

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Cavatelli mit Kürbis-Shoyu, Pflaume und Ziegentopfen

Koch: David Senfter

Zutaten

(4 Personen)

Für den Cavatelli-Teig

- 400 g Hartweizengrieß
- 300 g Ricotta
- 3 Eidotter
- Salz für das Kochwasser

Für die Sauce

- 50 g Butter
- 60 ml Kürbis-Shoyu (= österreichische Sojasauce auf Kürbiskern-Basis)
(alternativ: Sojasauce)
- 2 Pflaumen

Für die Garnitur

- 50 g Ziegentopfen oder Schafs-Joghurt

Zubereitung

1. Für die Cavatelli den Hartweizengrieß, den Ricotta und die Eidotter zuerst in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten und anschließend nochmal mit den Händen auf der Arbeitsfläche fertig kneten. Danach für etwa 2 Stunden kaltstellen.

2. Anschließend den Teig in 8-10 g große Stücke portionieren, diese in dünne Stränge rollen und mit einer Teigkarte etwa 2 cm lange Stücke abstechen. Diese Stücke nochmal, wie kleine Schupfnudeln mit der Hand rollen, sodass sie aussehen wie kleine Würmchen.

Tipp: Die Cavatelli können gut vorgemacht und roh eingefroren werden.

3. Die Cavatelli dann in einem Topf mit gesalzenem Wasser zirka 3-4 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen und danach mit einem Siebschöpfer herausnehmen.

4. Nun die Butter in eine Pfanne geben, das Kürbis-Shoyu und die in kleine Würfel geschnittenen Pflaumen dazugeben und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen.

5. Zum Schluss die fertigen Cavatelli durch die Sauce ziehen und in einem tiefen Teller anrichten. Das Gericht mit dem zerbröselten Ziegentopfen oder mit frischem Schafs-Joghurt garnieren.