

Foto: Unsplash



Pink Pasta mit karamellisierten Paranüssen und Asia Ei

Koch: Christoph „Krauli“ Held

Pasta & Rote-Bete-Sauce

500 g Pasta (Tagliatelle, Linguine oder ähnliches)

1 Liter Rote-Rübensaft

400 g gekochte Rote Bete

200 ml Gemüsefond oder Wasser

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

2 TL Zitronensaft oder Balsamico bianco

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Karamellisierte Paranüsse

120 g Paranüsse

2 EL Zucker

1 EL Sojasauce

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Sojaeier

6 mittelgroße Eier

200 ml Sojasauce

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

140 ml Mirin
2 EL Rohrzucker
1 EL Reisessig
Nach Lust und Laune: Ingwer, Chili, Sesam, Pfefferkörner

Zubereitung:

1 Liter Wasser mit 1 Liter Rote-Rübensaft mischen, ordentlich salzen und zum Kochen bringen. Die Pasta darin al dente kochen.
Währenddessen Schalotten und Knoblauch fein hacken und im Olivenöl glasig dünsten. Die gekochte Rote Bete grob würfeln, zugeben und kurz mitdünsten. Gemüsefond oder Wasser sowie Zitronensaft (oder Balsamico bianco) hinzufügen und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Pasta abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Pasta und Sauce vermengen und bei Bedarf mit etwas Kochwasser cremig ziehen.
Für die karamellisierten Paranüsse die Nüsse grob hacken. Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze goldfarben karamellisieren lassen.
Paranüsse untermischen und kurz rösten. Mit Sojasauce ablöschen, gut schwenken und auf Backpapier auskühlen lassen. Beim Abkühlen werden die Nüsse schön knusprig.
Die Eier in kochendem Wasser 6–7 Minuten köcheln lassen, sodass das Eigelb noch leicht cremig bleibt. Kalt abschrecken und vorsichtig schälen. Sojasauce, Mirin, Rohrzucker, Reisessig und die optionalen Aromaten etwa 2 Minuten aufkochen. Den Sud leicht abkühlen lassen, Eier einlegen und mindestens 2 Stunden, idealerweise über Nacht, marinieren.
Die Sojaeier halten sich in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank mehrere Tage und passen auch hervorragend zu jeder Jause.