



Verjus

Tagliatelle an Passionsfrucht und Grogonzola Sauce

Rezept

Zutaten Nudel-Teig

300 g	Hartweizenmehl (Semolina)
3	Frische Eier (2 Eigelb, ein ganzes Ei)
1 TL	Meersalz
1 EL	Verjus
½ EL	Olivenöl
	wenig klares Wasser

Zutaten Sauce

4	Passionsfrucht
80 g	Reifer Gorgonzola
1.5 dl	Vollrahm
1 EL	gehackte Küchenkräuter
1 EL	gehackte Schalotten
3 EL	Flüssigkeit (Wasser, Wein, Gemüsestock, etc.) oder mehr, je nach cremiger Konsistenz.

Zubereitung Nudeln

Nudeln selbst zu machen kann zum Hobby werden. Man muss es nur einmal probieren, dann weiß man, wie einfach das ist und wie gut frische Nudeln schmecken. Aus Hartweizenmehl entstehen die feinsten Teigwaren. Wer mag, macht seinen Nudelteig ohne Ei und nimmt dafür etwas mehr Öl und warmes Wasser. Nudeln zuzubereiten geht auch ohne Technik, macht aber mehr Spass, wenn man eine Küchenmaschine zur Unterstützung einsetzen kann. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die übrigen Zutaten „einlegen“.



Vorsichtig mit den Fingerspitzen das Mehl in das Zentrum bewegen, und sehr gut mischen bis eine feste Masse entstanden ist. Eventuell nach und nach sehr wenig Wasser begeben. Dann mit den Händen mischen und kneten, bis der Teig glänzend und elastisch ist. Oder Mehl und die übrigen Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken zuerst langsam und dann auf Stufe 2 kneten. Den Teig ruhen lassen, mit einem leicht feuchten Tuch bedecken, damit er keine Kruste bekommt. Nach einer Stunde (oder später) den Teig sehr dünn ausrollen (mit Pastamaschine auf 1 1/2 mm zwei bis drei Mal durch treiben), und in 0.5 bis 1 cm dicke Streifen schneiden. Für Nudeln wird der Teig dünn ausgerollt und die Arbeitsfläche (am Besten Stein) und den Teig immer wieder gleichmäßig mit Mehl bestäubt. Dazu ein scharfes Messer mit dünner Schneide benutzen. Die geschnittenen Nudeln lockern und auf einem Tuch ausbreiten. Leicht trocknen und gut verschlossen aufbewahren oder frisch in viel kochendem Wasser kurz garen.

Zubereitung Sauce

1. Die Schalotten mit wenig Öl andünsten.
2. Den Saft zweier Passionsfrüchte auspressen (mit den Fingerspitzen die Samen eindrücken, und Saft ausgiessen), und dazugeben.
3. Sofort den Rahm dazugiessen, und leicht verrühren.
4. Den Gorgonzola „einbröckeln“ und ständig rühren.
5. Die Flüssigkeit begeben und wenig einköcheln.
6. Die Kräuter begeben
7. Am Schluss das „Fleisch“ einer halben Passionsfrucht beimischen.
8. Die frische Pasta aus dem Wasser direkt in die Sauce geben.
9. Vorsichtig abschmecken.
10. Sofort servieren und mit einer halben Passionsfrucht garnieren.