

Vegetarische Operettenpasta mit Steinpilzen, Gurken-Kopfsalat mit Zitronen-Bärlauchdressing, Frische Birnen und Erdbeeren im Schokolademantel



NOEMI NADELMANN'S EINKAUFSLISTE

- Birne
- Frischer Spinat
- Getr. Steinpilze
- Rahm
- Schoggi
- Pasta
- Erdbeeren
- Fenchel
- Kopfsalat
- Gurke
- Zitrone
- Bärlauch
- Tomaten

BASISZUTATEN AUS BEAT CADUFF'S KÜCHE

- Zwiebeln
- Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Gewürzbündel aus:
Lorbeerblätter, Thymian,
Rosmarin, Zitronenthymian
- Fenchelsamen
- Schwarzer Pfeffer
- Fleur de sel
- Weisses Wermuth
- Calvados
- Weisswein
- Gemüsebouillon
- Konfierte Tomaten
- Piment d'Espelette
- Haselnussöl
- Bärlauch



für 2 Personen



ca. 30 Min.



mittel

ZUTATEN

Getr. Steinpilze
Pasta

50g Zwiebeln, gehackt
3 Knoblauchzehen, gehackt
0,5dl Olivenöl
Gewürzbündel aus:
2 Lorbeerblätter, etwas Thymian, Ros-
marin, Zitronenthymian
1 Stange Fenchel
½ TL Fenchelsamen
Schwarzer Pfeffer
Fleur de sel
0,5dl Weisses Wermuth
0,5dl Calvados
0,5dl Weisswein
0,5 dl Gemüsebouillon
2 Tomaten
1dl Rahm
etwas frischer Blattspinat
8 konfierte Tomaten

Pasta:

Steinpilze in lauwarmem Wasser
einweichen.
Pasta al dente kochen und sofort mit
kaltem Wasser abkühlen.

Zwiebeln und Knoblauch in Oli-
venöl glasig dämpfen und grosses
Gewürzbündel dazugeben. Fenchel
halbieren, Strunk entfernen, in
Scheiben schneiden und eben-
falls zugeben. Mit Fenchelsamen,
schwarzem Pfeffer und etwas fleur
de sel würzen. Mit Wermuth, Cal-
vados sowie Weisswein ablöschen
und einreduzieren. Steinpilze und
Gemüsebouillon zugeben und unter
ständigem Rühren sämtliche Flüssig-
keit verdampfen lassen.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff

1 Kopfsalat
½ Gurke
2 Zitronensaft
Fleur de sel
Pfeffer
Piment d'Espelette
¼ Zwiebeln
0,5dl Olivenöl
0,5dl Haselnussöl
Bärlauch

1 Birne
10 Erdbeeren
¾ dunkle Schokolade
30g Haselnüsse, geröstet und grob gemörsert

Die entkernten, geschälten Tomatenwürfel dazugeben und etwas Rahm sowie den Spinat unterziehen. Alles mit der Pasta vermischen, aufwärmen und sofort servieren. Garnieren mit konfierten Tomaten.

Salat:

Kopfsalatherzen herausnehmen, Gurken schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.

Salatdressing:

Zitronensaft, Salz, Pfeffer, geschnittenen Bärlauch, Piment d'Espelette, Zwiebeln mit Olivenöl und Haselnussöl vermischen, abschmecken.

Salatherzen anrichten, Salatsauce darüberträufeln und mit Bärlauchblatt garnieren.

Dessert:

Erdbeeren waschen, Strunk abschneiden, vierteln, in geschmolzene Schokolade tauchen und auf Pergamentpapier in Kühlschrank stellen.

Birne schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Geschmolzene Schokolade mit Haselnüssen mischen. Birnenstücke in warme Haselnusschokolade tauchen und auf Pergamentpapier in Kühlschrank stellen.



ANRICHTEN

Salatherzen mit Salatsauce beträufeln und mit Bärlauchblatt garnieren.
Pasta mit konfierten Tomaten garnieren.

**BEAT CADUFF'S
WEINEMPFEHLUNG**

Der Sauvignon Blanc, 2007
Chateaufeuf du Pape Les Oliviers, 2007



© Leguan Productions AG / Beat Caduff