

Nudelteig

500 g	Mehl 00	Alles mit dem Knethaken in der Küchenmaschine 8 Minuten kneten.
200 g	Eigelb	In Folie einschlagen und 1 Stunde kühl stellen.
150 g	Vollei	
30 g	Oliveneröl	
5 g	Salz	

Ravioli/ Tortellini Cappellacci

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.
Den Nudelteig ausrollen, 8 cm im Durchmesser ausstechen und Haselnuss große Kugeln in die Mitte des ausgestochenen Nudelteigs aufdressieren.
Den Nudelteig leicht befeuchten und exakt zusammen legen.
Jetzt den Ravioli in die Hand nehmen und ihn zum Tortellini einschlagen.

Franzi's Krustenbrot

200 g	Dinkelvollkornmehl	Alle Mehle in eine große Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken.
200 g	Weizenmehl	die Hefe hineinbröckeln und mit einem Teil des lauwarmen
150 g	Emmermehl	Wassers und dem Honig vermengen, mit Mehl bedecken.
20 g	Hefe	Abgedeckt ca 20 Minuten gehen lassen.
75 g	Sauerteig	Im Anschluss alle Zutaten mit dem restlichen Wasser
ca. 375 ml	Wasser	verkneten. Und abgedeckt in einer Brotform 30-40 Minuten gehen lassen.
18 g	Meersalz	Stürzen und bei 210 Grad 35-40 Minuten backen.
2 Eßl	Honig	
4 Eßl	Gewürze und Kerne nach Geschmack	

Selleriepüree

50 g	Schalotten	Schalotten und Knollensellerie schälen und fein schneiden.
20 g	Oliveneröl	Zuerst Schalotten, dann den Sellerie in dem
500 g	Knollensellerie	Oliveneröl anbraten. Mit Salz abschmecken.
100 ml	Weißwein	Mit Weißwein ablöschen und reduzieren.
etwas	Sahne	Dann evntll etwas Sahne zugeben und das Gemüse weich schmoren.
		In einem Barmixer pürieren und durch einen feinen Sieb passieren. Nochmals nachschmecken.

Pulpo

1 stk	Pulpo (ca. 1kg)	Bis auf den Pulpo alles in einen Topf geben, aufkochen
0,7 l	Rotwein trocken	und den Pulpo hineingeben. Ca. 3 h leicht köcheln lassen.
1 stk	Karotte	Als Probe den Pulpo herausnehmen und einen Arm abtrennen
1 stk	Lauch	und probieren. Ist er zart, herausnehmen, kurz abkühlen
1 stk	Staudensellerie	lasse. Die Saugknöpfe mit der Hand komplett mit der Haut abziehen und
1 stk	Lorbeerblatt	die komplett weissen Arme in 1,5 cm dicke scheiben schneiden.
0,7 l	Wasser	Pro Portion 8 stk in schäumender Butter und Rosmarin
		ca. 1 Minute anbraten.

Tonkabohnen-Kokos-Eiscreme

500 ml	Kokosmilch	Zucker und Eigelb verrühren.
5 stk	Eigelb	Kokosmilch mit der Tonkabohne erhitzen.
125 g	Zucker	Die erhitze Kokosmilch auf das Eigelb
2 stk	Salbei	geben und zur Rose (80 °C) abziehen.
		Im Anschluss passieren und in einer Eismaschine gefrieren.