

Fettuccine Alfredo, Carpaccio mit Butter-Soße, Tomaten

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

200 g Rinderfilet Salz

Für die Buttersauce:

2 Schalotten	1 EL Butter	125 ml Weißwein
150 ml Gemüsefond	2 EL Weißweinessig	130 g kalte Butter
ggf. 0,5 TL Mehl	Zucker	Salz
Weißer Pfeffer	Bunter Pfeffer	

Für den Nudelteig:

2 Eier, Zimmerwarm	100 g Semola	100 g Mehl, 405
1 Prise Salz		

Für die Alfredo-Sauce:

75 g Butter, Zimmerwarm	75 g Parmesan, Zimmerwarm	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die konfierten Tomaten:

10 Cocktailtomaten	2 Knoblauchzehen	1 EL Butter
2 EL Balsamicoessig	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Winterthymian
1-2 EL Puderzucker	2 EL Olivenöl	

Für Rucola und Kapern:

50 g Rucola	2-3 EL eingel. Kapern	1 EL Mehl
Öl	Salz	

Für die Pinienkerne:

3 EL Pinienkerne

Für die Fertigstellung:

10 g Parmesan	Rucola	Zucker
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für das Carpaccio:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Silberhaut, Fett und Sehnen entfernen. Mit einem scharfen Messer in feine, dünne Scheiben schneiden. Danach ggf. mit einem Plattierisen zwischen eingölter Frischhaltefolie hauchdünn klopfen. Das Fleisch leicht salzen und in den Kühlschrank stellen.

Für die Buttersauce:

Schalotten abziehen, grob würfeln und in etwas Butter in einem Topf glasig dünsten. Mit Wein, Fond und Essig ablöschen, aufkochen und bei starker Hitze auf etwa 100 ml einkochen. Die Reduktion durch ein Sieb gießen, wieder in den Topf geben und erneut aufkochen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Ggf. Mehl unter Rühren hereinrieseln lassen und erneut aufkochen. Butter nach und nach mit dem Schneebesen einrühren und schmelzen.

Für den Nudelteig:

Semola und Mehl in einer Schüssel miteinander vermischen. Eier dazugeben und mit einer Gabel grob verkneten. Anschließend mit der Küchenmaschine ca. 3-5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Ggf. einen kleinen Schluck Wasser hinzugeben, sollte der Teig zu trocken/bröselig sein. Teig kühl stellen.

Nach ca. 20 Minuten Teig herausholen und mithilfe einer Nudelmaschine auswalzen. Nudeln ggf.

mit der Hand zu Fettuccine schneiden oder durch den Fettuccine-Aufsatz der Nudelmaschine ziehen.

Fettuccine ca. 1:30-2 Minuten al dente im gesalzenen Wasser kochen.

Nudeln abgießen, dabei etwas Nudelwasser im Topf belassen, restliches Nudelwasser auffangen. Nudeln wieder in den Topf geben. Mit der Sauce im Topf fortfahren (siehe unten).

Für die Alfredo-Sauce:

Parmesan kurz vorm Kochen der Nudeln reiben. Butter in Würfel teilen.

Ein Drittel der Butter zu den Nudeln in den Topf geben. Gut einrühren, ggf. Nudelwasser hinzufügen. Ein Drittel des Käses hinzufügen. Schritte noch 2-mal wiederholen bis die Zutaten aufgebraucht sind. Die Stärke des Nudelwassers bindet die Sauce. Pasta Alfredo mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die konfierten Tomaten:

Tomaten waschen und halbieren. Mit der Hautseite nach unten in eine flache Auflaufform mit Olivenöl und Butter geben. Knoblauch abziehen, pressen und dazugeben. Mit Salz, Puderzucker und Kräutern bestreuen, mit Essig beträufeln und für 25-30 Minuten in den Backofen geben.

Für Rucola und Kapern:

Rucola waschen und gut trocken tupfen. Kapern abgießen und gut trocken tupfen. Kapern mehlieren. Öl in einem hohen Topf erhitzen oder mit einer Fritteuse arbeiten. Rucola knusprig ausbacken. Dann die Kapern knusprig ausbacken. Beides noch warm salzen.

Für die Pinienkerne:

Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten.

Für die Fertigstellung:

Parmesan hobeln oder reiben.

Auf dem Teller Platz für Nudeln und Tomaten lassen. Etwas Buttersauce auf den Teller geben und Carpaccio darauf verteilen. Mit etwas Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner kurz abflämmen.

Frittierten und frischen Rucola sowie Kapern auf dem Fleisch verteilen.

Ggf. nochmal salzen und pfeffern. Parmesan drüber verteilen und nochmal mit der Buttersauce beträufeln.

Nudeln aufdrehen und neben dem Carpaccio anrichten. Mit Rucola, Pinienkernen und Kapern toppen.

Tomaten aus dem Ofen holen und ebenfalls auf dem Teller anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fettuccine Alfredo: Alfredo di Lelio gab dem Gericht seinen Namen. In seinem Restaurant in Rom war die Zubereitung am Tisch eine wahre SZeremonie". Es heißt auch, er habe seiner Frau nach der Geburt ihres Sohnes genau dieses Gericht serviert.

Carpaccio: Das Carpaccio wurde 1950 erstmalig von dem Koch Giuseppe Arrigo Cipriani in Venedig serviert.

Melina Gross am 25. April 2023