

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