▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. März 2022 ▪
Tagesmotto „Pasta“ mit Cornelia Poletto

Kamilla Kowalewski

Offene Möhren-Lasagne mit Möhrengrün-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:
2 Eier
75 g Mehl
125 g Semola di Grano Duro
1 Prise Salz + Salz für das Nudelwasser

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Mehl, Semola di Grano Duro, Eier und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Dann zu einer großen Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen und zunächst mit einem Nudelholz auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Anschließend die Teigbahnen mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Mit einem Glas oder einem Anrichtering Kreise ausstechen und die fertigen Teigkreise auf ein bemehltes Brett beiseitelegen, mit einem Handtuch abdecken, damit die Pasta nicht austrocknet.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Teigkreise portionsweise im siedenden Wasser bissfest garen.

Für die Möhren-Füllung:
5 Möhren
3-4 Orangen
1 kleine Zwiebel
2 EL Butter
100 ml Sahne
3 EL franz. Wermut
1 TL mildes Currypulver
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orangen halbieren und etwa 150 ml Saft auspressen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Möhrenwürfel nach zwei bis drei Minuten zugeben und bei starker Hitze mitbraten. Nach einigen Minuten alles mit Wermut ablöschen. Wermut fast vollständig einkochen lassen, dann mit Orangensaft aufgießen. Currypulver und Zucker einstreuen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren lassen. Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein letztes Mal aufkochen lassen und dann warmhalten.

Für die Fertigstellung:
50 g Cheddar

Cheddar reiben. Vorgegarte Teigkreise nun abwechselnd mit der Möhren-Füllung auf vorgewärmte Teller schichten. Mit Cheddar bestreuen und zwei bis drei Minuten im vorgeheizten Ofen gratinieren.

Für das Möhrengrün-Pesto:
Möhrengrün von 4-5 Möhren
3 EL Walnusskerne
50 g Pecorino
100 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Peccorino reiben. Möhrengrün sorgfältig waschen und trockenschleudern. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett einige Minuten rösten bis sie duften.

Möhrengrün mit Walnusskernen und Peccorino in einen kleinen Mixer geben und pürieren. Das Öl nach und nach angießen und nur so viel zugeben, bis das Pesto die richtige Konsistenz bekommt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.