



Bernd Bruins

Voorgerecht 4 personen

Ingrediënten

Pastadeeg

300 gr bloem van harde tarwe (grano duro)
3 eieren

Vulling

500 gr rode bieten
paneermeel
snufje kaneelpoeder

Saus

100 gr boter
1 el maanzaad
parmigiano reggiano

peper en zout



Casunziei Rossi

Rode bieten-ravioli uit de dolomieten

Pastadeeg

Doe de bloem en de eieren in een kom en meng alles. Kneed alles tot een bal op de werkbank tot er een glad deeg ontstaat. Pak het deeg in folie en laat het deeg 15 minuten rusten.

Vulling

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bedek de bodem van een ovenschaal met zeezout en leg de bieten hier op. Pof de bieten in hun eigen schil ongeveer 2 uur, tot ze mooi zacht en zoet zijn. Haal de schil van de bieten en snijd ze in stukken en doe deze in een maatbeker en pureer ze met de staafmixer. Voeg een snufje kaneelpoeder toe en zo nodig peper en zout. Voeg daarna paneermeel toe tot de vulling stevig genoeg is om de ravioli te vullen. Dek de vulling af en zet deze in de koelkast.

Rol het deeg uit tot 1 mm dikte. Snijd vierkantjes van het deeg van 4 bij 4 cm en leg op de helft van de vierkantjes een theelepeltje van de vulling. Smeer de randjes in met water en plak een vierkantje deeg er bovenop. Druk de randjes goed op elkaar.

Saus

Smelt de boter op laag vuur in een ruime pan. Voeg een klein beetje zout aan de boter toe. Kook de ravioli kort in gezouten water, ongeveer 3 minuten. Giet ze goed af en doe ze bij de boter.

Presenteren

Schep de casunziei op het bord en strooi er rijkelijk maanzaad en geraspte parmigiano over.





Hoofdgerecht 2 personen

Bernd Bruins

Ingrediënten

Parelgort

50 gr parelgort
 50 gr eekhoorntjesbrood
 3 dl kippenbouillon
 1 dl witte wijn
 ½ ui, gesnipperd
 1 teen knoflook, fijngehakt
 klontje boter
 1 eetlepel parmigiano reggiano, geraspt
 1 eetlepel bladpeterselie, gehakt
 peper en zout

Cote de boeuf

1 cote de boeuf van 500 gr
 zwarte peper
 rozemarijn
 olijfolie
 zout



Bistecca alla fiorentina con orzo e porcini

Parelgort

Breng de kippenbouillon aan de kook. Verwarm een pan met een laagje olie. Fruit de ui en de helft van de knoflook aan, zonder te laten kleuren.

Voeg de parelgort toe en fruit deze even mee. Blus af met de witte wijn en laat de alcohol verdampen. Voeg beetje bij beetje de bouillon toe en blijf regelmatig roeren. Blijf dit doen tot de gort gaar is en het vocht bijna verdampt is.

Verwarm in een koekenpan een laagje olie en bak hierin het eekhoorntjesbrood mooi bruin. Voeg de rest van de knoflook toe en breng op smaak met peper en zout. Doe de porcini door de parelgort en roer de boter, parmigiano en peterselie erdoor.

Cote de boeuf

Stook de houtskoolgrill tot de vlammen weg zijn en de kolen gloeien. Leg een paar takken rozemarijn op de gloeiende kolen. Bestrooi de cote de boeuf met zwarte peper en smeer hem in met olijfolie.

Grill de bistecca aan 2 kanten ongeveer 2 minuten per kant, zodat hij goed gebakken is, maar nog rood van binnen. Bestrooi de cote de boeuf met zout en serveer hem samen met de parelgort.





Bernd Bruins

Nagerecht 2 personen

Ingrediënten

1 onrijpe peer
2 dl alchermes (Italiaanse likeur)
50 gr suiker

Crema pasticcera:

¼ l melk
4 eidooiers
50 gr suiker
25 gr bloem
1 vanillestokje

Fritelle di ricotta

250 gr ricotta
2 eieren
4 eetlepels suiker
snufje kaneelpoeder
rasp van 1 citroen
120 gr bloem
1 theelepel bakpoeder
snufje zout
poedersuiker



Pere in alchermes con fritelle di ricotta

Schil de peer, snijd hem in tweeën. Doe de peer in een pan met de alchermes en de suiker en breng het aan de kook. Zet het vuur laag en laat de peer stoven tot hij gaar is, maar niet te zacht. Draai de peer af en toe in het vocht.

Crema pasticcera

Doe melk met de helft van de suiker en het gespleten vanillestokje in een pan en breng het tegen de kook aan (niet laten koken). Doe in een kom de eidooiers, bloem en de rest van de suiker en roer dit tot een glad mengsel. Giet de warme melk bij de eidooiers en roer goed. Gooi het mengsel terug in de pan en zet hem op laag vuur. Gaar de crème al roerend met een garde op het vuur tot hij de dikte van vla heeft. Laat de crème afkoelen.

Fritelle di ricotta

Verhit de frituur pan tot 180 graden of zet een pannetje olie op het vuur. Doe de ricotta met de citroenschil en de kaneelpoeder in een kom en roer tot een glad mengsel.

Doe in een andere kom de eieren, suiker en zout en klop dit op met een mixer. Roer dit voorzichtig door de ricotta. Zeef de bloem met de bakpoeder boven de ricotta en spatel dit er doorheen, zonder veel lucht te verliezen.

Schep met een eetlepel kleine balletjes en gooi ze in het hete vet. Bak ze tot ze mooi goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met poedersuiker. Serveer de peer met de vanillecrème en de ricottabeignets.