

Foto: ESC Kochbuch



Pasta mit Köttbullar und Pfeffersauce

Koch: Julian Kutos / ESC Kochbuch Schweden

Für die Köttbullar:

1 Zwiebel
80–100 g Semmelbrösel
100 ml Milch
2 EL Senf
2 EL Kalbsfond-Konzentrat (optional)
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
500 g gemischtes Hackfleisch
4 EL neutrales Speiseöl
2 EL Butter
4 EL Preiselbeeren (zum Anrichten)

Für die Pasta:

500 g Bandnudeln
Salz

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Für die Sauce:

1 Zwiebel
1 EL Butter
2 EL Kalbsfond-Konzentrat oder 1 Rinderbrühwürfel
1 ½ EL dunkle Sojasauce
300 ml Sahne
Salz
Pfeffer aus der Mühle
gemahlene Muskatnuss

Für die Pfeffersauce:

2 EL Pfefferkörner
50 g Butter
30 g Weizenmehl
2 Schalotten
2 EL Austernsauce
300 ml Fond
125 ml Schlagobers
Salz
2 EL eingelegter Pfeffer
1 TL Senf
1 EL Sojasauce

Zubereitung:

Köttbullar

Die Zwiebel sehr fein hacken und mit Semmelbröseln, Milch, Senf, optionalem Kalbsfond, Salz und Pfeffer vermengen. Die Mischung etwa 5 Minuten quellen lassen. Anschließend mit dem Hackfleisch gut verkneten – idealerweise in eine Richtung rühren, damit die Masse besonders geschmeidig wird. Mit feuchten Händen kleine, walnussgroße Bällchen formen. Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die Bällchen rundherum etwa 7 Minuten goldbraun braten. Zum Schluss Butter zugeben, darin schwenken und beiseitestellen.

Pasta

Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Danach abgießen und dabei etwa 100 ml Kochwasser auffangen, das später für die Sauce verwendet wird.

Sauce

Die Zwiebel fein würfeln und in Butter anschwitzen, bis sie Farbe bekommt. Mit etwas Pastawasser ablöschen, Kalbsfond (oder Brühwürfel) und Sojasauce zugeben und kurz köcheln lassen. Die Sahne einrühren und anschließend die gekochte Pasta direkt in die Sauce geben. Die Nudeln 2–3 Minuten in der Sauce ziehen lassen, damit

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

sie die richtige Konsistenz bekommt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss die Köttbullar unterheben und mit Preiselbeeren servieren.

Pfeffersauce

Schalotten fein hacken und die Pfefferkörner grob mörsern. Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotten glasig dünsten und den Pfeffer kurz mitrösten. Mit Austernsauce ablöschen, dann das Mehl einrühren und anschwitzen. Mit Fond aufgießen und unter Rühren köcheln lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, eingelegtem Pfeffer, Senf, Sojasauce und Worcestersauce abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz mit Schlagobers verfeinern.