

Caramelle mit Kräutern, Spargel, Walnüssen, Safran-Soße

Für zwei Personen:

Für den Teig:	250 g doppel griffiges Mehl	4 Eier (Eigelb)
1 ganzes Ei	1 Prise Salz	
Für die Füllung:	500 g Ricotta	120 g Parmesan
1 Zweig Basilikum	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Kerbel
3 Blätter Salbei	1 Zitrone	Salz, Pfeffer
Für die Sauce:	1 Zwiebel	150 ml Weißwein
150 ml franz Wermut	400 ml Gemüsefond	350 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Safranfäden	60 g kalte Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für den Spargel:	6 Stangen grünen Spargel	2 Stangen Sellerie
2 EL Walnüsse		
100 ml Olivenöl	Eiswasser, Salz	
Für den Nudelteig:	1 Ei	Salz

Für den Teig:

Die vier Eier trennen. Mehl, Eigelbe, ein ganzes Ei und Salz zu einem homogenen Teig kneten, in Klarsichtfolie wickeln und für 5 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Parmesan reiben. Zitrone waschen und trockentupfen. Basilikum, Petersilie, Kerbel und Salbei abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kräuter mit dem Ricotta, Parmesan und Abrieb einer Zitrone vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und in etwas Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und um die Hälfte einreduzieren. Mit Fond und Sahne aufgießen, Safran dazugeben und auf die gewünschte Konsistenz (mind. die Hälfte) einreduzieren. Vor dem Servieren die kalten Butterflocken mit einem Stabmixer einmischen um eine cremige Bindung zu bekommen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Spargel am Ende abschneiden und den Stangensellerie vorsichtig schälen. Beides nacheinander in reichlich Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Beide mit Olivenöl beträufeln und in einer Grillpfanne scharf anbraten. Nüsse im Backofen rösten.

Für den Nudelteig:

Teig aus der Kühlung nehmen und mit einer Nudelmaschine in mehreren Stufen dünn ausrollen (vorletzte Stufe funktioniert immer ganz gut). In rechteckige Teile schneiden (10x7cm).

Nun die Ricotta Masse aus dem Kühlschrank nehmen und in die Mitte der rechteckigen Nudelteile spritzen. Mit einem verquirlten Ei rundherum einpinseln. Das ganze wie einen Bonbon einrollen und an den Enden fest zusammendrücken ohne Luft einzuschließen. Salzwasser aufstellen und die Caramelle darin kurz aufkochen. Mit einem Lochschöpfer herausnehmen und in einer Pfanne mit etwas Nussbutter schwenken.

Nun die Caramelle in einen tiefen Teller geben, den Spargel und den Stangensellerie darauf verteilen und zum Schluss vorsichtig den Schaum von der Safransauce abschöpfen und damit napieren. Die ausgekühlten, gerösteten Nüsse mit einer Reibe fein über das Gericht hobeln und mit Kräutern garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 14. Juni 2019