

Pasta-Rose, Kürbis-Ziegenkäse, Orangen-Safran-Soße

Für zwei Personen

Für den Pastateig:

2 Eier, M	1 EL Olivenöl	100 g Mehl, 00
100 g Semola	Salz	

Für die Füllung:

100 g Hakkaido	1 Schalotte	2 cm Ingwer
50 g Ziegenfrischkäse	200 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl
2 EL Semmelbrösel	1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{4}$ TL Quatre-épices
1 Msp. Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für die Pasta-Rose:

1 Ei	300 ml Rote-Bete-Saft	1 EL Salz
------	-----------------------	-----------

Für den Orangen-Schaum:

1 Schalotte	2 Saftorangen, Saft, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
125 ml Sahne	50 g kalte Butter	50 ml franz. Wermut
100 ml Gemüsefond	100 ml Orangen-Direktsaft	Kartoffelstärke
1 TL Safranfäden	1 Msp. Currysüppenpulver	1 Msp. Kurkuma
Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb	2 Zwg. Estragon	1 EL Kürbiskerne
1 EL Pinienkerne	2 EL Kürbiskernöl	

Für den Pastateig:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, mindestens 10 Minuten kneten. Bis zum Gebrauch in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen. Anschließend sofort verarbeiten.

Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und anschließend sechs runde Kreise (8 cm Durchmesser) ausstechen.

Für die Füllung:

Kürbis entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls würfeln. Kürbis und Schalotte in Olivenöl kurz anschwitzen.

Ingwer, 1 TL kleingeschnittener Rosmarin dazugeben, mit Salz würzen und mit Gemüsefond ablöschen. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist und die Flüssigkeit verdampft ist. Ingwerscheiben entnehmen.

Kürbispüree mit dem Pürierstab pürieren, in eine Schüssel geben und sofort kurz im Eiswasserbad abkühlen lassen oder ins Tiefkühlfach stellen. Anschließend Ziegenfrischkäse und Semmelbrösel unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Quatre-épices und Piment d'Espelette abschmecken.

Für die Pasta-Rose:

Ei trennen. Eiklar auffangen, Eigelb anderweitig verwenden. Die ausgestochenen sechs Teigkreise in einer Reihe leicht überlappend auslegen, andrücken oder mit Eiklar bestreichen. Die Füllung in einem schmalen Streifen mittig auf den Teig auftragen und dabei an den Rändern 1,5 cm frei lassen. Die Ränder mit dem Eiklar bestreichen und den Teig zusammenklappen. Leicht, aber gut andrücken, dass alles geschlossen ist. Die Enden

ebenfalls mit Eiklar bestreichen, damit sie später beim Kochen nicht aufgehen. Nun vorsichtig zur Schnecke aufrollen und nochmal mit Eiklar verschließen. Einen Topf mit 1 Liter Salzwasser zum Kochen bringen, Rote-Bete-Saft dazugeben. Die Pasta-Rosen mit einem Schaumlöffel in das Wasser geben und 5 Minuten köcheln lassen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen.

Für den Orangen-Safran-Schaum:

Safranfäden in leicht erwärmter Sahne einweichen. Schalotten abziehen, fein würfeln und in der Butter bei geringer Hitze anschwitzen. Mit Wermut ablöschen. Orange auspressen und 100 ml Saft und Gemüsefond dazugeben. Den Sud um die Hälfte reduzieren lassen. Sahne mit Safranfäden und Einweichflüssigkeit zugeben. Das Ganze aufkochen lassen und mit ein wenig Kartoffelstärke abbinden. Butter dazugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Piment d'Espelette abschmecken. Alles durch ein Haarsieb in eine Siphonflasche (0,25 l) füllen. Eine Kapsel aufschrauben und bis zum Servieren warm stellen. Vor dem Servieren Flasche kräftig schütteln.

Für die Garnitur:

Kürbiskerne und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Pasta-Rose mittig auf dem Teller anrichten, Orangen-Safran-Sauce angießen, gebratene Kürbiswürfel, geröstete Kürbiskerne und Pinienkerne darüber geben, mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Mit Orangenabrieb und Estragonblättern garnieren.

Cordula Pollok am 19. November 2025