

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