

NUDEL KÜCHE

GENUSSTIPPS
VON PROFIS
FÜR PROFIS

Gipfelgenuss

Ein Blick hinter die Kulissen
nudeliger Berg-Kulinarik

KI kocht mit

Wie ChatGPT und Co. in
die Profiküche einziehen

Amore im Topf

Österreichische Nudelkultur
trifft auf italienischen Gusto





INHALT

04 Kulinarik jenseits der Baumgrenze

Besonderheiten der Berggastronomie

06 Fleischloser Hütten-Genuss

Interview mit dem kreativen Pächter-Paar der Franz-Fischer-Hütte im Lungau

08 Gaumenfreuden in luftiger Höhe

Einblick in die „Nudelküche“ am Kärntner Nassfeld

14 Schmeckt bald alles digital?

Wie die Künstliche Intelligenz den Kochprofi-Alltag bereichert

18 Rezeptinspiration von ChatGPT

Was auf den Teller kommt, wenn KI Rezepte entwickelt

24 Bella Italia

Vom weltweiten Einfluss der italienischen Küche

27 Amore im Topf

Rezeptinspirationen für den italienischen Gusto

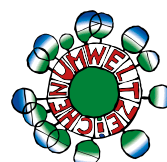
IMPRESSUM

Medieninhaber/Herausgeber/Verleger: Josef Recheis Eierteigwarenfabrik und Walzmühle GmbH, Fassergasse 8-10, 6060 Hall in Tirol/Österreich, Tel.: +43 (0) 5 7324, www.recheis.com/gastro, info@recheis.com. Recheis ist allein für den Inhalt verantwortlich.

Inhalt, Layout und Bildmaterial des Magazins Nudelküche sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung der Inhalte bzw. Bilder ist ohne Zustimmung des Urhebers untersagt. Food Fotografie: WEST.Fotostudio, Food Styling: Verena Fiegl.

Bildquellen: Shutterstock, Recheis, Georg Kukuvec Photography, Sarah Neuner Photography, Kofelalm.

Gedruckt nach der Richtlinie des österreichischen Umweltzeichens, „Druckerzeugnisse“, Gutenberg-Werbering GmbH, UW-Nr. 844.





Maria Wechselberger
Redaktion Recheis Nudelküche und
Produktmanagement Gastronomie

Liebe Leserin, lieber Leser!

Als österreichisches Traditionsunternehmen stellen wir im Herzen Tirols mit größter Sorgfalt, Liebe und natürlichen Zutaten Teigwaren her – seit 1889. In all den Jahren haben wir unsere Produkte und Marke stetig weiterentwickelt und sind zugleich unserem Erfolgsrezept immer treu geblieben: Unsere Kund*innen mit höchstem Nudelgenuss in bester Qualität zu versorgen. Sowohl daheim am Familientisch als auch in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung, wo Sie, geschätzte Kochprofis, unsere Teigwaren zu Ihren eigenen, g'schmackigen Kreationen verarbeiten. 2025 setzen wir sichtbare Schritte zum Erhalt einer zukunftsfiten Marke. Unsere Packungen bekommen ein frisches Design und das bekannte Recheis Logo erfährt eine behutsame, zeitgemäße Weiterentwicklung. Bei allen äußerlichen Neuerungen können Sie sicher sein, im Inneren gewohnte Chefqualität vorzufinden – das ist unser Genussversprechen.

Wortwörtlich am Gipfel des Genusses arbeitet man in hochgelegenen Profiküchen. In dieser Ausgabe der Recheis Nudelküche haben wir unseren Blick „nach oben“ gerichtet, wo die heimische Berggastronomie ihre Gäste mit kreativen Konzepten und nudeligen Schmankerln verwöhnt (ab Seite 4).

Welche Schmankerln auf den Teller kommen, wenn man ChatGPT Rezepte entwickeln lässt, das können Sie ab Seite 14 nachlesen. Die künstlich intelligenten Helferlein schwingen zwar (noch?) nicht selbst den Kochlöffel, haben aber dennoch Potenzial, Sie im Gastro-Alltag zu unterstützen.

Ab Seite 24 dürfen wir Ihnen zwei unserer neuen Spezialitäten vorstellen: Gnocchi Sardi und Orecchiette sind typisch italienische Pasta-Sorten, die sich perfekt für mediterrane Köstlichkeiten eignen. Für den italienischen Gusto, vom österreichischen Nudelspezialisten.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen und lassen Sie sich kulinarisch inspirieren,
Ihre Nudelküche Redaktion



Österreichs Nudelspezialist seit 1889 – stete Weiterentwicklung von Produkt und Marke, gleichbleibendes Erfolgsrezept: Höchster Nudelgenuss in bester Qualität.

Am Gipfel der Genüsse

Wie arbeitet es sich eigentlich jenseits der Baumgrenze?

Was braucht es, um hoch oben bei den Gästen zu punkten?

Ein Blick hinter die Kulissen der heimischen Hüttengastronomie.



Im Kamin knistert das Feuer, es duftet verlockend nach Germknödeln mit Vanillesauce, Kaiserschmarrn oder deftigen Nudelgerichten. Hat man erst einmal in der gemütlichen Stube Platz genommen, weiß man: Die heiß ersehnte Stärkung ist nicht mehr weit. Wir alle kennen das freudige Gefühl, wenn man nach einem langen Tag im Freien eine wohlig-warme Berghütte betritt – oder auf der Sonnenterrasse unter blauem Himmel Platz nimmt. Für eine unverwechselbare Atmosphäre stecken die heimischen Hüttenwirtinnen und -wirte das ganze Jahr über viel Kreativität und Engagement in die Weiterentwicklung ihrer Gastrokonzepte.

Schulterblick auf 2.000 Metern

Für uns Anlass genug, den Rucksack zu schnüren und uns in luftigen Höhen umzuhören: Was bewegt die Berggastronomie derzeit? Welche Konzepte setzen sich besonders durch?

Nachgefragt bei Harald Schürz,
Lebensmitteltechnologe bei Recheis

Kochen Nudeln am Berg anders als im Tal?

Wasser kocht bei 100 °C? Was gemeinhin als Naturgesetz gilt, stimmt nicht immer bzw. überall: In höheren Lagen verändert sich der Siedepunkt von Wasser. Auf 2.000 Metern liegt er zum Beispiel nur mehr bei circa 93 °C und sinkt mit jedem Höhenmeter weiter. Die niedrigere Temperatur des kochenden Wassers führt dazu, dass sich die Kochzeit der Teigwaren erhöht – und mit ihr der sogenannte Abkochverlust.

Nudeln bestehen hauptsächlich aus Stärke und Eiweiß. Während des Kochvorgangs tritt Stärke aus den Nudeln aus, wodurch sie weich werden. Das bezeichnet man in der Fachsprache als Abkochverlust. Das enthaltene Eiweiß wiederum verhindert, dass zu viel Stärke auf einmal abgegeben wird. Eierteigwaren mit ihrem höheren Eiweißgehalt sind naturgemäß die kochfestere Option und in vielen Profiküchen (sowohl am Berg als auch im Tal) das Produkt der Wahl.

Um auch in Gipfelnähe den Abkochverlust so gering wie möglich zu halten und Gäste mit bissfesten Nudelgerichten zu begeistern, wissen sich erfahrene Hüttenköchinnen und -köche

Unser Blick geht nach Salzburg und Kärnten. Im Lungau betreiben Tom Burger und Evelyn Matejka die erste fleischlose Alpenvereinshütte Österreichs – und locken damit jährlich tausende Besucherinnen und Besucher an den Fuß des Mosermandls. Die Kofelalm am Nassfeld ist das kulinarische Revier von Küchenchef Nedžad Cavkic. Er verrät im Hüttenportrait, wie es ihm gelingt, täglich tausende Gäste kulinarisch zu verwöhnen und wieso gerade Nudeln immer gut ankommen.

Was die vorgestellten Konzepte eint: Sie setzen auf höchste Speisenqualität und möglichst nachhaltige Küche. Auch wenn das Angebot immer vielfältiger wird: Zutaten von weit her sind tabu. Logistischen Herausforderungen bei der Warenbeschaffung begegnen die Wirtsleute mit altbewährten Lösungen: Sie decken sich mit Großgebinden ein, setzen auf kurze Transportwege oder gehen langfristige Kooperationen mit den lokalen Betrieben und der Bevölkerung ein. Damit leisten sie nicht nur einen wichtigen Beitrag zur Zufriedenheit der Gäste, sondern geben ein Bekenntnis zur Regionalität.



Harald Schürz ist seit zehn Jahren Lebensmitteltechnologe und Produktentwickler bei Recheis.

natürlich zu helfen: Sie verwenden extra kochfeste Nudeln, etwa die Recheis Premium Spaghetti (s. auch Seite 10). Der Grund: Diese Teigwaren wurden eigens für die besonderen Anforderungen der Berggastronomie entwickelt. Sie enthalten neben drei Eiern je Kilogramm Hartweizengrieß noch zusätzliches Eiweiß, das das Proteingerüst im Hartweizen weiter stabilisiert – so bleiben die Nudeln trotz geringerem Siedepunkt und längerer Kochzeit in der Höhe stabil. Auch Warmhalten und Wiedererwärmen können dem perfekten Biss nichts anhaben.

Neben dem richtigen Produkt spielt ein ausreichender Salzgehalt im Wasser eine wichtige Rolle: Er erhöht den Siedepunkt um 1-2 °C, was sich in höheren Lagen ebenso positiv auf den Abkochverlust auswirkt.

Die erste fleischlose Alpenvereinshütte Österreichs

Evelyn Matejka und Tom Burger, Pächter-Paar der Franz-Fischer-Hütte, über ihr pflanzliches Erfolgsrezept und warum es bei ihnen immer Nachschlag gibt.



Die beiden Wirtsleute Evelyn Matejka und Tom Burger gehören zu den Vorreitern nachhaltiger Hüttenküche.

Evelyn und Tom, ihr macht euch für den Naturschutz stark und betreibt auch eure Alpenvereinshütte, die Franz-Fischer-Hütte im Salzburger Lungau, seit Jahren vegetarisch bzw. vegan. Wie kam es dazu?

Evelyn: Bevor Tom und ich uns kennengelernt haben, hatte ich die Hütte schon sechs Jahre gepachtet. Da ich selbst Vegetarierin bin, wollte ich der Küche, die bis dahin sehr fleischlastig war, meinen Stempel aufdrücken.

Tom: Ich habe während eines Sabbaticals 2018 ein Jahr lang den Alpenbogen durchquert. Da bin ich an der Franz-Fischer-Hütte vorbeigekommen. Evelyn hat mich mit ihrem Konzept sofort inspiriert. Wir sind in Kontakt geblieben, ich habe sie die nächsten beiden Sommer auf der Hütte besucht – und wir haben uns ineinander verliebt. Schließlich habe ich meinen Managerjob in Südtirol an den Nagel gehängt und bin ganz zu ihr auf die Hütte gezogen. Bis zu unserer ersten Begegnung wusste ich nicht einmal, was ein Veganer ist, heute ernähre ich mich selbst rein pflanzlich.

Wie hat das Umfeld auf das Konzept reagiert?

Evelyn: Der Alpenverein und auch unser Dorf (Zederhaus)

waren sehr offen. Anfangs hatte man aber Bedenken, dass es sich für mich als Gastronomin nicht rechnen könnte. Wie sich herausgestellt hat, waren die Sorgen unbegründet: Seitdem wir das machen, haben sich die Übernachtungszahlen mehr als vervierfacht, von 900 auf 4.000 in diesem Jahr. Dazu kommen jährlich rund 15.000 Tagesgäste. Ich glaube, das ist Beweis genug, dass unser Konzept funktioniert.

Was ist euer Erfolgsgeheimnis?

Tom: Wir missionieren nicht, sondern überzeugen mit Qualität und Geschmack. Damit erreichen wir auch skeptische, traditionelle Esserinnen und Esser.

Wie gestaltet ihr eure Speisekarte?

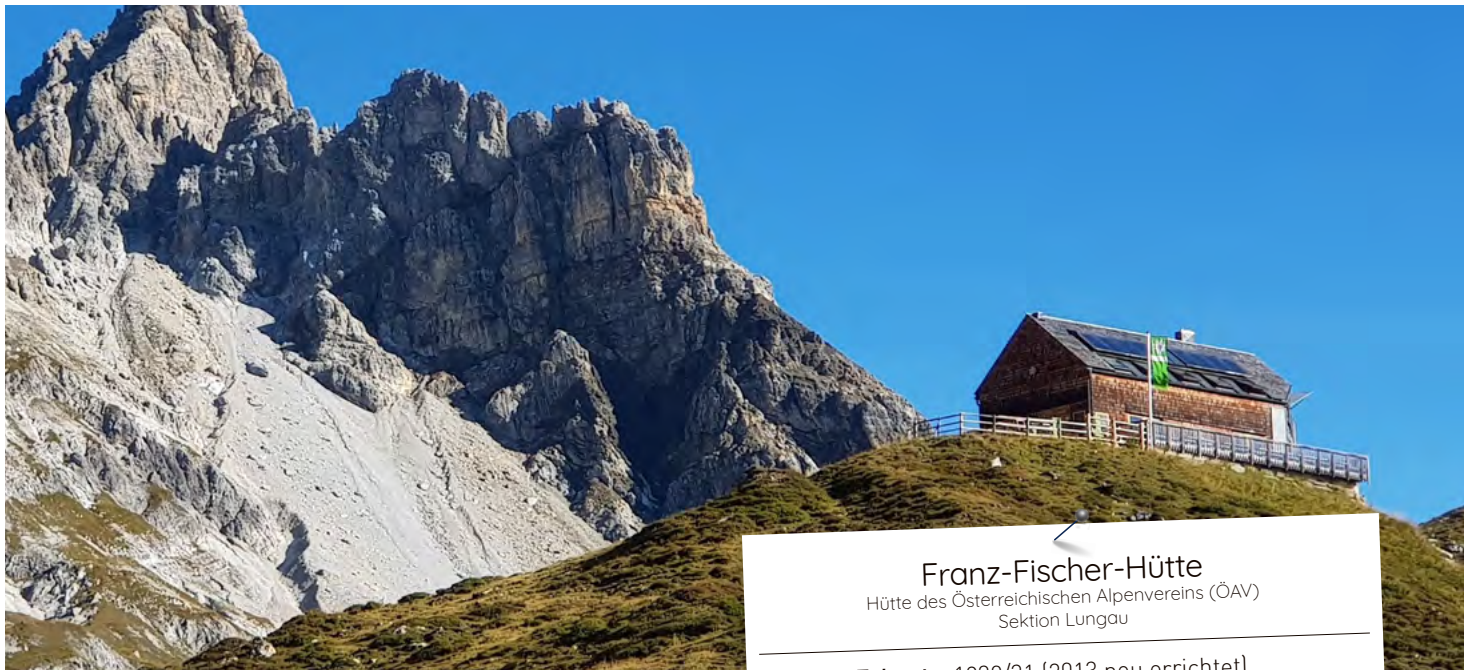
Tom: Das Angebot wechselt täglich. Wir planen kurzfristig, je nachdem welche Rohstoffe gerade verfügbar sind.

„ Wir missionieren nicht, sondern überzeugen mit Qualität und Geschmack. “

Woher bezieht ihr eure Produkte?

Evelyn: Die meisten von einem Bio-Großmarkt, der die Ware in unserem Lager, einem kleinen Stadl im Dorf, abstellt. Dort holen wir sie wöchentlich ab und bringen sie mit dem Pickup auf den Berg. Über die Jahre konnten wir auch Einheimische überzeugen, dass sie uns ihren Gartenüberschuss überlassen. Den bringen uns viele sogar selbst im Rucksack rauf oder wir klappern alle ab, wenn wir im Tal sind. Generell achten wir darauf, dass wir alles bei Lungauer Betrieben oder überregional kaufen. Unser Quinoa zum Beispiel ist aus dem Mühlviertel, die (Bio-)Nudeln von Recheis.

Tom: Bei den Nudeln, wie bei fast allen anderen Zutaten, haben wir mittlerweile vollständig auf vegan umgestellt. Die Gäste merken kaum einen Unterschied, und für uns ist es einfacher, wenn die Differenzierung wegfällt. Wenn sie hören, dass ein Gericht vollkommen ohne tierische Produkte auskommt, sind sie ganz überrascht, dass rein pflanzliche Küche so schmackhaft sein kann. Daran haben wir sehr lange getüftelt. Den typischen Umami-Geschmack erzeugen wir durch Röstaromen, etwa von Zwiebeln oder Schwammerln. Außerdem fällt durch die vegane Küche weniger Lebensmittelabfall an.



Warum?

Evelyn: Weil pflanzliche Abfälle einfacher zu kompostieren sind. Wir verarbeiten aber ohnehin fast jede Schale und jedes Grün zu Fond.

Wie vermeidet ihr sonst noch Lebensmittelabfall?

Tom: Wir wählen die Portionsgröße so, dass der Otto-Normalverbraucher satt wird. Wenn nicht, bekommt man gratis Nachschlag. So kommen kaum halbvolle Teller zurück.

Und wie sieht es mit dem Verpackungsmüll aus?

Evelyn: Wir versuchen, so wenig wie möglich davon anzuhäufen. Dafür kaufen wir hauptsächlich Groß- und Mehrweggebinde und offene Ware. Ihren eigenen Müll müssen die Gäste selbst wieder mit ins Tal nehmen.

Gebt ihr euer Wissen über nachhaltige Hüttenführung auch an andere weiter?

Evelyn: Es ist uns ein großes Anliegen, das in die Breite zu bringen. Gemeinsam mit dem Alpenverein gebe ich regelmäßig Kochworkshops für Gastronominnen und Gastronomen zur praktischen Pflanzenküche.

Tom: Ich gebe Markenbildungsworkshops, in denen wir Alleinstellungsmerkmale für Hütten erarbeiten, um sie als Marke zu etablieren.

Welche Pläne habt ihr für die kommende Saison?

Tom: Wir sind ständig am überlegen, wie wir die Welt retten können! (lacht)

Evelyn: Langfristig wollen wir auf der Hütte möglichst autark leben, indem wir unseren eigenen Strom erzeugen bzw. im Tal einen Selbstversorgergarten anlegen.

Franz-Fischer-Hütte

Hütte des Österreichischen Alpenvereins (ÖAV)
Sektion Lungau

Erbaut: 1930/31 (2013 neu errichtet)

Ort: Zederhaus, Salzburg

Höhe: 2.020 Meter

Lage: In den Radstädter Tauern am Fuße des Mosermandls (2.680 Meter)

Saison: Juni bis Oktober (abhängig von der Witterung)

Zielgruppe: Heimische und internationale Wanderer

Besonderheit: Erste der 231 ÖAV-Hütten, auf der rein vegan bzw. vegetarisch gekocht wird – seit 2017 von Evelyn Matejka.

Beliebteste Gerichte bei den Gästen:

Spinatknödel, Jägerschnitzel, Linsenbolognese

Buchtipps

Hüttenduft: Gerichte und Geschichten aus den Tauern

Hüttenküche ganz ohne Fleisch? Wie das zusammen geht, zeigen Evelyn Matejka und Tom Burger in ihrem gemeinsamen Kochbuch. Von der cremigen Erbsen-Kartoffelsuppe über würzige Berglinsbolognese bis zum Schwarzbeer-Käsekuchen: In über 60 veganen Rezepten gewähren die

beiden Hüttenpioniere Einblicke in die nachhaltige Küche der Franz-Fischer-Hütte. Erschienen im Bergwelten Verlag.

Wer mehr über ihr Konzept erfahren möchte, kann die beiden Wirtsleute per Mail kontaktieren unter: franzfischerhuette@gmx.at



Gaumenfreuden in luftiger Höhe

Wie es dem Kofelalm-Küchenchef Nedzad Cavkic gelingt, täglich tausende Speisen in bester Qualität zu servieren.



Die Kofelalm am Kärntner Nassfeld: Im hochfrequentierten Bergrestaurant zählen Qualität und Schnelligkeit.

Der Gipfel der Madritsche am Kärntner Nassfeld ist nicht nur für seine atemberaubende Aussicht auf die umliegenden Karischen und Julischen Alpen bekannt, er ist auch das kulinarische Revier von Nedzad Cavkic. Seit über zehn Jahren ist er Küchenchef auf der dortigen Kofelalm. Die 2013 eröffnete Ausflughütte an der Bergstation des Millennium-Express ist Sommer wie Winter geöffnet. Während der Skisaison wird sie täglich von tausenden Wintersportbegeisterten gestürmt.

Ansturm im Winter

Um den Besucheransturm bewältigen zu können, verfügt die Hütte im Winter nicht nur über ein „À la carte“-, sondern seit kurzem auch über ein eigenes Selbstbedienungsrestaurant. Im „Centro“ serviert der Küchenchef mit seinem 15-köpfigen Team Pizza und Pasta. „Zwei Klassiker, die schnell zubereitet sind“, sagt Cavkic. Eine Notwendigkeit, gehen doch an starken Tagen stündlich über 300 Pizzen und hunderte Nudelteller über den Tresen. Insgesamt werden in beiden Lokalen zu Spitzenzeiten mittags rund 1.200 Teller ausgegeben.

Vorbereitung ist alles

In der Küche bedarf das gute Vorbereiten: Die Nudeln kocht das Team vor und stellt sie kalt. „So bleiben Stärke und Qualität erhalten. Wir brauchen sie dann nur mehr kurz fertigkochen und können schneller servieren“, so Cavkic. Nach über 25 Jahren in der Berggastronomie weiß er: „Unsere Gäste ha-

ben für ihre Skitickets viel bezahlt und wollen nicht ewig aufs Essen warten. Darauf müssen wir reagieren, sonst kommen sie nicht wieder.“

Erlebnisgastronomie

Um den Erlebnisfaktor am Berg hochzuhalten, hat man auf der Kofelalm in den letzten Jahren einiges investiert: Die Nudelgerichte werden im „Centro“ etwa in einer eigenen Schauküche vor den Augen der Gäste frisch zubereitet, auf Wunsch auch vegan. Neben Klassikern wie Spaghetti Bolognese („Die sind unverzichtbar“) oder Penne Arrabbiata wird seit heuer eine neue Nudelsorte ausgegeben: Orecchiette (Näheres zum Recheis Neuprodukt ab Seite 24). Der Küchenchef serviert sie mit hauseigenem Pesto. Auch im Sommer, wo das „Centro“ geschlossen ist, müssen die Gäste nicht auf die beliebte Pasta verzichten: „Klassiker wie unsere Tagliatelle mit Tomaten und Spinat bieten wir auch im regulären Restaurant an.“

Erfolgsfaktor Qualität

Angesprochen auf sein Erfolgsrezept, antwortet Cavkic: „Die Qualität muss passen.“ Seine Zutaten bezieht er aus Österreich und von lokalen Produzenten. Letztlich sei für den Erfolg der Kofelalm aber vor allem eines ausschlaggebend: „Wir versuchen fair zu unseren Gästen zu sein und hören ihnen aufmerksam zu.“

STECKBRIEF

Name: Kofelalm Nassfeld, Kärnten

Eröffnung: 2013 (2023 erweitert um das SB-Restaurant „Centro“)

Kapazität: 700 Gäste (drinnen & auf der erweiterten Sonnenterrasse)

Besonderheiten: höchstgelegene Skihütte am Nassfeld, eigenes Pizza- und Pastalokal, Skiservice, Ausgangspunkt der Sommerrodelbahn „Pendolino“

Beliebteste Nudelgerichte: Tagliatelle mit Lachs und Zitronenrahmsauce, Spaghetti Bolognese

Nockerlgriß-Dukaten im Rote-Bete-Feuertopf

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Für die Dukaten:

550 g Recheis Premium Nockerlgriß
(Art.-Nr.: 216)
3 l Milch
150 g Eigelb
200 g Cottage Cheese
Salz, Pfeffer, Muskat
Butterschmalz

Für die Garnitur:

Grünkohlchips, Creme Fraîche

Für den Feuertopf:

2 Zwiebeln, feine Brunoise
4 Knoblauchzehen, gehackt
100 ml Pflanzenöl
800 g Rote Bete
3 kleine, rote Chilis, in Ringe geschnitten
5 cm Ingwer
3 EL Bockshornkleesaat, fein zerstoßen
250 ml Portwein
2 Orangen (Abrieb und Saft)
500 ml Apfelsaft

500 ml Gemüsefond
2 EL Kreuzkümmel, gemahlen
2 EL Kümmel, ganz
1 TL Koriandersamen, fein zerstoßen
1 EL Wasabipaste
800 g fertiges Blaukraut
Maisstärke zum Abbinden
400 g Granatapfelkerne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
3 EL Honig

1. Für den Feuertopf zunächst Zwiebel und Knoblauch in Öl anrösten, dann die Rote Bete geschält und gewürfelt dazugeben.
2. Als nächstes Chiliringe, Ingwer und Bockshornkleesaat beimengen und mit Portwein und Orangensaft inklusive Abrieb aufgießen. Apfelsaft, Gemüsefond, Kreuzkümmel, Kümmel, Koriandersamen und Wasabipaste hinzufügen und leicht köcheln lassen, bis die Rote Bete gar ist. Schließlich das Blaukraut zugeben.
3. Mit ein wenig angerührter Maisstärke abbinden und Granatapfelkerne unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Honig abschmecken.
4. Für die Dukaten den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Die Milch, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Muskat, aufkochen. Recheis Nockerlgriß zugeben und ca. 2 Minuten unter Rühren einkochen. Sobald die Masse anzieht, vom Herd nehmen und Eigelb und Cottage Cheese unterheben.
6. Daraus Dukaten formen und diese kurz in einer heißen Pfanne in Butterschmalz beidseitig anbraten. Anschließend auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 20 Minuten lang auf mittlerer Schiene fertig backen.
7. Den Rote-Bete-Feuertopf in einem tiefen Teller oder Pfandl anrichten und die Nockerlgriß-Dukaten darauf platzieren.

Tipp: Knusprige Grünkohlchips und etwas Creme fraîche sind das perfekte Topping für Auge und Gaumen!



Art.-Nr.: 216
Recheis Premium Nockerlgriß, 500 g

Gipfelstürmer Bolognese

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 90 Minuten

Ein herzhafter Klassiker, der sowohl ober- als auch unterhalb der Baumgrenze schmeckt: Spaghetti Bolognese findet man auf heimischen (Ski-)Hütten besonders oft in der Speisekarte. Kein Wunder, immerhin sind sie für große und kleine Bergfreunde die perfekte Stärkung an einem aktiven Tag. Die extra kochfesten Recheis Premium Spaghetti sorgen auch in hohen Lagen für den richtigen Biss und lassen sich ausgezeichnet warmhalten und wiedererwärmen.

1.000 g Recheis Premium Spaghetti N°5 extra kochfest
(Art.-Nr.: 211)

Für die Gipfelstürmer-Bolognese:

40 g Bergbohnenkraut

6 Wacholderbeeren

4 Pimentkörner

500 g Bauchspeck

3 rote Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

750 g Faschiertes gemischt

200 ml Pflanzenöl

2 Karotten geschält, in feine Würfel geschnitten

½ Lauch, in feine Würfel geschnitten

½ Fenchel, in feine Würfel geschnitten

8 EL Tomatenmark

800 ml Rotwein

1,5 l Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro
(Art.-Nr.: 3517)

5 Tomaten, entkernt und in Würfel geschnitten

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

4 EL Aceto Balsamico

Waldhonig

Für die Garnitur:

Reifer Bergkäse, frische Petersilie, bunte Bergkräuter

1. Recheis Premium Spaghetti N°5 laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen.
2. Das Bergbohnenkraut abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Wacholderbeeren und Pimentkörner im Mörser fein zerstoßen. Den Speck in Würfel schneiden und Zwiebel sowie Knoblauch fein hacken.
3. Das Faschierte und die Speckwürfel in einer großen Kasserolle mit Öl anschwitzen. Gehackte Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Lauch und Fenchel zugeben.
4. Im Anschluss das Tomatenmark sowie zerstoßenen Wacholder und Piment dazugeben und kräftig anrösten.
5. Mit Rotwein ablöschen und mit Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro aufgießen. Für ca. 30 Minuten köcheln lassen.
6. Die Tomatenwürfel hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Aceto Balsamico und Waldhonig abschmecken.
7. Die Spaghetti in der Sauce schwenken und in einem tiefen Teller anrichten.
8. Großzügig mit gehobeltem Bergkäse bestreuen und mit frischer Petersilie und bunten Bergkräutern garniert servieren. Dazu passt ein fein marinierter Bergkräutersalat.

Tipp: Die Sauce ist eine vielseitige Basis, die sich ausgezeichnet auf Vorrat kochen lässt. Sie kann auch hervorragend zu einer Gipfelstürmer Lasagne abgewandelt werden, z. B. mit der gewellten Recheis Premium Lasagne Grandi (Format: ½ GN-Blech).



Art.-Nr.: 211
Recheis Premium Spaghetti
extra kochfest, 5 kg



Art.-Nr.: 3517
Recheis Sugo di Peppino
al Pomodoro, 4 kg





Schwammerlgulasch mit Bandnudeln und Salat in Waldbeerdressing

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Heimische Wälder sind nicht nur ein Paradies für Wanderer, sondern liefern je nach Saison die perfekten Zutaten für eine Natur-inspirierte Hüttenküche. Regional und saisonal – so wie es die heimische Berggastronomie vielerorts als Erfolgsrezept für sich entdeckt hat. Recheis Bandnudeln in Chefqualität sind als Beilagenklassiker immer die richtige Wahl.

1.000 g Recheis Chefqualität Eierteigwaren
Bandnudeln gedreht (Art.-Nr.: 114)
2.000 g Pfifferlinge, geputzt
400 g Butter
5 Zwiebeln, fein gewürfelt
5 Soloknoblauchzehen, fein gehackt
1 EL Paprikapulver
1 EL Mehl
60 ml Weißwein zum Ablöschen
2 l Sahne
800 ml Gemüsefond
100 g Kräuter (Petersilie, Majoran, Kerbel, Schnittlauch)
Salz, Pfeffer, Muskat, Prise Zucker

Für den Salat mit Waldbeerdressing:

700 g Plücksalat

300 g Waldbeeren (Himbeeren, Moosbeeren, Ribisel)
200 g Ribiselgelee
100 ml Himbeeressig
2 EL Estragonsenf
300 g Olivenöl
50 ml Haselnussöl
Salz, Pfeffer, Honig

1. Recheis Chefqualität Bandnudeln in Salzwasser laut Packungsanleitung bissfest kochen.
2. Die geputzten Pfifferlinge bei Bedarf in eine einheitliche Größe schneiden. Rund ein Drittel davon zur Seite stellen.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen und die restlichen Pfifferlinge darin goldbraun rösten.
4. Anschließend Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und mitrösten, dann Paprikapulver und Mehl einstauben.
5. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne und Gemüsefond aufgießen.
6. Die Kräuter in die Sauce geben und gut mit Salz, Pfeffer, Muskat und ein wenig Zucker abschmecken.
7. Die restlichen Pilze nun in einer Pfanne anbraten, würzen und Petersilie untermischen. Beiseitestellen.
8. Für das Waldbeerdressing alle Zutaten miteinander im Hochleistungsmixer vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.
9. Die Bandnudeln in der Waldpilzsauce schwenken, anrichten und mit den separat gebratenen Pilzen garnieren.
Den Pflücksalat mit Waldbeerdressing marinieren und dazu reichen.

Tipp: Für das gewisse Etwas bietet sich eine Garnitur aus Kräuternerde und Sauerteigschwämmen an. Für die Kräuternerde Petersilie mit Semmelbröseln und Salz in einem Hochleistungsmixer in kurzen Intervallen mixen. Für die Sauerteigschwämme das Innere eines Sauerteigbrots in kleine Schwämme reißen und unter der Wärmebrücke trocknen lassen.

Nudelalternative: Schmeckt auch mit flaumigen Knödeln, am besten mit Recheis Knödelbrot zubereitet.

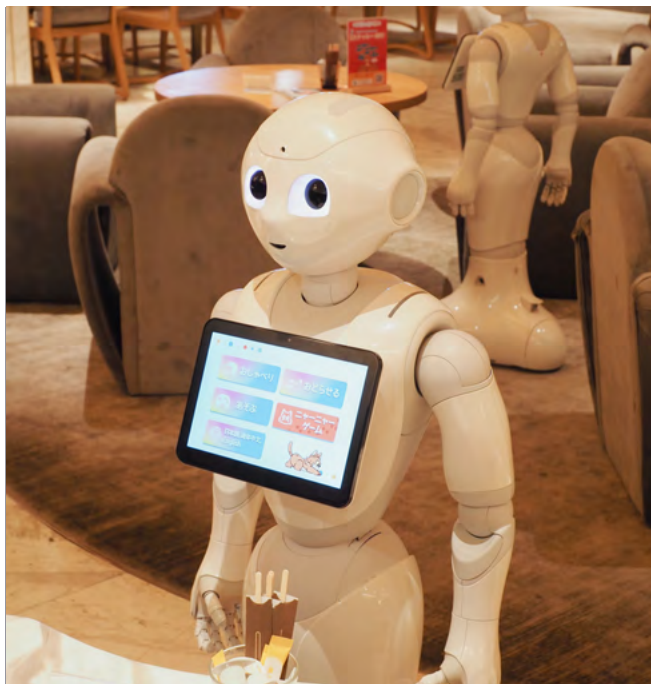


Art.-Nr.: 114
Recheis 2-Eierteigwaren
Bandnudeln gedreht, 5 kg

Schmeckt bald alles digital?

Ware, die automatisch nachbestellt wird, eine abwechslungsreiche Menükarte auf Knopfdruck oder ein Roboter, der Nudeln kocht: Künstliche Intelligenz (KI) ist in der Gastronomie längst angekommen. Warum sie mehr Chance als Risiko ist.





Der Service im Roboter-Café „Pepper Parlor“ in Tokio wirkt noch exotisch – doch KI ist auch in der heimischen Gastro im Kommen.

„Übernimmst du einmal die Weltherrschaft?“

Eine legitime Frage, wenn man im Kaffeehaus plötzlich einem Roboter begegnet. Mit leuchtenden Augen hat uns Pepper beim Eingang empfangen und zu unserem Tisch geführt. Seither weicht uns das quirlige Kerlchen nicht mehr von der Seite. Überall wimmelt es nur so von Kollegen seiner Sorte. Weniger „menschlich“ erscheinende Exemplare auf Rollen kümmern sich ums Servieren der Speisen und Getränke.

Nachdem wir bei Pepper bestellt haben, schäkern wir ein bisschen mit ihm herum. Wir lassen ihn Witze erzählen und seine Lieblingsmusik vorspielen. Unsere Eingangsfrage beantwortet er so: „Kein Grund sich Sorgen zu machen! Meine alleinige Aufgabe ist es, Menschen das Leben zu erleichtern und sie zum Lächeln zu bringen.“ Erheitert – und auch ein bisschen erleichtert – genießen wir unseren Matcha Latte, den in der Zwischenzeit ein Servierroboter gebracht hat. Das Warten hat uns Pepper mit einer Tanzeinlage versüßt. Als wir das Lokal verlassen, winkt er uns hinterher.

Asien macht's vor

Was nach einer Szene aus einem Science-Fiction-Film klingt, ist in Japan längst Realität. Die Foodbloggerin Mel Mashbat beschreibt auf ihrem YouTube-Kanal den futuristischen Besuch im „Pepper Parlor“, einem Roboter-Café in Tokio. In Asien schießen seit Jahren dutzende solcher Lokale aus dem Boden. Und machen den Kontinent zum schnellstwachsenden Markt, wenn es um KI-gestützte Tools in der Gastro geht. In

Japan hat man mit dem Einzug der Robotik in Restaurants, Bars und Cafés aus der Not eine Tugend gemacht: Wie kein anderes Land der Welt ist der Inselstaat von einer alternenden und schrumpfenden Bevölkerung betroffen – und damit einem akuten Fachkräftemangel. Um den Wohlstand zu erhalten und die Personalnot einzudämmen, setzt man daher verstärkt auf die aufstrebende digitale Technologie.

Mehr Effizienz

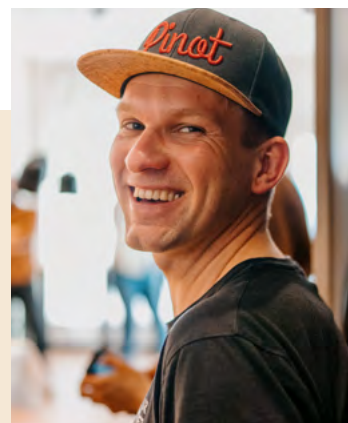
In Europa hat sich diese Entwicklung noch nicht so deutlich durchgesetzt. „Die EU ist bei KI in Robotik oder in Form von generativer Software berechtigterweise sehr skeptisch, vor allem aus Datenschutzgründen. Gleichzeitig bremst das aber das enorme Effizienzsteigerungspotenzial der Technologie“, sagt Alexander Gottschalk. Der deutsche Gastroinsider ist derzeit einer der gefragtesten Speaker, wenn es um den Einsatz der Technologie in der Branche geht. Weil KI auch bei uns gekommen ist, um zu bleiben, seien Gastrobetriebe nun gut beraten, für sich selbst die passende Lösung zu finden. Vereinzelt zeigen das Unternehmen aus Österreich und Deutschland bereits vor. In Wien übernehmen etwa im japanischen Fusion-Restaurant „Hiro“ Roboter schon länger Aufgaben wie das Servieren von Speisen. Im „Nan's“ am Brunnenmarkt kann man dem Roboter „NooBot“ beim Nudelkochen über die Schulter blicken.

„Solche standardisierten Prozesse sind für KI wie geschaffen. Oft sind das Bereiche, in denen man ohnehin schwer Personal findet“, sagt Gottschalk. Er ist überzeugt: Durch den Einsatz von Robotik verlieren wir nicht automatisch unsere Jobs. Die Aufgabenbereiche verändern sich bloß, neue Jobprofile entstehen. „In der Küche kann ich mich wieder voll auf kreative Tätigkeiten, im Service verstärkt auf die Gäste konzentrieren“, so der Branchenkenner. Er plädiert dafür, Mitarbeitende aufzuklären und sie zu ermutigen, sich mit den neuen Technologien auseinanderzusetzen.

Bitte lesen Sie auf der nächsten Seite weiter!

Alexander Gottschalk

ist Gründer von Pinot & Pixel, einer Beratungsfirma, die sich auf den Einsatz moderner Trends und Technologien wie Künstlicher Intelligenz (KI) spezialisiert hat, insbesondere in der Weinbranche, Hotellerie und Gastronomie. Der gebürtige Thüringer unterstützt Betriebe dabei, ihr Gästerlebnis innovativ weiterzuentwickeln und ist derzeit einer der gefragtesten Speaker, wenn es um den Einsatz von KI in der Branche geht.



Was Europa zusätzlich von Asien unterscheidet, ist, dass wir eine über Jahrhunderte gewachsene Gastrokultur haben, die sich so schnell nicht verändern lässt. „In Zentraleuropa ist es schwierig, herumfahrende Roboter als emotionales Erlebnis zu verkaufen“, sagt Gottschalk. Besonders im Fine Dining erwartet sich der Gast nicht nur herausragende Speisen, sondern auch eine persönliche Rundum-Betreuung. „Wenn mein USP der menschliche Kontakt ist, kann ich im Vordergrund schwer mit digitalen Technologien agieren“, so der Experte. KI muss aber nicht gleich Roboter bedeuten. Auch im Hintergrund kann man sich die Technologie in Form spezieller Software zunutze machen.

Chatbot unterstützt bei Kundenanfragen

Etwa mittels Chatbots, die in vielen Unternehmen schon den persönlichen Telefon- und Sprachassistenten machen: So nimmt zum Beispiel die Software „Tidio“ Bestellungen entgegen, führt Reservierungen durch und kümmert sich um Anfragen aller Art. Während die Anschaffung eines Servierroboters kostenintensiv ist, lassen sich Chatbots relativ einfach und günstig auf gängigen Websites implementieren und unterstützen bei der Beantwortung von Kundenanfragen. „90 Prozent aller Standardanfragen lassen sich damit beantworten“, erklärt Gottschalk. Weil Gäste nicht mehr in Warteschlangen festhängen, sorgen die digitalen Assistenten – allen voran in der Hotellerie – für ein verbessertes Kundenerlebnis.



WAS IST...?

Künstliche Intelligenz (KI): Die Fähigkeit von Computern und Maschinen, Aufgaben zu erledigen, die normalerweise menschliche Intelligenz erfordern, wie z. B. Lernen, Problemlösung oder Sprachverarbeitung.

Maschinelles Lernen: Ein Teilbereich der KI, bei dem Computer durch Daten selbstständig Muster erkennen und Entscheidungen treffen.

ein Chatbot: Ein Programm, das mithilfe von KI oder vordefinierten Regeln automatisch mit Nutzern in natürlicher Sprache kommuniziert. Sie können in Text- oder Sprachform agieren und werden u.a. für Kundenservice, Informationsbereitstellung oder Prozess-Automatisierung eingesetzt.

„ Ein Doublecheck der Ergebnisse ist Pflicht. Vertrauen Sie weiterhin auf Ihre langjährige Expertise! “

– Alexander Gottschalk,
KI-Experte mit Gastro-Schwerpunkt

Chefkoch Algorithmus?

Large Language Models wie ChatGPT, Copilot oder Googles Gemini eignen sich wiederum für Marketing- und Kommunikationsaufgaben. Beide Bereiche kommen in der Gastro oft zu kurz, weil der Fokus stark auf dem operativen Geschäft liegt. „Schon mit den kostenlosen Varianten vieler Tools habe ich etwas Mächtiges an der Hand, das mich sofort entlastet“, sagt Gottschalk. So lassen sich mit ChatGPT etwa rasch Antworten auf Kundenrezensionen verfassen, E-Mails vorformulieren, die Menükarte neu strukturieren oder sogar Rezepte ausarbeiten (siehe rechte Seite). Bildgenerierende Tools sorgen für passende Bilder dazu. Eine Technologie, die aber vielleicht noch nicht ganz ausgereift ist, wie die Testbilder zu unseren Rezepten zeigen.

Wer etwas Geld in die Hand nimmt, kann sich gleich mehrere persönliche Assistenten generieren: „Mein Start-up besteht aus nur drei Personen. Mittlerweile habe ich aber an die zehn Angestellte“, sagt Gottschalk. Und meint damit seine zahlreichen virtuellen Assistenten, die er sich in ChatGPT als so genannte GPTs, personalisierte Chatbots, eingerichtet hat. Auf Basis vorgegebener personalisierter Daten kann man sich etwa einen virtuellen Weinsommelier zur Seite holen, der eine Weinkarte passend zu den vorgesehenen Gerichten erstellt.

Das versteht die KI unter einem „Nudelauflauf“. Lesen Sie auf den folgenden Seiten, wie gut Rezeptentwicklung mit ChatGPT funktioniert.

ChatGPT: Ein KI-gestützter Chatbot von OpenAI, der auf der GPT-Architektur basiert. Er versteht und generiert natürliche Sprache, um Fragen zu beantworten, Texte zu erstellen und in Echtzeit zu kommunizieren. ChatGPT wird für verschiedene Anwendungen genutzt, darunter Kundenservice, Content-Erstellung und Assistenzaufgaben.

Prompten: Bezeichnet das Eingeben oder Formulieren von Anweisungen, Fragen oder Texten, um eine KI wie ChatGPT zu steuern. Ein Prompt ist also die Eingabe, die bestimmt, welche Antwort die KI liefert. Durch gezieltes Prompten kann man präzisere, kreativere oder relevantere Ergebnisse erhalten.

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser

Egal, mit welchen digitalen Assistenten Sie künftig zusammenarbeiten, Sie sollten ihnen jedenfalls nicht blindlings vertrauen. „Ein Doublecheck der Ergebnisse ist Pflicht“, betont der Experte. Denn, auch wenn die Tools immer besser werden, neigen sie manchmal dazu, zu halluzinieren, also die Unwahrheit zu sagen. „Vertrauen Sie weiterhin auf Ihre langjährige Expertise!“

Wer jetzt vor lauter KI-Wald die Bäume nicht mehr sieht, dem rät Gottschalk: „Fangen Sie klein an! Picken Sie sich zwei Bereiche heraus und holen Sie sich Unterstützung, um in die Tools reinzufinden.“ Gut vorbereitet ist KI dann auch in Ihrem Betrieb, wie von Pepper prophezeit, mehr Chance als Risiko.

Mit Bits und Bytes zum perfekten Biss: Rezepte von ChatGPT

ChatGPT, Google Gemini und Co. sind nützliche KI-Tools, die als Inspirationsquelle bei der Rezeptentwicklung unterstützen können. Sie sind in ihrer Basis-Version kostenlos und nach einer einfachen Registrierung sofort einsatzbereit. Mithilfe sogenannter Prompts lassen sich aus vorgegebenen Zutaten oder zu einem bestimmten Thema einzelne Rezepte bis ganze Menüpläne erstellen. Sie sind in der Regel nicht urheberrechtlich geschützt. Was die KI-generierten Rezepte wirklich taugen? Die Redaktion der Reihe Nudelküche hat den Selbstversuch gewagt. Im Kasten rechts und auf den folgenden Seiten erfahren Sie mehr über Vorgehensweise und Ergebnisse.

PRAXISTIPP

Um möglichst präzise Ergebnisse zu erzielen, geben Sie der KI beim Prompten eine spezifische Rolle und möglichst viele Informationen.

z. B. „Du bist ein erfahrener Küchenchef/eine erfahrene Küchenchefin und bist auf der Suche nach kreativen Frühlingsrezepten. Folgende regionale Zutaten sollten jedenfalls Teil der Rezepte sein ... / folgende Zutaten bitte nicht verwenden ... / das Rezept soll herzhaft/vegetarisch/vegan/glutenfrei sein etc.“



Nächster Stopp Profiküche? Wir haben ausprobiert, wie nahe ChatGPT bereits an Ihre Küchentür herangerückt ist.

Der Selbstversuch: KI-generierte Nudelküche

Dieser Themenschwerpunkt zur Künstlichen Intelligenz verlangt geradezu nach einem Selbsttest. Das Redaktionsteam hat Nudelrezepte von ChatGPT entwickeln lassen.

Unter dem Motto „Mit ChatGPT zu mehr Nudelglück auf Österreichs Speisekarten“ wurde die KI um kreative Unterstützung gebeten: Für eine Woche im Frühling sollte ein abwechslungsreicher Plan für eine Mittagskarte in einem Restaurant erstellt werden. Der Prompt umfasste die Vorgabe, jeweils zwei Hauptgerichte pro Tag vorzuschlagen, davon je ein vegetarisches und ein Fleisch- bzw. Fischgericht (natürlich immer mit Nudelbeteiligung). Außerdem sollte der Menüplan abwechslungsreich sein und eine bewusste Ernährung fördern. Um die KI zusätzlich auf die Probe zu stellen, wurde ein Preisvorschlag unter Berechnung des Wareneinsatzes verlangt sowie eine appetitanregende Kurzbeschreibung zu Marketingzwecken.

Frühlingshaftes Wochenmenü von ChatGPT

Das Ergebnis? In nur wenigen Sekunden lieferte die Künstliche Intelligenz zehn Rezeptvorschläge – gemäß dem Prompt mit Beschreibungstext, Wareneinsatzkalkulation und Verkaufspreis. Drei davon wurden ausgewählt und von Profiköchin und Rezeptentwicklerin Verena Fiegl nachgekocht, bewertet und verbessert. Diese finden Sie nun (optimiert mittels menschlicher Intelligenz!) auf den nachfolgenden Seiten als Inspiration für Ihre eigene, frühlingshafte Nudelküche.

Mit der Rezeptentwicklung aber nicht genug: Die Rezeptvorschläge sollten außerdem von KI-Software bebildert werden. Auch das Ergebnis dieses Selbstversuchs finden Sie auf den nächsten Seiten.

Fazit: Passt als schnelle Inspirationsquelle!

G'lernt ist g'lernt und einem Kochprofi fallen bei den KI-generierten Rezepten wahrscheinlich sofort verbesserungswürdige Punkte auf – seien es abgeänderte Mengenangaben, andere Gemüsesorten für optische Vielfalt oder noch mehr Geschmack dank zusätzlicher Zutaten. Nichtsdestotrotz kann ChatGPT als Inspirationsquelle den Gastro-Alltag bereichern – besonders, da Profis der KI auf die „Finger“ schauen und mit Expertise und Handwerk immer noch selbst das letzte Wort in puncto Menüplanung haben.



Veganer Ditalini-Auflauf mit Sprossen, Zucchini, Spinat und einer Cashew-Béchamel

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

900 g Recheis Chefqualität Vollkorn hell Ditalini (Art.-Nr.: 320)
1 mittelgroße Zucchini, gerieben
Olivenöl
200 g Sprossen
500 g Babyspinat
3 EL Knoblauchpaste
150 g Kartoffelflocken
Gehackte, geröstete Cashewkerne

Thymian und Rosmarin
Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Cashew-Béchamel:

200 g Cashewnüsse (über Nacht in Wasser eingeweicht)
800 ml Gemüsebrühe
3 EL Hefeflocken
3 EL Mehl

Olivenöl
300 ml Sojasahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Zum Überbacken:

200 g vegane Semmelbrösel
6 EL Olivenöl
10 EL frische Kresse zum Garnieren

1. Recheis Chefqualität Vollkorn Ditalini in Salzwasser etwas kürzer – ca. 3 Minuten – kochen, sodass sie noch sehr bissfest sind. Abgießen und beiseitestellen.
2. Die geriebene Zucchini in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen. Anschließend Sprossen und Babyspinat hinzufügen und kurz mitdünsten, dann beiseitestellen.
3. Für die Béchamel-Sauce die eingeweichten Cashewnüsse abgießen und in einem Hochleistungsmixer mit 300 ml der Gemüsebrühe und den Hefeflocken zu einer glatten Creme pürieren.
4. In einem Topf Olivenöl erhitzen und das Mehl darin anschwitzen, bis es leicht goldgelb ist. Nach und nach die restliche Gemüsebrühe und die Cashew-Creme zugeben, dabei ständig rühren, damit keine Klümpchen entstehen.
5. Die Sojasahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Dann die Sauce etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie andickt.
6. Die Nudeln mit dem vorbereiteten Gemüse und der Cashew-Béchamel in einer großen Schüssel vermengen. Dabei alles gut durchrühren, bis die Sauce die Pasta und das Gemüse gleichmäßig umhüllt.
7. Knoblauchpaste, Kartoffelflocken, gehackte Cashewkerne, Thymian und Rosmarin zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat gut abschmecken. Die Mischung dann gleichmäßig in einer eingefetteten Auflaufform verteilen.
8. Für eine knusprige Kruste die veganen Semmelbrösel mit Olivenöl vermengen und über den Auflauf streuen.
9. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 30-40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und der Auflauf angezogen ist.
10. Mit frischer Kresse garniert servieren.

Tipp: Das Rezept funktioniert sowohl in der großen Auflaufform als auch portionsmäßig in Souffléförmchen als Beilage. Je nach Jahreszeit lässt es sich mit saisonalen Gemüsesorten abwandeln und kann zur Resteverwertung genutzt werden.



Prompt in Adobe Firefly: „Veganer Ditalini-Auflauf mit Sprossen, Zucchini, Spinat und einer Cashew-Béchamel-Sauce“. Sehr spezielle Nudelformen, wie eben zum Beispiel die neuen Recheis Ditalini in Vollkornqualität, stellen die KI in der Bildgenerierung vor Herausforderungen. Obwohl die Software selbst laufend verbessert wird und auch die Anwender*innen sich professionalisieren, kommt es immer noch zu offensichtlichen Fehlern und Ungenauigkeiten in der Ausführung, siehe Gabel.



Art.-Nr.: 320
Recheis Chefqualität
Vollkorn hell Ditalini, 3 kg



Gebratenes Lachsfilet auf Zitronen-Nudelreis mit Ofengemüse

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Das sagt ChatGPT über das Rezept: „Unser zart gebratenes Lachsfilet wird begleitet von cremigem Zitronen-Nudelreis und geröstetem Ofengemüse – ein leichtes, frühlingshaftes und aromatisches Gericht.“ Wir als Redaktion finden: Diese Beschreibung trifft den Charakter des hochwertigen Gerichts tatsächlich sehr gut! Dieses Rezept bekam von Profiköchin Verena Fiegl „nur“ einen Feinschliff, war im Grunde aber bereits gut ausgereift.

Für den Lachs:

10 Lachsfilets (à 150 g)
2 Bio-Zitronen (Abrieb und Saft)
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

1 große Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
50 g Butter
100 ml Weißwein
1,2 l Gemüsebrühe
300 ml Sahne

Für den Zitronen-Nudelreis:

500 g Recheis Chefqualität
Eierteigwaren Teigreis (Art.-Nr.: 94)

1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
4 Limeleaves, fein gehackt
Salz und Pfeffer

Für das Ofengemüse:

500 g Karotten
500 g Pastinaken
2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Rosmarin

1. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen, salzen und mit Zitronensaft und Zitronenabrieb marinieren.
2. Anschließend in einer Pfanne mit Öl auf der Hautseite knusprig braten, mit Pfeffer würzen und warmhalten.
3. Für den Zitronen-Nudelreis fein gehackten Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig anschwitzen. Den Recheis Chefqualität Teigreis hinzufügen und kurz mitrösten.
4. Mit Weißwein ablöschen und nach und nach Gemüsebrühe und Sahne zugeben. Ständig rühren, bis die Nudeln die Flüssigkeit aufsaugen. Zitronensaft und -abrieb unterrühren, fein geschnittene Limeleaves einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für das Ofengemüse die Karotten, Pastinaken und Paprika putzen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin vermengen und im Ofen bei 180 °C etwa 25 Minuten rösten, bis das Gemüse gar ist.
6. Den Zitronen-Nudelreis auf dem Teller anrichten, das gebratene Lachsfilet daraufsetzen und mit dem bunten Ofengemüse garniert servieren.

Nudelalternative: Schmeckt auch hervorragend mit Recheis Chefqualität Eierteigwaren Reibteig!

Tipp: Der Teigreis kann wie Risottoreis verwendet werden. Nach Belieben Parmesan und eine Butterflocke unterheben.



Bei der Bildgenerierung mittels KI zählen Expertise und Geduld der Person, die am Computer sitzt. Tools wie Adobe Firefly liefern unterschiedliche Ergebnisse – je besser man die Software „füttert“, desto schöner das generierte Bild. Nach und nach kann ein Prompt mit dem nötigen Fingerspitzengefühl, Zeit und Erfahrung weiter verfeinert werden – und mit ihm das KI-Bild.



Art.-Nr.: 94
Recheis Chefqualität
2-Eierteigwaren Teigreis, 5 kg



Spargel-Tortelli mit asiatischem Spargel-Mango-Salat und Soja-Sesam-Dressing

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

„Das perfekte Zusammenspiel von fruchtigen, nussigen und herzhaften Aromen – ein asiatisch angehauchter Frühlingsgenuss, bei dem der Spargel die Hauptrolle spielt.“ Wir stimmen der KI bei dieser Beschreibung im Grunde zu, sind aber dennoch froh, dass unsere Rezeptentwicklerin dem Rezept noch ihren Stempel aufgedrückt hat. So hat das KI-inspirierte Gericht definitiv das Potenzial, als feine Vorspeise oder Zwischengang Ihre Gäste zu begeistern.

1.500 g Recheis Feinster Genuss
Tortelli Spargel (Art.-Nr.: 1477)
200 g braune Butter

Für den Spargel-Mango-Salat:

1.000 g grüner Spargel
20 Zuckerschoten
2 reife Mangos
1 rote Paprika
2 Frühlingszwiebeln
Sesamöl

Für das Soja-Sesam-Dressing:

600 ml Sojasauce
300 ml Sesamöl
300 ml Reissessig
100 g Honig
2 Limetten (Abrieb und Saft)
3 EL Ingwer, gerieben
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 TL Chiliflocken
Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL gerösteter Sesam
½ Bund Koriander, fein gehackt
Erbsenkresse

1. Die Recheis Feinster Genuss Tortelli Spargel in Salzwasser laut Packungsanleitung kochen, abgießen und ein wenig Nudelwasser aufheben. Die Tortelli beiseitestellen.
2. Für den Spargel-Mango-Salat den Spargel und die Zuckerschoten putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mango und Paprika fein würfeln und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
3. Spargelstücke und Zuckerschoten in Sesamöl anbraten, dann den Herd ausschalten und Mango- und Paprikawürfel sowie die Frühlingszwiebeln hinzugeben und alles vermischen.
4. Für das Soja-Sesam-Dressing alle Zutaten in einer kleinen Schüssel gut verrühren und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel-Mango-Salat mit dem Dressing marinieren.
5. Die Feinster Genuss Tortelli Spargel in brauner Butter mit ein wenig Nudelwasser schwenken und salzen, anschließend mit dem marinierten Spargel-Mango-Salat vermischen und alles zusammen in einem tiefen Teller anrichten.
6. Mit geröstetem Sesam, gehacktem Koriander und Erbsenkresse garnieren und am besten lauwarm servieren.

Nudelalternative: Statt den frühlingshaften Tortelli Spargel, die zeitlich begrenzt als saisonale Variation im Sortiment „Feinster Genuss“ erhältlich sind, schmecken auch die Tortelloni mit Rindfleisch hervorragend in dieser Kombination.



So interpretiert die Bildsoftware Adobe Firefly den Prompt „Tortelli mit Spargel, topshot, heller Tisch und Dekoration“. Die menschlichen Bemühungen unserer Grafikerin, die Künstliche Intelligenz so nahe wie möglich an ein zufriedenstellendes, fotorealistisches Ergebnis heranzuführen, fruchteten auch in weiterer Folge nur bedingt. Eine besondere Herausforderung war wohl die typisch eckige Form der Recheis Feinster Genuss Tortelli Spargel.



Art.-Nr.: 1477
Recheis Feinster Genuss
Tortelli Spargel, 1.500 g

Bella Italia

Mit ihren einfachen Gerichten ist die italienische Küche besonders beliebt – echtes Wohlfühlessen, das bei den Gästen immer punktet. Zwei neue Recheis Produkte sorgen für Saucenhaftung, Gelingsicherheit und noch mehr Auswahl. Österreichische Nudelkultur vom Marktführer trifft auf italienischen Gusto.



Die italienische Küche kennt eine unglaubliche Vielfalt an Nudelformen – lang oder kurz, eckig oder rund, geriffelt oder glatt, röhrenförmig oder verschnörkelt. Diese Fülle ist auch darin begründet, dass Nudeln traditionell von Hand hergestellt wurden. So entstanden in den Regionen über die Zeit unterschiedliche Formen, die für die hier typischen Saucen optimale Eigenschaften aufwiesen. Wie der Nudelteig zubereitet, ausgerollt, in Stücke geschnitten, vielleicht um ein Stäbchen gewickelt oder mit dem Daumen zusammenge-drückt wird, ist aber auch gelebte Familientradition – dieses Wissen wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Eine Vielfalt, die nicht nur optisch, sondern auch vom Mundgefühl her für Abwechslung sorgt.

Amore im Topf

Kein Wunder also, dass die italienische Küche so beliebt ist und wie kaum eine andere unsere Essensgewohnheiten prägte. Ihren Siegeszug rund um den Globus trat sie vor allem mit den Gastarbeiterbewegungen an, erst in den USA, später in Österreich, Deutschland und anderen europäischen Ländern, wo vor allem seit den 1950er Jahren italienische Restaurants, Pizzerien, Eisdielen und Spezialitätengeschäfte öffneten. Heute gibt es praktisch überall italienische Lokale – und auch Küchenchefs, die nicht aus Italien stammen, geben klassische Gerichte aus unserem südlichen Nachbarland auf die Speisekarte oder lassen sich davon inspirieren und entwickeln ihre eigenen mediterranen Kreationen.

Chefqualität vom lieben Peppino

Das Recheis Gastro-Sortiment bietet mit „Pasta di Peppino“ schon seit vielen Jahren eine große Auswahl an Produkten für den italienischen Gusto, die ganz der gewohnten Chefqualität des österreichischen Marktführers entsprechen. Neben Teigwaren in typisch italienischen Formen von Fusilli bis Tagliatelle und diversen Spezialitäten hat sich das Sortiment in den letzten Jahren weiter vergrößert: Die fruchtig-frische Tomatensauce Sugo di Peppino und der doppelt vermahlene Hartweizengrieß Semola di Peppino sorgen als vielseitig einsetzbare Neuprodukte für noch mehr Geschmack und Gelingsicherheit in der Profiküche (siehe Tipp rechts bzw. auf Seite 26).

Öhrchen voll Sauce

Im Pasta-Bereich sind erst kürzlich zwei traditionsreiche Formen dazugekommen. Im Peppino-Portfolio gibt es nun Orecchiette, die typisch sind für die süditalienischen Regionen Apulien und Basilikata. Dort werden die „Öhrchen“ (so

die wörtliche Übersetzung) klassischerweise in einem puristischen Tomatensugo geschwenkt und mit geriebenem Caciocotta-Käse bestreut. Oder man serviert sie mit gekochtem Cime di Rapa, einem in der Gegend beliebten Stängelkohl. Der Fantasie sind aber kaum Grenzen gesetzt: Die Pasta lässt sich vielseitig zubereiten. Ihre raue Oberfläche und die Wölbung verwöhnen mit perfekter Saucenhaftung. Daher schmeckt diese traditionelle Nudel-Spezialität besonders in Verbindung mit herzhaften, cremigen Saucen.

Genuss von der Insel

In Sardinien wiederum sind Gnocchi Sardi, auch Malloreddus genannt, einfach unverzichtbar. Meist wird dort ein Salsiccia-Tomatensugo gekocht, verfeinert mit geriebenem Pecorino. Viele lernen dieses Gericht im Urlaub kennen und lieben – und möchten es daheim wieder essen. Die Nudelform erinnert an Gnocchi aus Kartoffelteig, deshalb auch ihr Name.

Bitte lesen Sie auf der nächsten Seite weiter! ➔



TIPP: SEMOLA DI PEPPINO

Pasta selbst gemacht

Mit dem Semola di Peppino von Recheis können Sie Nudeln sowie andere italienische Klassiker wie Pizza- oder Gnocchiteig selbst herstellen. Für dieses Produkt verwenden wir besten österreichischen Hartweizen, doppelt vermahlen in unseren heimischen Partnermøhlen. Der feine Mahlgrad sorgt für ideale Verarbeitungseigenschaften: Der Teig wird besonders elastisch, nimmt Wasser gut auf und lässt sich leicht verarbeiten.

Weniger italienisch, aber dennoch erwähnenswert: Zum Mehlieren von Fisch oder für kernige Spätzle ist der doppelt vermahlene Hartweizengrieß aus dem Hause Recheis ebenfalls bestens geeignet!



Sie sind aber deutlich kleiner und haben einen festen Biss. Auf der geriffelten Oberfläche und der Mulde bleiben sämige Saucen optimal haften und verleihen Pasta-Kreationen ein einmaliges Mundgefühl.

Bronze für bessere Haftung

Die Saucenhaftung der Orecchiette und Gnocchi Sardi kommt nicht von ungefähr. So wie einige andere Recheis-Nudelsorten auch, werden sie mit Matrizen aus Bronze hergestellt, was ihnen besondere Eigenschaften verleiht. Unter hohem Druck wird der Teig langsam durch die Bronzematrizen gepresst und es entsteht die einzigartig raue Oberfläche, die Fans der italienischen Küche so schätzen. Mundgefühl, Biss und Saucenaufnahme begeistern.

Al dente dank bester Zutaten

Nicht nur in Italien schmecken Nudeln am besten, wenn sie bissfest gekocht sind. Deshalb achtet Recheis in der Produktentwicklung darauf, dass die Teigwaren für das Gastro-

Sortiment den hohen Ansprüchen der Profiküche gerecht werden und besonders gelingsicher sind. Einen maßgeblichen Anteil haben die Zutaten: Verwendet wird bester Hartweizengrieß, der durch seinen hohen Glutenanteil zu einem kochfesten Endprodukt beiträgt. Durch die Zugabe von drei Eiern überzeugt die Pasta di Peppino all'uovo außerdem mit dem feinen Geschmack klassischer Eierteigwaren und höchster Kochstabilität. Damit eignen sich diese Produkte auch wunderbar für die Gemeinschaftsverpflegung, bleiben bei „Cook & Chill“-Anwendungen oder warmgehalten in der Bain-Marie lange al dente – österreichische Qualität für den italienischen Gusto eben.



TIPP: SUGO DI PEPPINO

Frisch-fruchtige Tomatensauce

Bella Italia, serviert in wenigen Handgriffen: Das Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro überzeugt als hochwertige Basis für Pasta-, Lasagne- oder Pizzasaucen. Die traditionelle Rezeptur beinhaltet nur ausgewählte, natürliche Zutaten, ist leicht gewürzt und somit sofort verzehrfertig. Sonnengereifte, italienische Tomaten und eine schonende Zubereitung sorgen für ein fruchtiges Aroma. Erhältlich ist das Sugo di Peppino in einer stabilen 4-kg-Beutelverpackung.



STECKBRIEF

Orecchiette (dt.: Öhrchen)

Zutaten: 100 % Hartweizengrieß

Oberfläche: besonders rau

Kochzeit: ca. 10 Minuten

Herkunft der Nudelsorte:
Apulien und Basilikata

Art.-Nr.: 3250, Recheis Pasta di Peppino Specialità Orecchiette



STECKBRIEF

Gnocchi Sardi (dt.: Sardische Nocken)

Zutaten: 100 % Hartweizengrieß
aus biologischer Landwirtschaft

Oberfläche: geriffelt

Kochzeit: 8 Minuten

Herkunft der Nudelsorte:
Sardinien

Art.-Nr.: 4527, Recheis Chefqualität
Bio Gnocchi Sardi



Fettuccine Tartufo e Spinaci

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Die italienische Pastakultur bietet Vielfalt vom opulenten Wohlfühlteiler bis zu Kreationen, die mit eleganter Einfachheit glänzen. Ein zeitloser Klassiker, der klar in letztere Kategorie fällt, sind diese feinen Fettuccine mit edler Trüffelsauce und Spinat. Ein Gericht wie dieses braucht nur wenige Zutaten und Handgriffe, und bringt doch unverkennbar „Bella Italia“ in einer edlen Leichtigkeit auf den Teller.

1.000 g Recheis Pasta di Peppino all'uovo Fettuccine (Art.-Nr.: 3209)
3 rote Zwiebeln, fein gewürfelt
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
Olivenöl
400 g Spinat, geputzt und gewaschen
250 ml Weißwein
2.000 g Mascarpone
100 ml Trüffelöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1-2 frische Trüffel zum Hobeln

1. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl goldbraun anrösten und den gewaschenen und geputzten Blattspinat hinzugeben. Anschließend mit Weißwein ablöschen.
2. Recheis Pasta di Peppino all'uovo Fettuccine in Salzwasser laut Packungsanleitung bissfest kochen.
3. 200 ml vom Nudelwasser auffangen und darin den Mascarpone schmelzen, anschließend mit Trüffelöl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den vorhin vorbereiteten Spinat hinzufügen.
4. Die Fettuccine in der Trüffel-Mascarpone-Spinat-Sauce schwenken, auf einer großen Pinzette aufdrehen und anrichten.
5. Frischen Trüffel über die Pasta hobeln und gleich servieren.

Tipp: Werden Trüffelabschnitte oder -enden in Risottoreis gelagert, lässt sich daraus ein herrliches Trüffelrisotto zaubern.



Art.-Nr.: 3209
Recheis Pasta di Peppino all'uovo
Fettuccine, 3 kg



Gnocchi Sardi „Salsiccia e Peperoni“

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Verschiedene Texturen und Aromen, meisterhaft vereint: Auf diesem Teller treffen sich die fruchtige Frische sonnengereifter Tomaten, gegrillte Paprika, feine Oliven – und die pikante Würze der typisch italienischen Salsiccia. Bio Gnocchi Sardi sind dafür die perfekte Nudelsorte, nehmen sie doch dank ihrer rauen Oberfläche und der besonderen Form jegliche Sauce besonders gut auf. Ein saftiger Sattmacher mit mediterranem Flair!

1.000 g Recheis Chefqualität Bio Gnocchi Sardi
(Art.-Nr.: 4527)

1.000 g Paprika, rot und gelb gemischt

500 g Tomaten

2 Zwiebeln, feine Streifen

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

Olivenöl

30 g Tomatenmark

200 g Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro
(Art.-Nr.: 3517)

250 ml Gemüsefond

2 Gläser Ajvar, mild

Oregano

50 g Oliven, entkernt schwarz und grün

1 TL Vanillezucker

Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft,

Rauchpaprikapulver

500 g Salsiccia pikant, in Würfel geschnitten

30 g Basilikum, feine Julienne geschnitten

1. Recheis Bio Gnocchi Sardi in Salzwasser laut Packungsanleitung bissfest kochen.
2. Geputzte Paprika im Backofen bei 250 °C grillen und die Haut abziehen. Tomaten blanchieren und entkernen, anschließend beides in Streifen schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten und mit dem Tomatenmark anrösten, dann das Recheis Sugo di Peppino und die gegrillten Paprikastreifen sowie die entkernten Tomaten einrühren.
4. Mit Gemüsefond aufgießen und Ajvar, Oregano und Oliven dazugeben. Abschmecken mit Vanillezucker, Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft und Rauchpaprikapulver. Die Sauce ca. 15 Minuten lang köcheln lassen.
5. Währenddessen die Salsiccia-Würfel in einer separaten Pfanne anbraten.
6. Die Bio Gnocchi Sardi unter die Salsiccia mischen und schließlich die Peperonata-Sauce zugeben. Nun nur noch die Basilikum-Julienne unterheben und in einem tiefem Pasta-Teller anrichten.
7. Mit frischem Basilikum garnieren und servieren.

Tipp: Die Salsiccia lässt sich nach einer kurzen „Anfrierzeit“ von ca. 20 Minuten leichter in Würfel schneiden.



Art.-Nr.: 4527
Recheis Chefqualität
Bio Gnocchi Sardi, 5 kg



Art.-Nr.: 3517
Recheis Sugo di Peppino
al Pomodoro, 4 kg





Tagliata di Manzo auf Orecchiette mit karamellisierten Tomaten und Rucolapesto

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Was ruft mehr „Bella Italia“ als dieses Farbenspiel? Weißer Pecorino, grünes Rucolapesto und rote Cherrytomaten verleihen dem Gericht schon rein optisch das mediterrane Etwas. Geschmacklich fällt sofort die hervorragende Saucenaufnahme der Orecchiette auf. Die deftige Pecorino-Sauce legt sich cremig um die „Öhrchen“ – ein perfektes Bett für die saftig gebratenen Rinderstreifen.

1.000 g Recheis Pasta di Peppino Specialità
Orecchiette (Art.-Nr.: 3250)
10 Stk. à ca. 160 g Rinderrückensteak
Olivenöl, Rosmarinzwige
1.000 g Cherrytomaten, bunt
Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Für die Garnitur:

200 g Pinienkerne, geröstet
Gehobelter Pecorino, Rucola

Für die Pecorino-Sauce:

2 Zwiebeln, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
100 ml Weißwein
500 ml Milch
300 g Pecorino, gerieben
Abrieb von 1 Limette
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für das Rucolapesto:

500 g Rucola
120 g Parmesan gerieben
75 g Pinienkerne
180 g Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz

1. Recheis Pasta di Peppino Specialità Orecchiette in Salzwasser laut Packungsanleitung bissfest kochen.
2. Die portionierten Steaks mit Olivenöl einpinseln und mit einem Rosmarinzwig in einen Vakuumsack geben und voll vakuumieren. Sous-vide-Becken auf 56 °C einstellen und die Steaks für 30 Minuten im Wasser garen lassen.
3. Für die Pecorino-Sauce Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen und mit Milch aufgießen. Rund 10 Minuten lang köcheln lassen.
4. Danach den geriebenen Pecorino und Limettenabrieb dazugeben. Die Sauce fein pürieren und passieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, anschließend zur Seite stellen und warmhalten.
5. Für das Rucolapesto alle Zutaten im Hochleistungsmixer rasch zu einer schönen Paste verarbeiten und diese ebenfalls zur Seite stellen.
6. Die bunten Cherrytomaten in Olivenöl anbraten und beiseitestellen.
7. Steaks aus dem Sous-vide-Becken nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann auf beiden Seiten scharf anbraten und in Streifen schneiden.
8. In derselben Pfanne die Tomaten mit ein wenig Zucker karamellisieren.
9. Die Orecchiette in der Pecorino-Sauce schwenken und anrichten. Die Rinderstreifen darauf drapieren, karamellisierte Cherrytomaten ergänzen und mit dem Rucolapesto Akzente setzen.
10. Mit etwas gehobeltem Pecorino, gerösteten Pinienkernen und frischem Rucola garnieren und servieren.

Tipp für Vegetarier: Auch ohne das Rinderrückensteak ein voller Genuss!

Art.-Nr.: 3250
Recheis Pasta di Peppino Specialità
Orecchiette, 5 kg



SEIT 1889
Recheis

Bio Teigwaren in Chefqualität

Bewusster Genuss für die Profiküche

- Aus 100 % zertifiziertem Bio-Hartweizengrieß
- Perfekt zum Vorkochen und Wiedererwärmen
- In vielen köstlichen Sorten erhältlich

Jetzt NEU!
Bio Gnocchi
Sardi



Rezeptinspirationen entdecken
www.recheis.com/gastro