

Tagliatelle mit Schwarzer-Knoblauch-Soße, Ofen-Ricotta

Für zwei Personen

Für den Pastateig:

120 g Weizenmehl, Type 405 80 g Hartweizengrieß 2 Eier

2 EL Olivenöl 1 Prise Salz

Für die Sauce:

4 fermentierte Knoblauchzehen 1 frische Knoblauchzehe 30 g Parmesan

100 g Butter 250 ml Gemüfefond Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den gegrillten Ricotta: 250 g Ricotta

Für die Pinienkerne: 2 EL Pinienkerne

Für die Kapern: 60 g Kapern Öl

Für die Garnitur: 30 g Parmesan 15 g glatte Petersilie

Für den Pastateig:

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Nudelwasser aufsetzen und Salz hinzufügen. Wasser auf Salzgehalt probieren.

Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Olivenöl und Salz vermengen und in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Mithilfe der Küchenmaschine gut kneten, bis ein geschmeidiger, glatter Teig entsteht. Den Pastateig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz in das Tiefkühlfach geben. Anschließend die Folie entfernen, den Teig in zwei gleich große Stücke teilen und diese jeweils mit der Nudelwalze 2-3 mm dünn ausrollen. Die Stücke, die gerade nicht ausgerollt werden, wieder in Frischhaltefolie wickeln, damit sie nicht austrocknen.

Die ausgerollten Teigplatten mit etwas Mehl bestäuben, mehrfach falten und mit einem Nudel-Aufsatz die gewünschte Pasta herstellen. Pasta mit den Fingern lockern, bei Bedarf etwas bemehlen, damit sie nicht zusammenkleben. Auf einer bemehlten Unterlage ruhen lassen.

Pasta al dente kochen. 3-4 Esslöffel Nudelwasser für die Sauce abnehmen.

Für die Sauce:

Frischen Knoblauch abziehen und fein hacken. Fermentieren Knoblauch ebenfalls hacken. Frischen Knoblauch in Butter anschwitzen bis er leicht braun wird. Dann den schwarzen fermentierten Knoblauch dazugeben und kurz mitköcheln lassen. Anschließend alles in einen Mixer geben, Fond angießen und Sud fein pürieren.

Knoblauchmischung mit der gegarten Pasta vermengen. Damit es nicht zu trocken wird, nach und nach Nudelwasser einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und unterrühren. Zum Schluss mit Olivenöl beträufeln.

Für den gegrillten Ricotta:

Ricotta auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.

Für die Pinienkerne:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für die Kapern:

Kapern abtropfen lassen und im heißen Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und über Pasta streuen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Kattenberg am 05. April 2022