

Molekulare Teigwarenküche mit Rolf Caviezel

PASTA *Premium* AG



Spaghetti Tricolore

mit Räucherlachsstreifen, Sauerkraut und weisser Schokoladensauce

Die Zutaten sind für 4 Personen

140 g BSCHÜSSIG Spaghetti Tricolore 3-Ei
300 g Rauchlachs Tranchen

Sauce

140 g Sauerkraut (gekocht)
20 g Zwiebeln gehackt
80 g Kochbutter
2 Stück Lorbeerblatt
20 g Mehl
320 g Milch
200 g Gemüsebouillon
100 g weisse Kochschokolade
Salz, Pfeffer

Garnitur

wenig schwarze Oliven entsteint
Dill

Vorbereitung

Den Rauchlachs in dünne Streifen schneiden. Die Oliven entsteint in kleine Würfel schneiden. Kochbutter in einer Pfanne erwärmen, die Zwiebeln begeben und andünsten. Mit Mehl bestäuben und anschliessend mit der Milch und der Gemüsebouillon aufgiessen. Sauce kurze Zeit mit den Lorbeerblättern kochen lassen. Danach die Lorbeerblätter entfernen und mit einem Stabmixer mixen. Die weisse Kochschokolade mit Hilfe eines Schneebesens einrühren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Zubereitung

In einer Pfanne Wasser zum Kochen bringen, wenig Salzen, BSCHÜSSIG Spaghetti Tricolore darin al dente kochen. In ein Sieb abschütten und kurz mit der warmen Sauce abschnwenken.

Anrichten

Die BSCHÜSSIG Spaghetti Tricolore in einen Pastateller geben, mit den Rauchlachsstreifen und geschnittenen Oliven ausgarnieren.

Wenig gezupften Dill darüber geben.

Das Sauerkraut kalt separat dazu servieren.

Rolf Caviezel führt das Restaurant «Foodlab Caviezel» in Grenchen und führt verschiedene Kochkurse, unter anderem «Kids ab an den Herd», durch, eine Aktion welche wir mit BSCHÜSSIG unterstützen.



&



www.freestylecooking.ch

