

PASTITSIO

Ein Rezept von 2 Sternekoch Konstantin Filippou/ Restaurant Konstantin Filippou/ Wien

Pastitsio

besteht aus 3 Teilen

- Nudeln
- Griechische Fleischsauce
- Griechische Béchamelsauce

Faschierte

750 g Faschiertes vom Rind
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe(n)
1 Teelöffel Thymian, frisch
4 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Tomatenmark
100 ml Rotwein
400 g Dosentomaten
1 Teelöffel Zimt
1/2 l Rinder- oder Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
1/2 Bund Petersilie, fein gehackt

Béchamelsauce

100 g Butter
100 g Universalmehl
1 Liter Vollmilch
Salz
Pfeffer
1/2 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
100 g Gruyère-Käse, gerieben
3 Eigelb, mittelgroße Eier



Pasta

300 g Bucatini-Nudeln
30 ml Olivenöl
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Thymian
2 Eier, mittelgroß
200 g Feta-Käse

Fertigstellung

50 g Gruyère-Käse, gerieben



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

PASTITSIO

Ein Rezept von 2 Sternekoch Konstantin Filippou/ Restaurant Konstantin Filippou/ Wien

Zubereitung

Faschierte

Die Pfanne auf hohe Hitze bringen. 2 Esslöffel Olivenöl, die fein gehackten Zwiebeln und fein gehackten Thymian hinzufügen. 3-4 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln karamellisieren. Knoblauch dazugeben und weiter anbraten. Tomatenmark hinzufügen und mindestens 2 Minuten anbraten. Das Tomatenmark anbraten, um ihm einen intensiveren Geschmack zu verleihen. Das Faschierte hinzufügen. Mit einem Holzlöffel zerkleinern und 4-5 Minuten anbraten. 2 Esslöffel Olivenöl hinzufügen. Den Wein hinzufügen und den Alkohol verdunsten lassen. Die Brühe aufgießen, Dosentomaten, Zimt, Lorbeerblätter hinzufügen. Reduzieren Sie die Hitze auf eine niedrige Stufe und lassen Sie es ca. 30 Minuten köcheln, bis die Sauce reduziert und das Faschierte gar ist. Dann vom Herd nehmen. Die Lorbeerblätter entsorgen.

Béchamelsauce

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Sobald es schmilzt (nicht anbrennen lassen), das Mehl hinzufügen. Mit einem Schneebesen schlagen und das Mehl einige Minuten anbraten. Die Milch in kleinen Portionen hinzufügen und dabei ständig umrühren, damit sich keine Klumpen bilden. Die Mischung wird zunächst ziemlich dick sein. Immer mehr Milch hinzufügen, dann wird die Béchamelsauce schön cremig. Wenn die Béchamelsauce anfängt einzudicken, nicht am Boden anbrennen lassen und ständig verquirlen. Dann vom Herd nehmen und Salz, Pfeffer, Muskatnuss und den geriebenen Greyerzer hinzufügen. Zum Schluss die 3 Eigelb hinzufügen und verrühren. Beiseite stellen-



Zum Podcast



PASTITSIO

Ein Rezept von 2 Sternekoch Konstantin Filippou/ Restaurant Konstantin Filippou/ Wien

Zubereitung

Pasta

Die Nudeln in einen Topf mit Salzwasser geben. 1-2 Minuten kürzer kochen als auf der Verpackung angegeben. Sie müssen al dente sein, da sie im Ofen weitergaren, also nicht zu lange garen. Eine Backform mit Olivenöl bestreichen. Wenn die Nudeln fertig sind, abgießen und in der Backform verteilen. Die 2 leicht geschlagenen Eier hinzufügen, eine großzügige Menge Thymian, Petersilie und zerbröckelten Feta-Käse ebenso. Abschmecken und beiseite stellen.

Fertigstellen

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Als erstes brauchen wir die Backform mit den Nudeln. Zum Faschierten einen Schöpfer Béchamelsauce geben. Mischen, bis alles vollständig eingearbeitet ist. Dann die Mischung über die Nudeln in der Backform verteilen. Die restliche Béchamelsauce über das Faschierte gießen. Zum Schluss den geriebenen Gruyère darüber streuen. 40 Minuten backen oder bis die Béchamelsauce goldbraun wird. Etwas abkühlen lassen und dann in dicken Blöcken ausschneiden und servieren.



Zum Podcast

