

Tagliatelle, Meeresfrüchte, Weißwein-Safran-Soße

Für zwei Personen

Für die Pasta:

15 g Semola-Mehl, Hartweizengrieß 85 g Mehl, Type 405 1 Ei
1 EL Olivenöl essbare Blüten

Für die Sauce:

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 1 frische rote Chilischote
1 Zitrone 100 ml Sahne 50 g Butter
100 ml Krustentierfond 200 ml Fischfond 100 ml Weißwein
4 Zweige Thymian 4 Zweige Salbei ½ Bund glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt 1 TL Safran 1 Prise Cayennepfeffer
1 Schuss Olivenöl

Für den Parmesan:

150 g Parmesan 1 TL Rote-Bete-Pulver

Für die Meeresfrüchte:

4 Riesengarnelen 2 Jakobsmuscheln 1 EL Rote-Bete-Saft
Salz

Für die Garnitur:

1 EL Forellenkaviar 200 ml Rote-Bete-Saft 1 Zitrone

Für die Pasta:

Die beiden Mehle, Ei, Olivenöl und Salz zu einem Teig verarbeiten, kneten und in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Pastateig in einer Nudelmaschine zu einer langen dünnen Platte rollen, mittig halbieren und die eine Hälfte mit essbaren Blüten dekorieren. Die zweite Platte daraufsetzt und mit Nudelmaschine zu gewünschter Dicke verarbeiten. Laminierte Pastaplatte zusammenklappen und in Tagliatelle schneiden. Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Für die Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen, anschwitzen und mit allen Flüssigkeiten aufgießen. Gemeinsam mit den Aromaten einkochen lassen. Vor dem Servieren den Sud durch ein Sieb passieren und mit Sahne und Butter aufkochen. Gekochte Pasta in Sud durchschwenken.

Für den Parmesan:

Parmesan fein reiben und mit Rote-Beete Pulver vermischen. Auf Backpapier zu einer dünnen Schicht ausbreiten und im Ofen knusprig backen. Auf einem Küchenpapier erkalten lassen.

Für die Meeresfrüchte:

Garnelen und Jakobsmuscheln in Rote-Bete-Saft marinieren.

Anschließend in Öl in einer Pfanne anbraten und salzen.

Für die Garnitur:

Forellenkaviar ca. 25 Minuten in Rote-Bete-Saft mit etwas Zitronensaft einlegen.

Pasta mit Zange und Suppenlöffel zu einem Nest zusammenrollen. Die Restliche Sauce um das Pasta Nest verteilen, Meeresfrüchte, Kaviar und Parmesan darauf drapieren und servieren.

Paul Schroth am 22. September 2022