

WARENKUNDE 12

EINLEITUNG 6

Zum Gebrauch dieses Buches.

TEIGWAREN IN GESCHICHTE UND KULTURGESCHICHTE 8

Von der »Ur-Nudel« bis zur maschinellen Pastaproduktion.
Die Entwicklung der Knödel bis hin zum Fertiggericht.

GRUNDZUTATEN 18

Eier und Mehl oder Kartoffeln sind zur Herstellung von
Pasta, Gnocchi, Knödeln und Co. unentbehrlich.

NUDELFORMEN 30

Die ganze Vielfalt der Pasta secca und asiatische Varianten.

DIE ZENTRALEN WÜRZZUTATEN 46

Von Tomaten über mediterrane und asiatische Kräuter und
Würzmittel bis hin zu den verschiedenen Käsesorten.

KÜCHENPRAXIS 60

NUDELN HERSTELLEN 66

Verschiedene Teigrezepte sowie das Ausrollen, Schneiden
und Formen von Nudelteig mit der Maschine und von Hand.

NUDELN ZUBEREITEN 82

Alles über das richtige Kochen und Aufbewahren
von Nudeln.

GEFÜLLTE PASTA & SPEZIALITÄTEN 86

Verschiedene Formen und Füllungen: von Ravioli und
Tortellini bis hin zu Maultaschen und Wan-Tans.

SPÄTZLE, GNOCCHI, NOCKERL, POLENTA & KNÖDEL 98

Regionale Teigwarenspezialitäten und ihre Zubereitung.

SPEZIALZUBEREITUNGSARTEN & FONDS 126

Klöße dämpfen, Aufläufe überbacken und Teigtaschen
frittieren sowie die Grundfonds für die Teigwarenküche.

Küchengeheimnisse

- Naturprodukt aus besten Rohstoffen 23
- Die Arche Noah für Kartoffeln 25
- Nudeln machen glücklich und vital 28
- Pasta & Tomaten: perfekte kulinarische Ehe 49
- Parmesan gesucht! 57
- Eiernudeln 68
- Nudeln für ein langes Leben 80
- Gerundete Bäuche & elegante Hüte 93
- Rund um die Maultaschen 95
- Hobeln oder schaben – eine Glaubensfrage? 98

- Von Blattln und Tascherln 108
- Fix und fertig auf den Tisch 117
- Geräte in der Teigwarenküche 134
- Formvollendet Geschmack 156
- Zwischen Fast Food und Haute Cuisine 195
- Trüffeln in der Pastaküche 212
- Viva la pasta! 229
- Nudeltäschchen weltweit 245
- Dim-Sum 252
- Dampfnudeltore in der Pfalz 298

REZEPTE 142

PASTASAUCEN & PESTO 146

Beste Begleiter für Nudeln und Teigwaren: Tomaten- und Fleischsaucen, Saucen mit Käse und Pesto.

SALATE & VORSPEISEN 172

Mediterrane und asiatische Nudelsalate, knusprige Frühlingsrollen und raffinierte kleine Pastagerichte.

SUPPEN & EINTÖPFE 186

Gaumenschmeichler und Seelentröster: herzhafte Nudelsuppen und feine Consommés.

NUDELN MIT GEMÜSE, FISCH & FLEISCH 206

Die ganze Palette der gehobenen Pastaküche: gekonnt kombiniert und raffiniert verfeinert.

GEFÜLLTE NUDELN 236

Mit ihrer delikaten Füllung überraschen Ravioli, Agnolotti und Tortelloni ebenso wie Maultaschen, Schlutzkrapfen oder Dim-Sums den Gaumen.

AUS OFEN & PFANNE 254

Fein abgeschmeckt und goldgelb überbacken, überzeugen Kässpätzle, Krautkrapfen, Cannelloni und Polenta.

GNOCCHI, KNÖDEL, KLÖSSE 272

Gefüllt und ungefüllt: Klassiker und neue Kreationen aus Kartoffel- und Brotteig, in Vollendung serviert.

SÜSSES 290

Die Teigwarenküche von ihrer süßen Seite: Zum Dessert schmecken Mohn- oder Schupfnudeln, fruchtig gefüllte Knödel oder knusprig gebackene Ravioli.

GLOSSAR 308

REGISTER 310

UNSERE SPITZENKÖCHE ... 315

IMPRESSUM 320