

Gragnano Linguine, Tomatenessenz, geräucherter Ricotta und gemörster Pfeffer



Ein Rezept von Domenico Ruberto.

Zubereitung

| | | |
|---|--------------------|-------------------------------|
|  | Benötigte Zeit | + 2 Stunden |
|  | Schwierigkeitsgrad | Mittel - Für Fortgeschrittene |
|  | Menge | 4 Personen |

Eigenschaften

| | | |
|---|-------------------|----------------------------------|
|  | Teller | Vegi - Linguine |
|  | Typisches Produkt | Tomate - 0 km |
|  | Geeignet für | Sommer - Abendessen mit Freunden |

ZUTATEN

Linguine

- 320 g Linguine

Tomaten Consommé

- 20 Tomaten zerkleinert mithilfe eines Fleischwolfs
- 10 Basilikumblätter
- 2 Rote Zwiebeln
- 50 g Ingwer
- 2 L Wasser
- 4 Eiweiss
- Großes Eis
- 100g Alpbutter
- 50 g Geräucherter Silana Ricotta
- Salz und gemörster Pfeffer

ZUBEREITUNG

Tomaten Consommé

1. Alle Zutaten bis zum Eis vermengen und über Nacht ziehen lassen.
2. In einen Topf geben, mit Eis bedecken und ca. 3 Stunden köcheln lassen, danach durch ein feines Spitzsieb passieren.
3. Zum Kochen bringen, leicht salzen und nebenbei eine Emulsion mit der Alpbutter zubereiten.
4. Bei 3/4 der Kochzeit der Pasta, weiter in der Emulsion kochen und nach und nach etwas vom Consommé beifügen.

Anrichten

Die Pasta mit Zugabe von etwas Butter gut mischen, und mit Hilfe eines Speiserrings auf dem Teller anrichten. Mit gemörstem Pfeffer und geräuchertem Ricotta bestreuen.
Mit Tomatenpulver und frischem Basilikum garnieren.