

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Luca Marchini

Pasta mit Ei, Parmigiano Reggiano, Erbsen und Zitronenmayonnaise

Zutaten

(4 Personen)

Für die Pasta

- 250 g Mehl (glatt)
- 2 Eier
- 50 g Parmigiano Reggiano (gerieben)
- 100 ml Gemüsebrühe
- 25 g Butter
- 4 Blätter frischer Salbei

Für die Erbsenfüllung

- 400 g frische Erbsen
- 1 Schalotte
- 1/8 L Gemüsebrühe
- etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Zitronenmayonnaise

- ¼ L Milch
- ½ Zitrone (Saft und Abrieb)

Quelle: ORF extra

- Salz
- ¼ L Sonnenblumenöl
- 15 g Parmigiano Reggiano

Zubereitung

Zuerst das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine kleine Grube machen. Dann die Eier hineinschlagen und vorsichtig mit einer Gabel von innen nach außen in das Mehl einmischen. Den Teig mit einer Teigkarte von der Arbeitsfläche lösen und mit den Händen 5 bis 7 Minuten lang kneten. Wenn der durchgeknetete Teig noch feucht ist einfach ein wenig Mehl einarbeiten.

Anschließend den Teig mit einem Nudelholz von der Mitte nach oben und dann nach unten gleichmäßig ausrollen. Den Teig immer wieder drehen und ausrollen, bis er nur mehr etwa 2-3 mm dick ist.

Jetzt eine Handvoll frisch geriebenen und gesiebten Parmigiano Reggiano über den Teig streuen, diesen einmal zusammenklappen und mit einem Nudelholz ausrollen. Den Vorgang ein paar Mal wiederholen.

Für die Füllung die Erbsen in Salzwasser blanchieren. Währenddessen eine Schalotte klein-würfelig schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Ein paar blanchierte Erbsen für das spätere Anrichten beiseitestellen.

Die blanchierten Erbsen zu der angebratenen Schalotte geben und mitrösten. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Erbsen herausnehmen, kleinhacken und einen Schuss Olivenöl einrühren.

Jetzt den Teig noch einmal dünn ausrollen. Mit einem Löffel kleine Häufchen der Erbsenfüllung auf der Hälfte des Teiges verteilen. Die andere Teighälfte über die Füllung klappen, mit einem runden Ausstecher umkreisen und in Form bringen und mit den Fingern vorsichtig rundherum drücken, sodass die restliche Luft aus den Teigtaschen entweicht. Dann Kreise ausstechen und den Rand mit den Fingern ordentlich verschließen, damit die Teigtaschen beim Kochen nicht aufplatzen.

Die Teigtaschen in gesalzenem Wasser kochen und nebenbei Butter, Salbei und Gemüsebrühe in einer Pfanne erhitzen. Die Teigtaschen nach kurzer Garzeit aus dem Kochtopf nehmen und in der Pfanne schwenken.

Für die Zitronenmayonnaise Milch in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Die Milch durch die Zugabe von Zitronensaft, Salz und Sonnenblumenöl emulgieren. Etwas Parmigiano Reggiano dazugeben und weiter mixen.

Zum Schluss eine Teigtasche mit den übrigen Erbsen, ein paar Tupfen Zitronenmayonnaise und etwas Zitronenabrieb anrichten und servieren.