

Baudenschmaus mit Absinth

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 1,5 STUNDEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

800 g Kalbsnacken oder Kalbsschulter
2 Zwiebeln
2 Karotten
4 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
1–2 scharfe Peperoni (bei Bedarf)
40 ml Absinth (min. 50 Vol.-%)
500 ml Gemüsefond
3–4 Zweige frischer Thymian
1 rote Paprikaschote
ca. 30 g Kapern
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

WERKZEUGE

Wok oder Schmortopf
Stabfeuerzeug

ZUBEREITUNG Das **FLEISCH** waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und pfeffern. **ZWIEBELN** schälen, **KAROTTEN** putzen, beides in kleine Stücke schneiden und in **OLIVENÖL** etwa 8 Minuten scharf anbraten. **KNOBLAUCHZEHEN** schälen, in Streifen schneiden und etwa 3 Minuten mitbraten. Bei Bedarf klein geschnittene **PEPERONI** hinzufügen. Das Fleisch dazugeben und so lange braten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. **ABSINTH** dazugießen, mit einem Stabfeuerzeug oder einem langen Streichholz anzünden (Vorsicht: Stichflamme!) und flambieren, bis der Alkohol verbrannt ist. Alternativ kann man den Absinth auch in eine Schöpfkelle gießen, ihn darin entzünden und vorsichtig über das Fleisch gießen. Mit dem **GEMÜSEFOND** ablöschen, **THYMIANZWEIGE** dazugeben und ca. 50 Minuten bei kleiner Flamme schmoren lassen. In der Zwischenzeit die **PAPRIKASCHOTE** putzen und in Streifen schneiden. Wenn das Fleisch fast weich ist, **KAPERN** und Paprikastreifen hinzufügen, etwa 15 Minuten fertig garen und mit **SAHNE** abschmecken. Passt zu Bandnudeln, Couscous, Reis, Kartoffelpüree oder Kartoffelsalat bzw. zu grünem Salat.

„Eine Baude ist ja so etwas wie eine Berghütte. Wer schon einmal in Tschechien zum Wandern oder Skifahren war, weiß, dass so eine Baude, in die man normalerweise zum Essen und Trinken einkehrt, wohl der Inbegriff für kuschelige und zünftige Gemütlichkeit ist. Das dort gereichte Essen ist immer deftig und gehaltvoll und zumeist von bäuerlicher Einfachheit im positivsten Sinn. Tschechien ist allerdings auch für einen sehr starken Absinth bekannt, der – im Übermaß getrunken – durchaus geeignet ist, den Konsumenten in einen Zustand der bäuerlichen Einfachheit zu versetzen, dem der Baudenwirt eher kopfschüttelnd gegenübersteht. Nichtsdestotrotz eignet sich Absinth aufgrund seines starken Anisaromas ganz wunderbar dafür, in deftigen Schmorgerichten eingesetzt zu werden, und ist wegen seiner Hochprozentigkeit perfekt zum effektvollen Flambieren geeignet.“



Fagioli al fiasco

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN

KOCHZEIT: CA. 3 STUNDEN

VORBEREITUNGSZEIT: CA. 12 STUNDEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g weiße Bohnen (z. B. Canellini)
50 g Bauchspeck
2 Scheiben Parmaschinken
5 Knoblauchzehen
10 Salbeiblätter
1–2 scharfe Peperoni
(getrocknet oder frisch)
ca. 20 Körner schwarzer,
zerstoßener Pfeffer
1 gestr. TL Meersalz
ca. 150 ml Olivenöl

WERKZEUGE

Chianti-Flasche (0,75 l)
Leinen- oder Baumwollstoff
kleine Schüssel oder tiefer Teller
Essstäbchen

ZUBEREITUNG Die **BOHNEN** max. 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Backofen auf 140 °C vorheizen. **BAUCHSPECK, PARMASCHINKEN, KNOBLAUCHZEHEN** und **SALBEIBLÄTTER** so klein schneiden, dass man alles ohne Widerstand in die Flasche und später auch wieder heraus bekommt. Alle Zutaten mit den Bohnen, den unzerkleinerten **PEPERONI**, den **PFEFFERKÖRNERN** und **MEERSALZ** in die Flasche schichten. Der Flaschenhals muss frei bleiben, da sonst alles heftig überkocht. Die Flasche bis knapp unter die Hälfte mit **OLIVENÖL** füllen, kaltes Wasser dazugießen, bis die Bohnen gut bedeckt sind, und die Flaschenöffnung mit einem Stück Stoff (Leinen oder Baumwolle – kein Synthetikstoff!) nicht zu fest ausstopfen. Die Flasche in einen tiefen, feuerfesten Teller oder eine kleine Schüssel stellen, um das ausfließende Öl aufzufangen, und für 2,5–3 Stunden auf die unterste Schiene oder den Ofenboden stellen. Ab und zu nachsehen, ob die Bohnen noch mit Flüssigkeit bedeckt sind und ggf. etwas Öl oder Wasser nachgießen. Nach dem Herausnehmen die Flasche etwas abkühlen lassen und die Bohnen in eine Schüssel schütten – das ist der schwierigste Teil bei diesem Rezept. Hilfreich ist ein Essstäbchen (Chopstick), mit dem man etwas nachstochern kann. Die Fagioli sollten am besten warm genossen werden, schmecken aber auch kalt ganz hervorragend.

„Für dieses lustige Gericht aus der Toskana wurde ursprünglich die ohnehin beim Brotbacken entstehende Wärme im Steinofen genutzt, um die Bohnen langsam und unkompliziert im vorderen, etwas kühleren Teil des Ofens in kleine Geschmacksbomben zu verwandeln. Und da man in der provinziellen Küche oft und gerne Mittel einsetzt, die gerade zur Hand sind, ist die Verwendung einer Chianti-Flasche in diesem Fall sicher einleuchtend. Man könnte natürlich auch jede andere Flasche verwenden, aber die bauchige Form des klassischen Chianti-Ballons ist hierfür geradezu ideal. Normalerweise fassen diese Gebinde 1,5 l Wein und nicht wie bei diesem Rezept nur 0,75 l – aber die großen Flaschen sind für manche Backöfen zu hoch. Einfach mal ausprobieren! Wenn die große Flasche passt, würde ich diese auch verwenden. Die Zutaten müssen dann entsprechend angepasst, also verdoppelt werden. Die Fagioli sind als Beilage fast zu schade und sollten eher als Vorspeise mit frischem Weißbrot oder als Pastagericht mit kleinen Nudeln und etwas Parmesan gereicht werden.“



Himbeertorte à la Valeska

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN

KÜHLZEIT: CA. 2–3 STUNDEN

ZUTATEN FÜR 1 TORTE

250 g mürbe Kekse
(z. B. Hobbits von Brandt)
150 g Butter
500 g Quark (20 %)
300 g Naturjoghurt (3,5 %)
1 Tüte Vanillezucker
6 Blatt Gelatine
500 g frische Himbeeren
350 g Himbeergelee

WERKZEUGE

Mörser
Springform oder
verstellbarer Tortenring
kleiner Stieltopf
Rührschüssel

ZUBEREITUNG Die **KEKSE** in einem Mörser so fein wie möglich zerkleinern. Die **BUTTER** schmelzen und mit den Keksen vermengen. Die entstandene Masse gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen und leicht festdrücken. Es sollte ein etwa 1 cm dicker Boden entstehen. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde abkühlen lassen, bis die Masse fest ist. **QUARK** und **JOGHURT** mit **VANILLEZUCKER** verrühren. **GELATINE** in kaltem Wasser aufweichen und in einem Stieltopf bei wenig Hitze schmelzen lassen. Einige Löffel Quarkmischung in die flüssige Gelatine einrühren und alles zum restlichen Quark geben. Die Springform aus dem Kühlschrank nehmen und die Quarkmasse gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen. Nochmals im Kühlschrank abkühlen lassen, bis der Quark fest ist (ca. 1–1,5 Stunden). Die **HIMBEEREN** waschen, gut abtropfen lassen, dann auf dem Quark gleichmäßig und eng verteilen. **HIMBERGEELE** im Stieltopf erwärmen, bis es zähflüssig ist. Das Gelee auf den Himbeeren verteilen und die Torte wieder für etwa 1–2 Stunden im Kühlschrank kühlen. Wenn das Gelee fest geworden ist, die Springform vorsichtig öffnen und die Torte kalt servieren.

„Eigentlich bin ich kein Kuchentyp, aber für diese frische Himbeertorte lasse ich alles stehen! Habe ich eigentlich schon erwähnt, dass Frauen viel besser backen können als Männer? Wobei man bei dieser Torte gar nicht vom Backen reden kann – allenfalls wenn man den Kühlschrank als Backofen akzeptiert. Der richtige Backofen bleibt jedenfalls aus, was die Zubereitung wirklich vereinfacht. Selbstverständlich könnte man auch andere Beerenfrüchte verwenden. Aber als ich diese Torte zum ersten Mal gekostet habe, war es um mich geschehen – ich finde diese Kombination perfekt. Liebe Valeska, wo immer du jetzt bist: Ich bin mir sicher, dass du auch dort alle Herzen gewinnst. Vielen Dank für dieses leckere Rezept!“



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

LINSENSALAT

150 g Linsen (z. B. Puy-Linsen, grüne Linsen, braune Tellerlinsen)
50 g Sellerie
50 g Karotte
5 EL Olivenöl
1–2 Lorbeerblätter
2 mittelgroße Schalotten
10 Cocktailtomaten
50 g Lauch
1 Bund glatte Petersilie (ca. 30 g)
1 TL scharfer Senf
1 TL Honig
3 EL weißer Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer aus der Mühle

HIRSCHKARREE

1 Hirschkarree (ca. 600 g)
2 Knoblauchzehen
1 EL Butterschmalz
2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

AUSSERDEM

1 Kopf Friséesalat

WERKZEUGE

kleiner Topf mit Deckel (2 l)
Bratpfanne (Ø 28 cm)
Glas (200 ml) oder kleine Rührschüssel
Sieb
kleiner Bräter
Alufolie
scharfes Messer

ZUBEREITUNG LINSENSALAT Die **LINSEN** in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. **SELLERIE** und **KAROTTE** putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Linsen in einem kleinen Topf mit 1 EL **OLIVENÖL** kurz (ca. 1 Minute) anrösten, Karotten- und Selleriewürfel dazugeben und mit ½ l Wasser aufgießen. Auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 35 Minuten leise köcheln lassen. Nach 20 Minuten **LORBEERBLÄTTER** und Salz dazugeben, Deckel wieder auflegen. 10 Minuten, bevor die Linsen bissfest sind, die **SCHALOTTEN** und **TOMATEN** in Würfel, den **LAUCH** in Ringe, die **PETERSILIE** in Streifen schneiden. Mit der Petersilie sollte man übrigens nicht allzu sparsam umgehen, 2 Handvoll können es schon sein. Für die Vinaigrette zuerst **SENF**, **HONIG** und **BALSAMICO-ESSIG** in einem Glas oder einer kleinen Schüssel verrühren, salzen und pfeffern, dann das restliche Olivenöl dazugeben und rühren, bis eine Emulsion entsteht. Wenn die Linsen den gewünschten Biss haben (sie sollten nicht zu weich sein), überschüssiges Wasser abgießen, in dem warmen Topf Vinaigrette, Schalotten, Tomaten, Lauch und Petersilie unterheben und abgedeckt beiseitestellen.

ZUBEREITUNG HIRSCHKARREE Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Vom **HIRSCHKARREE** Sehnen und Haut entfernen (parieren). Die hervorstehenden Knochen von Fleischresten und Knochenhaut befreien. Karree salzen und pfeffern. **KNOBLAUCHZEHEN** schälen und einmal der Länge nach zerteilen. In einer Pfanne das **BUTTERSCHMALZ** stark erhitzen und das Karree darin von beiden Seiten je 2 Minuten mit dem Knoblauch und den **ROSMARINZWEIGEN** scharf anbraten. **OLIVENÖL** in einen kleinen Bräter geben, das Karree mit den Rosmarinzweigen, aber ohne den Knoblauch hineinlegen und ca. 25 Minuten im Ofen braten. Herausnehmen, mit Alufolie umwickeln und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Mit einem scharfen Messer so in gleich große Stücke aufteilen, dass jedes Stück einen Knochen hat. Zum Servieren 2–3 Blätter Friséesalat auf einen Teller legen, einige Löffel von dem lauwarmen Linsensalat auf die Salatblätter geben und mit je einem Stück Karree anrichten.

„Linsen sind das Allerletzte!‘ Dieser aus tief empfundener, ehrlicher Abscheu entstandene Ausruf ist sicher dem einen oder anderen geläufig. Meist kommt er aus dem Munde derer, die das Pech hatten, in ihrer Kindheit mit Linsensuppen konfrontiert zu werden, die durch ihre Konsistenz eine nahe Verwandtschaft zum Rauputz nicht verbergen konnten. Tatsächlich hat die Linse aber wesentlich mehr drauf und ist dank ihrer Vielseitigkeit längst in der Spitzengastronomie angekommen. Besonders die feine, nussig schmeckende Puy-Linse aus Le Puy-en-Velay in der Auvergne, deren besonderes Aroma auch auf die vulkanischen Böden ihrer Heimat zurückzuführen ist, muss man mal probiert haben. Selbstverständlich kann für dieses Rezept auch jede andere Linse verwendet werden. Ich verzichte übrigens grundsätzlich auf das Einweichen der Linsen, da sie einfach zu weich werden und ihren leckeren Biss verlieren. Was das Hirschkarree betrifft: Hierbei handelt es sich wohl um eines der feinsten Stücke Wildfleisch, das man zwischen die Reißzähne bekommen kann.“



Lachs (selbst gebeizt) mit Zitronengras und Koriander

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 1 STUNDE

RUHEZEIT: CA. 48 STUNDEN

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

1 Lachsfilet (ca. 1 kg)
10 Stangen Zitronengras
2 Bund frischer Koriander
10 Pimentkörner
20 Wacholderbeeren
3 gehäufte EL brauner Rohrzucker
5 gehäufte EL grobes Meersalz
1 gestr. EL grob gemahlener Pfeffer
etwas Butter
frisches Brot

WERKZEUGE

Grätenzange oder Spitzzange
scharfes Kochmesser
Mörser
großes Holzbrett
Frischhaltefolie
große, flache Keramikplatte
Gewichte (ca. 3 kg)

ZUBEREITUNG Das **LACHSFILET** mit der Gräten- oder einer Spitzzange von Gräten befreien. Die seitlichen Bauchlappen wegschneiden, da diese tranig schmecken. Das Filet genau in der Mitte der Länge nach sauber durchtrennen. Das **ZITRONENGRAS** waschen, die äußeren harten Schichten entfernen, den Rest sehr fein schneiden. **KORIANDER** waschen, trocken schütteln und eher grob schneiden. **PIMENTKÖRNER** und **WACHOLDERBEEREN** im Mörser zerstoßen und mit **ROHRZUCKER**, **MEERSALZ** und Pfeffer vermengen. Die beiden Filetstücke auf ein großes, mit Frischhaltefolie belegtes Brett legen. Eines der Filets mit der Hälfte der Salz-Zucker-Gewürzmischung bestreuen, darauf den Koriander ausbreiten. Dann das Zitronengras sowie den Rest der Gewürzmischung darüberstreuen und die zweite Filethälfte bündig auf die erste legen. Alles straff mit mehreren Lagen Frischhaltefolie umwickeln, auf eine flache Keramikplatte legen, das Holzbrett auf den Fisch legen und mit Gewicht beschweren. Das Gewicht kann alles Mögliche sein: Blumentöpfe, eine Hantel oder ein paar Laptops – Hauptsache, es passt alles in den Kühlschrank, in dem der Lachs dann 48 Stunden bleiben muss. Alle 12 Stunden muss der Lachs gewendet und wieder mit den Gewichten beschwert werden. Nach 48 Stunden den Lachs auswickeln und alle Kräuter entfernen. Am Schwanzende festhalten und mit einem sehr scharfen, dünnen Messer – am besten mit einem Filetmesser – parallel zur Oberfläche sehr dünne Scheiben abschneiden. Mit etwas Butter auf frischem Brot anrichten. Dazu passt eine Kräutermayonnaise, Senf-Honig-Creme oder Meerrettich.

„Das Beizen des Lachses hatte ursprünglich den Sinn, den Fisch für längere Zeit haltbar zu machen. Bei den Erfindern dieser Methode, den Skandinaviern, nennt man einen gebeizten Lachs ‚graved‘, was nichts anderes bedeutet als ‚vergraben‘. Hierbei wurde der gesalzene, gezuckerte und mit Kräutern gewürzte Fisch in einem Erdloch versenkt, mit Steinen beschwert, mit Erde bedeckt und manchmal erst nach Wochen wieder ausgegraben. Durch den Sauerstoffabschluss, den Druck und das Salz haben Mikroorganismen, die den Fisch eigentlich verfaulen lassen würden, keine Chance und der Lachs kann in aller Ruhe fermentieren. Wer einen Garten hat, kann das natürlich genauso machen. Für alle anderen Genießer gibt es hier die küchenfreundliche Variante – wobei das auch bedeutet, dass wir keinen ganzen, sondern nur einen halben Lachs verwenden, also ein Filet. Vorteile sind, dass der Lachs sich dadurch wesentlich leichter handhaben lässt und man nicht unbedingt zwölf Gäste braucht, um einen ganzen Lachs zu verspeisen. Wer ein komplettes Tier verarbeiten möchte, nimmt einfach die doppelte Menge an Zutaten. Außerdem verzichten wir bei diesem Rezept ausnahmsweise mal auf Dill und ersetzen ihn durch Koriander und Zitronengras – was dem Lachs wirklich außerordentlich gut steht!“



Rinderhesse mit Gremolata auf dem Nudelblatt

ZUBEREITUNGSEITE 144



Rinderhesse mit Gremolata auf dem Nudelblatt

ZUBEREITUNGSZEIT HESSEN: CA. 3,5 STUNDEN

ZUBEREITUNGSZEIT NUDELBLÄTTER: CA. 2 STUNDEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

RINDERHESSEN

2 Rinderhessen (à 500 g)
2 Zwiebeln
500 g Suppengrün
(Lauch, Sellerie, Karotte)
30 g Butterschmalz
300 ml Weißwein
3 Gewürznelken
300 ml Gemüsefond
etwas kalte Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

GREMOLATA

1 Bund glatte oder krause Petersilie
4 Knoblauchzehen
Meersalz

ZUBEREITUNG RINDERHESSEN Die **RINDERHESSEN** gründlich unter kaltem Wasser abspülen, von etwaigen Knochensplintern befreien und trocken tupfen. Die Seiten der Hesse einschneiden, da sich das Fleisch beim Anbraten sonst zu sehr aufwölbt. Die **ZWIEBELN** und das **SUPPENGRÜN** putzen und in Würfel schneiden. Die Hesse salzen und pfeffern. **BUTTERSCHMALZ** im Schmortopf oder in der Schmorpfanne erhitzen und die Hesse von beiden Seiten je 3 Minuten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Die gewürfelte Zwiebel in den Topf geben und so lange rösten, bis sie gut Farbe angenommen haben (ca. 5 Minuten). Das gewürfelte Suppengemüse dazugeben, kurz mitrösten. Mit dem **WEISSWEIN** ablöschen und den Bratensatz vom Topfboden lösen. Das Fleisch wieder in den Topf legen, die **GEWÜRZNELKEN** dazugeben und alles abgedeckt auf kleiner Flamme ca. 2,5 Stunden schmoren. Dabei immer wieder kontrollieren, ob sich noch Flüssigkeit im Topf befindet! Sollte keine oder kaum noch Flüssigkeit im Topf sein, mit **GEMÜSEFOND** auffüllen, sodass das Fleisch etwa bis zur Hälfte der Fleischstärke in der Flüssigkeit liegt. Das Fleisch ab und zu wenden. Je nach Qualität der Hesse kann das Fleisch schon nach 2 Stunden gar sein – oder erst 1 Stunde später! Daher ab und zu mit der Gabel prüfen. Das Fleisch muss sich vom Markknochen gelöst haben und sollte sehr weich sein. Wenn das Fleisch gar ist, aus dem Topf nehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen warm halten. Das Mark – falls nötig – aus den Knochen kratzen und zum Gemüse geben. Die Knochen dem Hund geben. Den gesamten Topfinhalt in ein feines Sieb geben und in eine Sauteuse (oder einen Stieltopf) passieren. Auf etwa $\frac{2}{3}$ der Menge einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren noch mit etwas kalter **BUTTER** abziehen. Je 2 Nudelblätter auf vorgewärmte Teller legen, das Fleisch dazugeben und die Soße angießen. Das Fleisch mit der Gremolata bestreuen und heiß servieren.

ZUBEREITUNG GREMOLATA Die **PETERSILIE** waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die **KNOBLAUCHZEHEN** schälen und mit der Knoblauchpresse zerdrücken. Alles mit einer Prise **MEERSALZ** vermischen.

ZUBEREITUNG NUDELBLÄTTER **HARTWEIZENGRIESS** und **MEHL** mischen. Auf einem Backbrett

oder einem sauberen Tisch aufhäufen und in die Mitte eine Mulde drücken. **EIER**, **MEERSALZ** und **OLIVENÖL** dazugeben. Das Mehl nach und nach unter die Eier mischen und ordentlich durchkneten. „Das Kneten ist sehr wichtig und sollte beherzt stattfinden – und zwar so lange, bis sich beim Durchschneiden des Teigs kleine Bläschen zeigen. Ich finde übrigens, dass man den Teig unbedingt von Hand und nicht mit einer Rührmaschine kneten sollte. Zum einen wird der Teig elastischer und homogener, wenn man ihn mit den warmen Händen knetet, zum anderen macht es auch viel mehr Spaß.“ Sollte der Teig zu trocken sein und sich nicht gut verbinden, einen Schuss lauwarmes Wasser dazugeben. Den Teig in ein sauberes Leinentuch einschlagen und etwa 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend in 4 gleich große Stücke schneiden und mit der Nudelmaschine oder einem Nudelholz zu dünnen Bahnen ausrollen (Nudelmaschine: Stärke 7), dabei mit einer dickeren Stufe (2) beginnen und dann immer dünner werden, bis der Teig etwa $\frac{1}{2}$ mm dünn ist. Hierbei so sparsam wie möglich mit Mehl umgehen, da die Nudelplatten sonst nicht gut aneinanderhaften. Die Teigbahnen in gleich große Platten aufteilen. **PETERSILIE** waschen, trocken schütteln und je 1 Petersilienblatt in die Mitte einer Platte legen, eine zweite Platte so darauflegen, dass keine Luftblasen entstehen, und andrücken. Die Platten ca. 1 Stunde auf den Leinentüchern trocknen lassen. In sprudelndem Salzwasser ca. 5–6 Minuten al dente kochen. Der Topf muss so groß sein, dass sich die Nudelplatten frei bewegen können und nicht zusammenkleben – lieber einen zu großen als einen zu kleinen Topf verwenden!

NUDELBLÄTTER

200 g Hartweizengrieß
200 g Mehl (Typ 550)
3 Eier
 $\frac{1}{2}$ gestr. TL feines Meersalz
1 EL Olivenöl
lauwarmes Wasser
1 Bund glatte Petersilie
Salz

WERKZEUGE

Backbrett
Schmortopf oder Schmorpfanne
(Ø 32 cm)
Alufolie
feines Sieb oder Spitzsieb
Stieltopf oder Sauteuse
Nudelmaschine oder Nudelholz
großer Kochtopf
saubere Leinentücher
(Küchentücher)

„Der Hesse ist, zumindest in unserem Kulturkreis, genauso wenig zum Verzehr geeignet wie der Brandenburger. Die Hesse, auch Beinscheibe genannt, ist es dagegen durchaus. Im Gegensatz zu ihrer berühmten Schwester, der Mailänder Kalbshaxe – besser bekannt als Ossobuco alla milanese – ist sie in jeder Metzgerei für kleines Geld zu bekommen. Eigentlich als schnödes Suppenfleisch gedacht, wird aus dem attraktiven Fleischstück mit dem schönen Knochen in der Mitte durch langsames Schmoren ein saftiger Leckerbissen mit einer grandiosen Bratensoße.“

„Für die Nudelblätter kann man auch Mehl vom Typ 405 oder 00 verwenden – je feiner, desto besser! Je höher die Typbezeichnung, desto mehr gesunde Inhaltsstoffe enthält das Mehl. Allerdings wird es auch grober, benötigt eventuell mehr Wasser oder Eier und die Nudeln werden dunkler und nicht so fein (siehe Vollkornnudeln).“