

burg staufeneck



Rigatoni mit Ricottakäse

mit gelben und roten Kirschtomaten und Parmesancracker

Hauptgericht für 4 Personen

Gefüllte Rigatoni 200 g Rigatoni, knapp al dente gekocht, in Eiswasser abgeschreckt | 200 g Ricotta | 2 Eigelbe | 50 g Parmesan, fein gerieben | 20 g Basilikumpesto | Räuchermehl

Ricotta mit Eigelben, fein geriebenem Parmesan und Pesto in einer Schüssel cremig aufschlagen. Auf Wunsch mit Folie abdecken und mit der Räucherpistole und Räuchermehl ca. 10 bis 15 Minuten kalt räuchern. Das Räuchern Zuhause ist kein Muss, gibt dem Gericht aber einen besonderen Pfiff. Mit Hilfe eines Spritzbeutels in die vorgekochten Rigatoni einfüllen. Rigatoni mit wenig Kochwasser (der Nudeln) nachdünsten.

Kirschtomatensugo 12 rote Kirschtomaten ohne Haut | 12 gelbe Kirschtomaten ohne Haut | 50 g Olivenöl | Meersalz | Zucker | 1 Rosmarinzwig | 1 Thymianzwig | 100 g feine Tomatensauce | 1 Spritzer Chiliöl

Kirschtomaten mit etwas Olivenöl, Meersalz, Zucker, fein zerkleinertem Rosmarin und Thymian bei 80° C Umluft 3 Stunden auf Backpapier trocknen. Das kann man sehr gut auch einige Tage vorher machen und die Tomaten zwischenzeitlich in Olivenöl einlegen.

Die leicht getrockneten Tomaten in etwas Oliven- und Chiliöl mit Zucker anschwitzen, die rote Tomatensauce dazugeben und vorsichtig aufkochen. Mit etwas Parmesan binden.

Parmesancracker 50 g grob geriebener Parmesan

Den grob geriebenen Parmesan relativ locker auf ein Backpapier streuen und im Backofen bei 180° C goldbraun backen. Auskühlen lassen und in Stückchen brechen.

Fertigstellung

Die Rigatoni mit dem Kirschtomatensugo auf dem Teller anrichten und mit gerösteten Pinienkernen garnieren.

Dazu schmecken schwarze Olivenwasserperlen (aus der Molekularküche).

Das neue Kochbuch von Sterne-Koch Rolf Straubinger. 192 Seiten Geheimnisse aus seiner Sterneküche. Mit allen Rezepten aus dieser Serie, vielen praktischen Tipps und großer Kochschule mit 95 Basisrezepten! Nur 24,90 €. Ab sofort erhältlich bei Gebauer's und überall wo es Bücher gibt!



Unser Weintipp:

Monchiero Carbone, Recit Roero Arneis

13 % Vol., die Weinrebe Arneis ist eine der ältesten piemontesischen Reben im Roero-Gebiet, ein eleganter Wein von strohgelber Farbe, leichte Aromen von Apfel und Zitrusfrüchten, ausgewogener Frucht- und Säuregeschmack

