

# Cavatelli mit Grünkohl-Soße, Ei und Grünkohl-Chips

## Für zwei Personen

### Für die Cavatelli:

200 g feines Hartweizenmehl    Salz                    Mehl  
Hartweizenmehl

### Für die Grünkohl-Sauce:

200 g Grünkohl                    1 Knoblauchzehe    300 ml Gemüsefond  
50 g Parmesan                    50 g Butter            1 Prise Natron  
5 EL Olivenöl                    Salz                    Pfeffer

### Für die Grünkohl-Chips:

6 Grünkohlblätter                1 EL Olivenöl        1 Prise Meersalz  
Pfeffer

### Für die pochierten Eier:

2 Eier, Größe L                    Öl                      Meersalz

### Für die Garnitur:

2 dünne Sch. Parmaschinken    Parmesan

## Für die Cavatelli:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Hartweizenmehl und 100 ml lauwarmes Wasser in eine Küchenmaschine geben und gut durchkneten. Den Teig in zwei Portionen teilen und mit einem feuchten Tuch abdecken.

Jede Portion zu 1 cm dicke Rollen formen und diese in 2 cm dicke Stücke schneiden. Ein Gnocchi Brettchen mit Mehl bestäuben, ein Teigstück mit dem Daumen sanft darüber drücken und wieder abziehen, so dass ein Muster mit Rillen entsteht. Cavatelli auf ein mit bemehltes Blech legen und fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Pasta danach in gesalzenem Wasser vier Minuten garen. Etwas Nudelwasser für die Sauce aufbewahren.

## Für die Grünkohl-Sauce:

Kohlblätter von den Stielen und Blatttrippen befreien und in kochendem Salzwasser mit etwas Natron versetzt blanchieren. Knoblauch abziehen und hacken. Parmesan reiben. Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie braun wird. Anschließend Grünkohl mit Knoblauch, Parmesan, brauner Butter, Gemüsefond und Olivenöl zusammen pürieren, bis die Sauce eine dickflüssige Konsistenz bekommt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce danach in einem Topf erhitzen und mit etwas abgeschöpftem Nudelwasser auflockern, falls sie zu dick geworden ist. Die Cavatelli in die Sauce geben und darin erwärmen.

## Für die Grünkohl-Chips:

Grünkohlblätter in mundgerechte Stücke zupfen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Auf ein Blech verteilen und ca. 20 Minuten im Ofen zu Chips ausbacken.

## Für die pochierten Eier:

Zwei kleine Tassen mit Frischhaltefolie auskleiden und einölen. Danach die rohen Eier vorsichtig hineingeben, zu einem Beutel zusammenziehen und mit Küchengarnt zuknoten. Die Eier-Beutel in siedendem Wasser 7 Minuten garen. Danach die Eier aus der Folie nehmen und auf den Cavatelli anrichten, mit Meersalz würzen.

## Für die Garnitur:

Parmesan hobeln und mit Parmaschinken zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern mit der Garnitur anrichten und servieren.

Kristin Stavermann am 20. Januar 2022