

Jörg Sackmann
Gelbe Paprika-Pasta mit Ei und Kopfsalat

Dienstag, 16. März 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche, vegetarisch

Zutaten:

Für den Nudelteig:

1	gelbe Paprika
250 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	Hartweizenmehl
4	Eigelbe
etwas	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Piment d'Espelette

Für den Salat und -schaum:

150 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
1	gelbe Paprika
1	rote Paprika
2	kleine Romansalate
2	Kopfsalatherzen
1/2	Zitrone
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
80 g	Sahne
50 g	flüssige, gebräunte Butter
etwas	Piment d'Espelette
150 g	Saure Sahne

Für das confiierte Eigelb:

1	Knoblauchzehe
5 g	Ingwer (frisch)
1 Zweig	Thymian
200 g	Butterschmalz
4	Eigelbe, gekühlt

Zubereitung:

1. Für den Nudelteig zunächst Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Paprika in grobe Stücke schneiden und mit 2 EL Wasser in einem Mixer fein pürieren. Dann durch ein Sieb in einen Topf passieren und sirupartig einkochen. Anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Mehl, Hartweizenmehl, Paprikasirup, Eigelbe, 1 EL Olivenöl, je eine Prise Salz und Piment d'Espelette in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken noch 1 EL Wasser zugeben. Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.



3. In der Zwischenzeit für den Salat die Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen.
4. Gelbe und rote Paprika waschen und mit einem Sparschäler die Haut dünn abschälen. Dann halbieren, das Kerngehäuse entfernen und geschälte Paprika in sehr feine Würfel schneiden.
5. Die Paprikawürfel salzen, gut durchmischen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.
6. Romanasalat putzen, dabei die Salatherzen ganz lassen, Salatblätter, -herzen und Kopfsalatherzen waschen und gut abtropfen lassen.
7. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl, etwas Salz und Zucker zu einem Dressing mischen.
8. Für das confierte Eigelb Knoblauch und Ingwer schälen und andrücken. Thymian abrausen und trocken schütteln.
9. Butterschmalz mit Knoblauch, Ingwer und Thymian in einen Topf geben und auf 70 Grad erhitzen.
10. Gekühlte Eigelbe vorsichtig ins Butterschmalz gleiten lassen, sie sollten ganz mit Butterschmalz bedeckt sein. Eigelbe im 65 Grad heißen Butterschmalz 30 Minuten ziehen lassen.
11. Vom Kochwasser der weich gekochten Kartoffeln 50 ml abnehmen und zur Seite stellen. Dann die Kartoffeln abbeißen und leicht ausdampfen lassen.
12. Romanasalatblätter mit Kartoffeln, Kartoffelwasser, Sahne, brauner Butter, einer Prise Salz und Piment d'Espelette in einen Mixer geben, fein pürieren und abschmecken. Das Ganze in eine Syphon-Sprühflasche füllen, diese kurz vor dem Servieren in 70 Grad heißes Wasser stellen.
13. Die Saure Sahne mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.
14. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Bandnudeln schneiden.
15. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudeln 2 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.
16. Die gesalzenen Paprikawürfel in ein sauberes Geschirrtuch geben und gut ausdrücken.
17. Kopfsalatherzen vierteln und mit dem Dressing marinieren.
18. Die Nudeln in einer Pfanne mit Olivenöl warm schwenken.
19. Nudeln rosettenartig auf Teller geben, etwas Kopfsalatschaum in die Lücken spritzen, marinierte Salatherzen dazwischen setzen und mit saurer Sahne beträufeln. Die confierten Eigelbe aufsetzen und mit den Paprikawürfeln bestreut servieren.

Pro Portion: 850 kcal / 3540 kJ
74 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 53 g Fett