

Christophe Moret · Francesco Berardinelli

PASTA DE LUXE

★ ★ ★

AUS DEM HAUSE DUCASSE

MATTHAES

Candele «Mimosa» mit geräuchertem Lachs

68

VORSPEISE
JAHRESZEIT: SOMMER

ZUBEREITUNG: 25 MIN.
KOCHZEIT FÜR DIE TEIGWAREN:
8 MIN.

Für 4 Personen

Thunfisch «Mimosa»:
4 hart gekochte Eier
1 EL Kapern
100 g Mayonnaise
3 EL fein geschnittener
Schnittlauch
2 EL Senf

100 g in Öl eingelegter
Thunfisch
4 Candele (dicke, lange
Hohinudeln)
Olivenöl
12 Scheiben geräucherter
Lachs

Hart gekochte Eier schälen, Eigelb durch ein feines Sieb streichen und beiseite stellen.

Kapern zerkleinern und in eine Schüssel geben. Mayonnaise, Schnittlauch und Senf dazugeben, vermischen und beiseite stellen.

Thunfisch mit einem Messer fein schneiden. Mit dem Eigelb zu den anderen Zutaten geben und vermischen. Diese Mimosa-Soße 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und dann in einen Spritzbeutel geben.

Candele 8 Minuten in sprudelndem Salzwasser kochen. Auf einem Brett auslegen, mit Olivenöl beträufeln und abkühlen lassen.

Candele in drei Teile schneiden. Diese mit der Mimosa-Soße füllen und die gefüllten Candele dann in die Lachsscheiben einrollen.

Auf Tellern anrichten, die restliche Mimosa-Soße getrennt dazu servieren.

ANMERKUNG:
Damit die Soße dick genug wird, muss man die Mayonnaise nach und nach untermischen.



Coquillettes mit Tomatensalat

VORSPEISE
JAHRESZEIT: SOMMER

Für 4 Personen

Olivenöl
320 g Coquillettes (kleine
Hörnchennudeln)

ZUBEREITUNG: 30 MIN.
KOCHZEIT FÜR DIE TEIGWAREN:
4 MIN. + 10 MIN. MARINIEREN

5 Ochsenherztomaten
8 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Basilikum

88

Tomaten und Frühlingszwiebeln waschen. Eine Tomate 12 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, dann in Eiswasser abschrecken. Diese Tomate häuten und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in kleine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und andrücken, Basilikum abwaschen und abtrocknen.

Knoblauch mit zwei Esslöffeln Olivenöl in einer Pfanne goldbraun braten. Tomatenfruchtfleisch und 1 Basilikumzweig dazugeben, salzen, pfeffern und 10 Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen. Knoblauch und Basilikum entfernen, dann Frühlingszwiebeln hinzufügen.

Coquillettes 4 Minuten in sprudelndem Salzwasser kochen, Abgießen, mit etwas Olivenöl beträufeln und auf einem Brett abkühlen lassen.

Soße und Coquillettes in einer Schüssel vermischen. Einige Basilikumblätter dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen.

Restliche Tomaten in feine Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln.

Coquillettes mit den Tomatenscheiben auf Tellern anrichten. Mit restlichem Basilikum dekorieren.



Gnocchetti Sardi mit Ochsenherztomate und Knoblauch

HAUPTGERICHT
JAHRZEIT: SOMMER

Für 4 Personen

ZUBEREITUNG: 15 Min.
KOCHZEIT FÜR DIE TEIGWAREN:
8 Min. + 4 Min.

2 Ochsenherztomaten
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
1 Zweig Basilikum
2 TL brauner Zucker

320 g Gnocchetti Sardi
(schmale Ohrchennudeln)
40 g geriebener Pecorino
Sardo
4 eingelegte Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer aus der
Mühle

244



Tomaten waschen, kurz mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen. Frische Knoblauchzehen schälen und zerdrücken.

In einem kleinen Topf den Knoblauch auf kleiner Flamme mit etwas Öl glasig andünsten. Basilikum und Tomatenstücke hinzufügen, zum Kochen bringen. Salzen, pfeffern und den braunen Zucker hinzufügen, um die Säure der Tomaten etwas zu mildern. Die Soße

vorsichtig einkochen lassen und dabei immer wieder mit einem Holzspatel umrühren. Basilikum entfernen.

Gnocchetti 8 Minuten in sprudelndem Salzwasser kochen. Abgießen und in die Soße geben. 4 Minuten weiterkochen. Vom Herd nehmen, geriebenen Pecorino und etwas Pfeffer aus der Mühle hinzufügen.

Gnocchetti auf Tellern anrichten und mit eingelegtem Knoblauch servieren.



PASTA DE LUXE



PASTA IN DER STERNEKÜCHE, PASST DAS?

Francesco Berardinelli, Berater in der Gruppe Alain Ducasse und Christophe Moret, Chefkoch von Alain Ducasse berühmtem 3-Sterne-Restaurant „Plaza Athenee“ in Paris zeigen in dem Buch „Pasta de luxe“, wie göttlich - und zugleich einfach - inspirierte Pastarezepte sein können. „Sedanini an gebratener Kalbsbrust mit rotem Chicorée und schwarzem Trüffel“, „Sardine gefüllt mit Risoni“ oder „Reisnudeln Mille-Feuilles mit Walderdbeeren“ stehen stellvertretend für 160 wundervolle Pastakreationen.

Dieses Buch ist eine Verbeugung vor der Eleganz der modernen Pastaküche. Allein die Fotos von Thomas Duval wecken die Lust, sofort eines der Gerichte auszuprobieren.

ISBN 978-3-87515-023-0

