

Aufgetischt

Mittwoch, 1. November 2017



WINTERPASTA ALLA MACELLO



Zutaten:

handgemachte Tagliolini ca 120g/Portion
2 Stück Karotten
1 Knolle Sellerie
2 Rispen kleinen -Tomaten
gute Tomatensauce (Struktur bzw. Stücke sichtbar)
Kapern
Kurkuma
2 Kapseln gehackter Kardamom
frischer Pfeffer und grobes Meersalz
Petersilie
Ghee
etwas Olivenöl

Zubereitung der Sauce (ca. 4 Personen)

2 Stück geputzte Karotten und 1 Knolle geputzte Sellerie in Würfel schneiden. Beide Wurzelgemüse in Ghee (eventuell etwas Olivenöl) in einer schweren Pfanne anbraten. Dann kleine Rispen-Tomaten, Kapern, Kurkuma, etwa 2 Kapseln gehackten Kardamom, frischen Pfeffer und grobes Meersalz hinzufügen.

Die Reihenfolge der Gewürzzugabe ist wesentlich, wenn man nach der "5 Elemente Küche" kocht, das Geschmackserlebnis so um ein Vielfaches größer!

Mit etwas guter Tomatensauce die Sauce unterstützen.

Am Schluss ausreichend Petersilie hinzu und die Pfanne weg von der Kochstelle stellen.

In einer weiteren Pfanne wird die Pasta gekocht:

"Ich erhitze Wasser in einer Menge, damit die Nudeln gerade damit bedeckt sind. Sobald das Wasser kocht, gebe ich die Tagliolini hinzu - das ganze dauert einige Minuten (da es ja Frischpasta ist). Gleichzeitig sollte vom Wassersud nicht mehr viel da sein (ansonsten wurde zuviel Wasser verwendet). Jetzt füge ich meine vorbereitete Sauce hinzu und schaue auf eine perfekte Konsistenz - restliche Wasser-Sauce-Nudeln."

Eventuell noch etwas frische Muskatnuss, Pfeffer, Meersalz und einen Schuss trockenen Wein (Friulano) dazu.

Rasches Anrichten auf vorgewärmten Tellern, mit nochmals etwas feinst gehackter Petersilie bestreuen.

Weiters noch 18 Monate alten Prosciutto San Daniele darunter mischen, einige Blätter davon am Tellerrand drapieren. Ausreichend frisch geraspelten Parmesan über die Prosciutto-Blätter geben und fertig!