

Molekulare Teigwarenküche mit Rolf Caviezel

PASTA *Premium* AG



Steinpilztagliatelle an Rahmsauce mit Randenbowle

Die Zutaten sind für 4 Personen

280	g	BSCHÜSSIG Premium 3-Eier Tagliatelle mit Steinpilzen
100	g	Butter
40	g	Zwiebeln gehackt
40	g	Mehl
400	g	Gemüsebouillon
400	g	Milch
		Salz, Pfeffer

40	g	Rapsöl
400	g	Gemüsebouillon
ca. 490	g	Randen
wenig		frischer Meerrettich

Randenbowle

4	Stück	Randen ca. 400 g
20	g	Kochbutter
1	Stück	Knoblauchzehe
kl. Sträusschen		frischer Thymian
		Salz, Pfeffer
80	g	Zwiebeln gehackt

Garnituren

40	g	Butter
40	g	Zwiebeln gehackt
400	g	Steinpilze in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Randen schälen, mit einem Messer aushöhlen. Randenfleisch in kleine Würfel schneiden.

Wasser in eine Pfanne geben, wenig Salz beifügen und die ausgehöhlte Rande darin $\frac{3}{4}$ weich garen.

Rande herausnehmen und im kaltem Wasser abkühlen.

Ein kleines Backblech mit Backpapier belegen, die Rande darauf geben, mit Knoblauchzehe, Thymian und Butter füllen.

Würzen mit Salzen und Pfeffer. Im Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten fertig garen.

Rapsöl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebeln darin glasig dünsten, Randenfleisch begeben und mitdünsten. Mit Gemüsebouillon aufgiessen, wenig Meerrettich beifügen. Zugedeckt weich garen. Danach mit dem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen, wenig Salz begeben und die BSCHÜSSIG Tagliatelle darin al dente garen. Wasser abschütten, ein Teil davon auffangen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln dazu geben, mit Mehl bestäuben und mit den restlichen Zutaten auffüllen. Mit einem Schneebesen von Zeit zu Zeit umrühren.

Die BSCHÜSSIG Tagliatelle in der Sauce kurz abschwanken, wenig Butter dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die geschnittenen Steinpilze leicht in Butter anbraten.

Tipp: Das aufgefangene Nudelwasser mit wenig Lecithine aufschäumen, so dass ein Schaum entsteht.

Anrichten

Radenpüree auf den Teller geben, Rande mit den Nudeln füllen, mit den Steinpilzen und dem Nudelwasser-Schaum, dem sogenannten „Air“ ausgarnieren.

Rolf Caviezel führt das Restaurant «Foodlab Caviezel» in Grenchen und führt verschiedene Kochkurse, unter anderem «Kids ab an den Herd», durch, eine Aktion welche wir mit BSCHÜSSIG unterstützen.



&



www.freestylecooking.ch

