

Sonstiges

Hier möchte ich eine Sammlung von Rezepten erstellen die nicht in den großen Kategorien passen. Dieses sind neben dem Pesto, und Sugo auch Beize und andere Grund- und Ergänzungs-Rezepturen.

Pesto:

Allgemeines: ... Das (auch: der) Pesto (von italienisch pestare, „zerstampfen“) ist eine pastose, ungekochte Sauce, die in der italienischen Küche meist zu Nudeln gereicht wird, insbesondere in der Herkunftsregion werden Trofie oder Trenette gewählt. Das bekannteste, Pesto alla genovese, enthält in seiner Ursprungsform Basilikum vermengt mit Pinienkernen, angereichert mit Knoblauch und Olivenöl, sowie Käse. Das heute klassische Pesto entstammt der Region Ligurien und wurde dort Mitte 1863 erstmals dokumentiert.

Hier möchte ich aber nur Pesto beschreiben die ich für unsere Gerichte selber erstellt und getestet habe: dazu gehörten folgende Pestos:

Bärlauch-Pesto

Zutaten: 100 gr. frischer Bärlauch, 100 gr. Pinienkerne, 100 gr. Olivenöl, 50 gr. Parmesankäse, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne trocken rösten und auf einem Brett auskühlen lassen, Mit dem Messer grob hacken, den gewaschenen, geputzten und trocken getupften Bärlauch grob hacken. Bärlauch, Pinienkerne in ein hochwandiges Gefäß geben. Langsam das Öl angießen und alles mit einem Pürierstab zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten. Pecorino(Parmesan) fein reiben und unter die Paste ziehen. Mit Salz sowie Pfeffer würzig abschmecken.

Kommentar: 100 ml Olivenöl ist etwas zu wenig!

Pesto muss im Kühlschrank einige Tage ziehen.

Eine Ergänzung mit mit 50 gr. Basilikum könnte ich mir sehr gut vorstellen: Test wird erfolgen:

Historie: 2.4.2015 erstmalig hergestellt und eine Probe für Kathrin mit Versand.

Basilikum Pesto

Zutaten: 100 g Basilikum mit Stiel, 60 g Pinienkerne geröstet, 20 g Knoblauch geschält, 30 g Parmesan gerieben, 2 Blatt Minze frische, 50 ml Rapsöl, 200 ml Olivenöl kaltgepresst, Meersalz Fleur de Sel, Pfeffer frisch gemalen, 1 Msp. Zitronenschale abgerieben,

Zubereitung: Pinienkerne bei schwacher Hitze ohne Fett haselnussbraun rösten. Käse reiben.

Knoblauch schälen und etwas klein hacken. Die Blätter vom Basilikum abzupfen und die Stiele fein hacken. Mit einem Pürierstab zuerst die Stiele ohne Öl zu Brei zerkleinern. Nach und nach die Basilikum-Blätter, die gerösteten Pinienkerne, Knoblauch, Minze und das Rapsöl hinzugeben und alles fein pürieren (Olivenöl wird bitter wenn es mit einem Pürierstab zu schnell und zu lange aufgeschlagen wird!). Jetzt das Olivenöl, geriebenen Parmesan-Käse und das Salz und Pfeffer mit einem Kochlöffel unterrühren. Mit etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Die fein abgeriebene Zitronenschale verleiht dem Pesto eine ganz besonders weiche, frische Note. Nochmals gut durchrühren und in ein Marmeladenglas o. ä. füllen. Darauf achten, dass alles mit Olivenöl bedeckt ist. Im Kühlschrank, offen gelagert, ist das Pesto über viele Wochen haltbar.

Kommentar:**Historie:**

[Sonstiges Start](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/sonstiges:start?rev=1427981228>

Last update: **25.03.2022 18:16**

