

Leichter Leben mit Christian Henze am 16. März 2018

Pasta in leckeren Varianten

Spitzenkoch Christian Henze ist sich sicher: „Pasta geht immer“. Damit es nicht langweilig wird, hat er Varianten von Klassikern entwickelt, die man mögen muss. Ravioli und Spaghetti Carbonara bekommen neue Zutaten und werden so wieder ein bisschen besser und origineller.

Ziegenfrischkäseravioli mit Feige und Parmaschinken

ZUTATEN / 4 PERSONEN

Für den Teig

250 g Weizenmehl (Type 405)

zzgl. etwas zum Verarbeiten

½ TL Salz

10 Eigelbe

2 EL weiche Butter

Für die Füllung

1 Schalotte

1 Feige

1 TL Butter

1 TL Zucker

2 EL Ziegenfrischkäse

1 EL Honig

½ EL Feigensenf

1 Msp. Gemahlener Lavendel

Salz

frisch gemahlener

schwarzer Pfeffer

1 verquirltes Eigelb

Für die Butter

2 EL Schnittlauchröllchen gehackt

2 EL Butter

2 EL Parmaschinken, gewürfelt

ZUBEREITUNG

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Eigelb und die weiche Butter dazugeben und alles zu einem glatten, aber festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Feige würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotte und Feige darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Schalotten-Feigen-Mischung in eine Schüssel geben, Ziegenfrischkäse, Honig, Feigensenf und Lavendel dazugeben und gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Parmaschinkenwürfel darin anbraten.

Den Teig aus der Folie nehmen und am besten mit einer Nudelmaschine, ansonsten mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit einem Glas Kreise ausstechen (Durchmesser 8 cm). Auf die Teigkreise mithilfe eines Teelöffels etwas Frischkäsemasse geben, die Ränder mit dem verquirlten Eigelb einpinseln, den Teig über die Füllung schlagen, sodass Halbkreise entstehen und die Ränder fest zusammendrücken. Salzwasser in einem Topf erhitzen, die Ravioli portionsweise hineingeben und in sprudelndem Wasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Butter noch einmal erhitzen, Schnittlauch zugeben und die Ravioli darin schwenken und sofort servieren.

Spaghetti-Gratin Carbonara

ZUTATEN / 4-6 PERSONEN

500 g Spaghetti
Salz
2 Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)
1 Handvoll Pilze (ca. 100 g, z. B. Champignons, Shiitake, Pfifferlinge etc.)
1 kleine Zwiebel
100 g Pancetta
2 EL neutrales Pflanzenöl
1 Tasse Weißwein (ca. 150 ml)
2 Tassen flüssige Sahne (ca. 300 ml)
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
180 g Parmesan, frisch gerieben
2 EL Butter
1 Kugel Mozzarella (ca. 125 g)

ZUBEREITUNG

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. Die Spaghetti darin al dente kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Pancetta ebenfalls fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel kräftig anbraten. Die Pilze, die Zwiebel und den Speck zugeben und ebenfalls gut anbraten. Anschließend mit dem Wein ablöschen und diesen etwas einkochen. Dann mit der Sahne aufgießen. Alles zusammen aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti in die Sauce mischen und ca. 100 g geriebenen Parmesan unterrühren.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann den Pfanneninhalt in eine feuerfeste, leicht gebutterte Form umfüllen. Den restlichen Parmesan sowie den

zerpflückten Mozzarella über das Gratin streuen und einige Butterflocken daraufsetzen. Das Gratin für 10 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen (Oberhitze) schieben.

Zum Anrichten // Das Gratin auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten.

Papardelle mit Lamragout

ZUTATEN / 4 PERSONEN

FÜR DIE SAUCE

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 kleine Karotten
2 Stangen Staudensellerie
100 g durchwachsener Bauchspeck
5 EL gutes Olivenöl
1 EL Butter
500 g frisches Lammhack
150 ml trockener Rotwein
ca. 500 ml Rinderbrühe
200 g passierte Eiertomaten (aus der Dose)
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
1 EL getrocknete Steinpilze
etwas frisch geriebene Muskatnuss
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Kristallzucker

FÜR DIE PASTA

500 g Papardelle
Salz

ZUM ANRICHTEN

etwas frisch geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Karotten schälen und den Staudensellerie putzen. Beides ebenfalls in feine Würfel schneiden. Den Bauchspeck klein schneiden.

Das Olivenöl und die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Bauchspeck darin anbraten. Anschließend das Hackfleisch – eventuell in 2 Portionen – darin gut anbraten. Dann die Gemüsegewürfel und den Knoblauch dazugeben und nochmals gut anbraten.

Das Hackfleisch mit dem Rotwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Dann mit der Rinderbrühe und den Eiertomaten aufgießen. Das Lorbeerblatt und die

Gewürznelken (eventuell in ein Gewürzsäckchen gepackt) sowie die zerbröselten Steinpilze in die Sauce geben.

Die Sauce mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Sauce mindestens 2 Stunden unter gelegentlichem Umrühren sanft köcheln lassen. Die Sauce vor dem Anrichten nochmals abschmecken.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Die Papardelle darin nach Packungsangabe »al dente« kochen, dann in ein Nudelsieb gießen und abtropfen lassen.

Die Papardelle unter die Sauce mischen und auf 4 vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.