

Gefüllte Pasta-Blüte und Senfrüchte an Parmesan-Soße

Für zwei Personen

Für die Füllung:

300 g Hokkaido-Kürbis	100 g Senfrüchte, kandiert	100 g gereifter Parmesan
12 Amaretti-Kekse	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	1 Prise gemahlene Nelke
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Teig:

140 g Typ 00 Mehl	6 Eier (L)	10 ml Olivenöl
1 TL gemahlene Kurkuma	Mehl	25 g Butter
Salz		

Für die Parmesansauce:

200 ml Sahne (30%)	150 g gereifter Parmesan	50 g Kürbiskerne
3 Amaretti-Kekse	1 TL Spinatpulver	10 ml Olivenöl
1 Muskatnuss	Salz	

Für die Garnitur:

essbares Blattgold	lila und gelbe Blüten
--------------------	-----------------------

Den Kürbis schälen, würfeln und in gesalzenem Wasser garkochen.

Wasser abgießen, Kürbis in einem Sieb auffangen und abdampfen lassen. Kürbis mit einer Kartoffelpresse zu einem Brei verarbeiten.

Parmesan und Senfrüchte fein reiben. Amaretti-Kekse mit einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. Senfrüchte, Parmesan, Amaretti, Zimt, Nelke und Muskatnuss zum Kürbis geben und gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbismasse in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Teig:

Eier trennen. Mehl, Eigelb, Kurkuma und Olivenöl in eine Küchenmaschine geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie einwickeln und 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig bis zur vorletzten Stufe durch die Pastamaschine ziehen. Aus dem Teig zwei 40 cm lange Platten schneiden. Füllung mit einem Spritzbeutel mittig auf die jeweiligen Platten verteilen. Ränder mit Wasser bestreichen und zusammenbringen. Ränder fest zusammendrücken und zu einer Blume aufrollen. Blüten in gesalzenem sprudelndem Wasser 2 Minuten kochen lassen. Butter schmelzen und die Pastablüten damit einpinseln.

Für die Parmesansauce:

Sahne in einen Topf geben und zum Köcheln bringen. Parmesan reiben und zur Sahne geben. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Solange köcheln lassen, bis der Parmesan komplett geschmolzen ist. Spinatpulver in Olivenöl auflösen und in eine Spritzflasche füllen. Amaretti-Kekse mit einem Mörser zu Bröseln verarbeiten. Kürbiskerne in einer Pfanne rösten.

Für die Garnitur:

Pastablüte mit essbarem Blattgold und Blüten verzieren.

Parmesansauce auf zwei tiefe Teller verteilen. Jeweils eine Pastablüte daraufsetzen. Mit Spinatöl, Kürbiskernen, Amaretti-Bröseln und Blüten verzieren.

Michelle Ghofrani am 20. November 2019