

# Caramelle, Pistazien-Füllung und Birnen-Spitzkohl-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Caramelle:**

300 g Mehl, Type 00  
1 TL Kurkuma  
50 g Parmesan  
Salz

4 Eier, Kl. S  
1 Zitrone  
3 EL Pistazienmus  
Pfeffer

3 gestr. TL Salz  
150 g Ricotta  
3 EL geröstete Pistazien

**Für den Birnen-Spitzkohl-Salat:**

1/4 Kopf Spitzkohl  
1 TL Honig  
Salz

1 Birne  
1 EL Birninessig  
Pfeffer

1 Scheibe weißer Speck  
2 EL natives Olivenöl

**Für die Birnen-Beurre-Blanc:**

1/2 Birne  
150 ml Weißwein  
150 g Butter

1 Schalotte  
150 ml Birnensaft  
Salz

1 Zitrone  
1 TL Zucker  
Pfeffer

**Für das Pistazien-Pesto:**

120 g geröstete Pistazien  
100 ml Olivenöl

50 g Pecorino  
Meersalz

4 EL Basilikum  
Zitronenpfeffer

**Für die Caramelle:** Ein Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Mehl, Eigelb, Eier, Salz und Kurkuma in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann kurz mit der Hand fertig kneten und 10 min zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Pistazien in einer Pfanne ohne Öl rösten und grob hacken. Mit Pistazienmus und Ricotta vermengen. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft einer Hälfte auspressen. Parmesan reiben. Zitronenabrieb, Parmesan und einen Spritzer Zitronensaft in die Masse geben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig mit der Nudelmaschine bis zur Stufe 6-8 glatt ausrollen, auf einer Arbeitsplatte in gleich große Rechtecke schneiden und jeweils mit einem Teelöffel Füllung zu Caramelle formen. Enden gut verschließen und Pasta in kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten garen.

**Für den Birnen-Spitzkohl-Salat:** Spitzkohl waschen und mit einem Hobel in feine Streifen hobeln. Speck in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl in einer heißen Pfanne ausbacken und beiseitestellen. Öl abgießen, auffangen. Saft der anderen Zitronenhälfte auspressen. Speck-Öl mit Birninessig, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen.

Spitzkohl in der gleichen Pfanne ca. 2 min anrösten und dann zum Dressing geben. Birne waschen, schälen, Kernhaus entfernen und in feine Streifen schneiden. Zum Spitzkohl geben, gut durchmischen und bis zum Servieren ziehen lassen und mit dem Speck bestreuen.

**Für die Birnen-Beurre-Blanc:** Zitrone waschen, einen Teil der Schale abreiben zur Dekoration. Dann halbieren und Saft auspressen. Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden. Birne waschen, schälen und in feine Würfel schneiden.

Schalotten, Birne, Weißwein und Birnensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Flüssigkeit bis auf die Hälfte reduzieren. Butter in kleine Stücke schneiden. Flüssigkeit absieben und mit Butter in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab langsam aufmixen und mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken. Einen kleinen Teil Zitronensaft für das Pesto zurückhalten.

**Für das Pistazien-Pesto:** Pistazien anrösten, abkühlen lassen und mit Basilikum, Olivenöl und Pecorino in einem Mixer zum Pesto verarbeiten. Mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.

Katharina Ley am 15. November 2022