



**Cordula Pollok**

## **Pasta-Rose mit Kürbis-Ziegenkäse-Füllung und Orangen-Safran-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Pastateig:**

2 Eier, Größe M  
1 EL Olivenöl  
100 g Mehl, Type 00  
100 g Semola di grano duro  
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, d.h. mindestens 10 Minuten kneten. Bis zum Gebrauch in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen. Anschließend sofort verarbeiten.

Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und anschließend sechs runde Kreise (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen.

### **Für die Füllung:**

100 g Hokkaido  
1 Schalotte  
2 cm Ingwer  
50 g Ziegenfrischkäse  
200 ml Gemüsefond  
1 EL Olivenöl  
2 EL Semmelbrösel  
1 Zweig Rosmarin  
¼ TL Quatre-épices  
1 Msp. Piment d'Espelette  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls würfeln. Kürbis und Schalotte in Olivenöl kurz anschwitzen. Ingwer, 1 TL kleingeschnittener Rosmarin dazugeben, mit Salz würzen und mit Gemüsefond ablöschen. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist und die Flüssigkeit verdampft ist. Ingwerscheiben entnehmen.

Kürbispüree mit dem Pürierstab pürieren, in eine Schüssel geben und sofort kurz im Eiswasserbad abkühlen lassen oder ins Tiefkühlfach stellen. Anschließend Ziegenfrischkäse und Semmelbrösel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Quatre-épices und Piment d'Espelette abschmecken.

### **Für die Herstellung der Pasta-Rose:**

1 Ei  
300 ml Rote-Bete-Saft, 100 % Saft  
1 EL Salz

Ei trennen. Eiklar auffangen, Eigelb anderweitig verwenden. Die ausgestochenen sechs Teigkreise in einer Reihe leicht überlappend auslegen, andrücken oder mit Eiklar bestreichen. Die Füllung in einem schmalen Streifen mittig auf den Teig auftragen und dabei an den Rändern 1,5 cm frei lassen. Die Ränder mit dem Eiklar bestreichen und den Teig zusammenklappen. Leicht, aber gut andrücken, dass alles geschlossen ist. Die Enden ebenfalls mit Eiklar bestreichen, damit sie später beim Kochen nicht aufgehen. Nun vorsichtig zur Schnecke aufrollen und nochmal mit Eiklar verschließen. Einen Topf mit 1 Liter Salzwasser zum Kochen bringen, Rote-Bete-Saft dazugeben. Die Pasta-Rosen mit einem Schaumlöffel in das Wasser geben und 5 Minuten köcheln lassen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen.

### **Für den Orangen-Safran-Schaum:**

1 Schalotte  
2 Saftorangen, Saft & Abrieb  
½ Zitrone, Saft  
125 ml Sahne  
50 g kalte Butter + 1 EL Butter  
50 ml franz. Wermut  
100 ml Gemüsefond  
100 ml Orangen-Direktsaft, aus dem Kühlregal

Safranfäden in leicht erwärmter Sahne einweichen. Schalotten abziehen, fein würfeln und in der Butter bei geringer Hitze anschwitzen. Mit Wermut ablöschen. Orange auspressen und ca. 100 ml Saft und Gemüsefond dazugeben. Den Sud um die Hälfte reduzieren lassen.

Sahne mit Safranfäden und Einweichflüssigkeit zugeben. Das Ganze aufkochen lassen und mit ein wenig Kartoffelstärke abbinden. Butter dazugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Piment d'Espelette abschmecken. Alles durch ein Haarsieb in eine Siphonflasche (0,25 l) füllen. Eine Kapsel aufschrauben und bis zum Servieren warm stellen. Vor dem Servieren Flasche kräftig schütteln.

Kartoffelstärke, zum Abbinden  
1 TL Safranfäden  
1 Msp. Currypulver  
1 Msp. Kurkuma  
Piment d'Espelette, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Kürbiskerne und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Pasta-Rose mittig auf dem Teller anrichten, Orangen-Safran-Sauce angießen, gebratene Kürbiswürfel, geröstete Kürbiskerne und Pinienkerne darüber geben, mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Mit Orangenabrieb und Estragonblättern garnieren.

½ Orange, Abrieb  
2 Zweige frischer Estragon  
1 EL Kürbiskerne  
1 EL Pinienkerne  
2 EL Kürbiskernöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.