

Molekulare Teigwarenküche mit Rolf Caviezel

PASTA *Premium* AG



Chili Tagliatelle / Minz-Honigsauce in grillierter (Honig) Melonenbowl

Die Zutaten sind für 4 Personen

140	g	BSCHÜSSIG Premium 3-Eier Tagliatelle mit Chili
2	Stück	Honigmelone
1		Gurke
	wenig	Rapsöl

Sauce

50	g	Minze in Streifen geschnitten
4	g	Salz (1 Espressolöffel)
20	g	Honig
20	g	Essig
60	g	Rapsöl
		Salz, Pfeffer

Garnitur

frische Minzenblätter
Gurkenstreifen

Vorbereitung

Die Melonen halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen, dann die Innenseiten mit wenig Salz bestreuen. Grillpfanne erhitzen und die Oberfläche der Melonen mit einem Pinsel mit wenig Rapsöl bestreichen. Danach in der Grillpfanne (oder Grillplatte im Grill) zeichnen (bis ein schönes Streifen- oder Gittermuster erkennbar ist). Die Gurke entkernen und mit Hilfe eines Sparschälers dünne Streifen schneiden. Davon ein paar für die Garnitur auf die Seite legen. Den Rest der Gurkenstreifen aufeinander legen und mit dem Messer dünne „Nudeln“ schneiden

Zubereitung

Für die Sauce: Minze, Salz, Honig, Essig und Rapsöl in einer Schüssel mit Hilfe eines Schneebesens gut verrühren. Würzen und abschmecken mit Salz, Pfeffer.

In einer Pfanne Wasser kochen, leicht salzen und die BSCHÜSSIG Chili Tagliatelle darin al dente kochen. In ein Sieb abschütten und danach in einer Schüssel mit der Sauce abschnellen, die „Gurken-Nudeln“ dazu geben und alles vermischen.

Anrichten

Je eine grillierte Melone auf einen Teller geben, den Teigwaren-Gurken Mix mit der Sauce in die Mitte der Melone anrichten. Mit Minzenblättern und Gurkenstreifen ausgarnieren.

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

