaten-Oregano-Sugo und frittierten Kapern **45**
Vegane grüne Pilzravioli mit Lauchsoße und Brunnenkresse **132**

W

Wildfond **165**