

Vorspeise

Pastasotto mit Sellerie, Blauschimmelkäse, Radicchio, Birne und Haselnuss

Zutaten:

100 g Reiskornnudeln
320 g Knollensellerie
30 ml Olivenöl
1 St. Schalotten
1 St. Lorbeerblatt
70 ml Weißwein
0.3 Bund Suppengemüse
50 g Parmesan
40 g Butter
40 g Haselnüsse
0.4 St. Birne
60 g Radicchio
140 g Gorgonzola
0.1 Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Zucker
Fleur de Sel

Zubereitung:

Für das Pastasotto, 1 Schalotte in feine Würfel schneiden sowie den Sellerie separat schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Radicchio in feine Streifen schneiden. Die Schalottenwürfel in einem Topf mit 30 ml Olivenöl und dem Lorbeerblatt anschwitzen. Die Nudeln dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Mit 70 ml Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Vorsichtig salzen, mit 250 ml Gemüsebrühe auffüllen und bei geringer Hitze leicht köcheln lassen, bis die Nudeln noch leichten Biss haben. Kurz bevor die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist, die Selleriewürfel und Radicchiostreifen unter das Pastasotto rühren. Geriebenen Parmesan und 40 g Butter einrühren, ggf. etwas Gemüsebrühe nachgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Topping, die Haselnüsse in ein Tuch legen und mit einem Fleischklopfer grob zerdrücken. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und in feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Zum Anrichten, das Pastasotto gleichmäßig auf Tellern verteilen. Mit dem Gorgonzola, den gehackten Haselnüssen und den Birnen dekorieren. Zum Schluss mit einer Prise Fleur de Sel abrunden.