

# Gefüllte Pappardelle, Sellerie-Espuma, Senf-Kaviar

## Für zwei Personen

### Für den Nudel-Teig:

|               |                          |                            |
|---------------|--------------------------|----------------------------|
| 1 Ei, Größe M | 50 g Weizenmehl, Type 00 | 50 g feines Hartweizenmehl |
| 1 TL Olivenöl | 1 Prise Salz             |                            |

### Für die Füllung:

|                        |                       |  |
|------------------------|-----------------------|--|
| 250 g Ziegenfrischkäse | 20 g weiße Schokolade |  |
|------------------------|-----------------------|--|

### Für den Espuma:

|                       |                    |                   |
|-----------------------|--------------------|-------------------|
| 200 g Knollensellerie | 265 ml Mandelmilch | 50 ml Mandelmilch |
| 15 ml franz. Wermut   | 50 ml Sahne        | 15 g Parmesan     |
| 20 g weiße Schokolade | 15 g Butter        | Salz              |

### Für die Reduktion:

|  |                                  |                           |
|--|----------------------------------|---------------------------|
| $\frac{1}{2}$ frische Knolle Rote Bete | 75 ml Rote-Bete-Saft             | 12,5 ml dunkler Balsamico |
| 12,5 ml Rotwein                        | 1-2 TL Sojasauce                 | 1 EL kalte Butter         |
| 2 Kardamomkapseln                      | $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Anis | 1 TL Sumachgewürz         |
| Evtl. Salz                             |                                  |                           |

### Für das Krokant:

|                      |                   |                      |
|----------------------|-------------------|----------------------|
| 12,5 g Butter        | 10 g Ahornsirup   | 25 g Mandelblättchen |
| 12,5 g Kürbiskerne   | 12,5 g Buchweizen | 1 TL heller Sesam    |
| 1 TL gemahlener Anis | 5 g Rohrzucker    | Salz                 |

### Für den Senf-Kaviar:

|                             |                        |                     |
|-----------------------------|------------------------|---------------------|
| 75 g gelbe Senfkörner       | 45 ml klarer Apfelsaft | 45 ml Weißweinessig |
| $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft | 40 ml Wasser           | 10 g Zucker         |
| 2,5 g Salz                  |                        |                     |

### Für die Garnitur:

|                    |                                      |      |
|--------------------|--------------------------------------|------|
| 1 L Rote-Bete-Saft | $\frac{1}{2}$ Tafel weiße Schokolade | Salz |
|--------------------|--------------------------------------|------|

## Für den Nudel-Teig:

Alle Zutaten zu einem elastischen Nudelteig verarbeiten und kurz ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünne Bahnen ausrollen und mit dem Pasta Rädchen gleichgroße Rechtecke zuschneiden.

## Für die Füllung:

Ziegenfrischkäse glattrühren, die weiße Schokolade hacken. Beides vermengen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Pappardelle: An einer Längsseite der Nudel etwas Füllung aufspritzen, die umliegende Teigfläche mit etwas Wasser anfeuchten, die Seite umklappen und an den Rändern festdrücken. Die überstehenden Enden abschneiden, sodass gefüllte Pappardelle entstehen. Die Enden anfeuchten und zusammenführen.

## Für den Espuma:

Sellerie schälen und klein schneiden. Sellerie in der Butter anschwitzen, mit Wermut ablöschen und die 265 ml Mandelmilch zugeben. Salzen und weichkochen.

Gemüse mit den restlichen Zutaten fein mixen, nochmals mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb in eine Siphon-Flasche füllen.

Mit zwei Patronen beladen und im Wasserbad warmstellen.

## Für die Reduktion:

Alle Zutaten, bis auf die Rote Bete und Butter, in einem Topf auf ein Drittel einreduzieren lassen und durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Rote Bete in kleine Würfel schneiden und in dem Sud kurz aufkochen. Anschließend die kalte Butter in Flöckchen einrühren und ggf.

salzen. Am Ende die Rote-Bete-Würfel anrichten.

**Für das Krokant:**

Butter, Ahornsirup und Zucker aufkochen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 6-8 Minuten backen.

**Für den Senf-Kaviar:**

Alle Zutaten aufkochen und so lange köcheln lassen, bis die Senfsamen die Flüssigkeit aufgenommen haben und die Konsistenz jene eines echten Kaviars gleicht.

**Für die Garnitur:**

In einem großen Topf den Rote-Bete-Saft aufkochen und salzen. Die gefüllten Pappardelle 1-2 Minuten darin kochen lassen. Die weiße Schokolade hobeln.

Auf einem tiefen Teller die Selleriecreme aufdressieren, etwas gehobelte weiße Schokolade drüber geben und etwas Reduktion hineinträufeln.

Einige Rote-Bete-Würfel und Pappardelle anrichten und mit Senf-Kaviar und dem Krokant ausgarnieren und servieren.

Kristin Stavermann am 19. Dezember 2022