

Fettuccine mit Gorgonzola-Birnen-Soße und Walnüssen

Für zwei Personen

Für die Fettuccine:

170 g Farina di Grano Duro	2 Eier	1 TL Öl
1 TL Salz	Butter	

Für die Gorgonzola-Birnen-Sauce:

10 Rucolablätter	250 g Gorgonzola	1 Birne
100 g Ricotta	150 g Sahne	1 Zwiebel
2-4 EL Weißwein, Riesling	Muskatnuss	Zucker
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Walnüsse:

150 g Walnusskerne	1 TL Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Fettuccine:

Farina die Grano Duro, Eier, Öl und Salz vermengen und mind. 5 Minuten lang ordentlich durchkneten. So viel Wasser hinzufügen, dass der Teig geschmeidig wird. Teig zu einer Kugel formen und auf einen bemehlten Teller geben, mit etwas Öl dünn einreiben und zugedeckt mind. 15 Minuten ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und die Teigbahnen zusammenfalten, dabei unbedingt etwas mehlen. Dann Rolle in ca. 8 mm breite Nudeln schneiden. In Wasser mit Salz 2-4 Minuten garkochen und abseihen. Ggf. etwas Butter unter die Nudeln heben, damit sie nicht zusammenkleben.

Für die Gorgonzola-Birnen-Sauce:

50 g Gorgonzola einfrieren. Rucola abrausen und trockentupfen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Weißwein etwas einreduzieren lassen, dann Sahne angießen und alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker würzen.

Restlichen Gorgonzola und Ricotta hinzugeben und einköcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren mit dem Mixstab durchmischen. Rucola hinzugeben und untermischen. Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien, würfeln und unter die Sauce heben.

Für die Walnüsse:

Walnüsse mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Gegarte Nudeln in Gorgonzola-Birnen-Sauce schwenken und auf einem Teller anrichten. Karamellierte Walnüsse oben draufgeben und mit einem Sparschäler gefrorene Gorgonzola-Späne abholen.

Maximilian Maier am 04. Juli 2022