

THE FLYING SCHLEMMER

RIGATONI MIT VADOUVAN

Ein Rezept von Sternekoch Nikodemus Berger / Bonvivant / Berlin

Sauce

500g Hokkaido ohne Kerne klein geschnitten
100g Sahne
2 Zehen Knoblauch geschält und klein geschnitten
Ein kleines Stück Ingwer geschält und klein geschnitten
2 TL Vadouvan Pulver (Alternativ Curry Pulver)
50 Parmesan gerieben
Ca 250g Brühe oder Wasser
50g Butter
Salz und Zitronensaft zum Abschmecken



Karamalisierte Nektarinen

2 Nektarinen
50g Apfelessig

Fertigstellen

500g Rigatoni
1 kleiner Bund Salbei
50g Olivenöl
Pfeffer



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

RIGATONI MIT VADOUVAN

Ein Rezept von Sternekoch Nikodemus Berger / Bonvivant / Berlin

Zubereitung

Sauce

Hokkaido in 2min in Olivenöl anschwitzen, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und nochmal 2min anschwitzen, Vadouvan hinzufügen nochmal ca 1min anschwitzen.

Mit Sahne und Brühe aufgiesen und ca 20min köcheln.

Im Standmixer mit restlichen Zutaten sehr glatt pürieren.

Eventuell etwas mehr Brühe hinzufügen um eine cremige Saucenkonsistenz zu erhalten.

Abschmecken mit Salz eventuell etwas Zitronensaft abschmecken

Karamalisierte Nektarinen

Nektarinen entkernen und in Spalten schneiden.

Pfanne sehr heiß werden lassen und die Nektarinen hineinlegen.

Ca 30 Sekunden liegen lassen, dann etwas schwenken und mit Apfelbalsam Essig ablöschen.

Fertigstellen

Rigatoni etwas kürzer als in Packungsangabe kochen, in die heiße Sauce geben und ca 1-2 min ziehen lassen.

Die Pasta auf die Teller verteilen, Pfirsiche darauf geben, Burratta in der Mitte zerreißen und einen halben Burratta pro Teller in die Mitte auf die Pasta legen.

Eine kleine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und klein geschnittenen Salbei hinein geben und einige Sekunden schwenken.

Öl über die Pasta gießen.

Frischen Pfeffer über den Burratta reiben.



Zum Podcast

