

Hier und heute



Orecchiette in cremiger Lauch-Zitronenthymian-Soße

Lars Middendorf präsentiert eine wärmende: Orecchiette in cremiger Lauch-Zitronenthymian-Soße – schmeckt nicht nur an kalten Tagen!

Rezept

Orecchiette in cremiger Lauch-Zitronenthymian-Soße mit gerösteten Pinienkernen und frischem Winterlauch

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten

- 400 g Orecchiette
- 2 Stangen Lauch
- 2 EL Olivenöl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne oder pflanzliche Alternative
- Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
- 2 TL frische Thymianblättchen
- 50 g Pinienkerne
- Salz und Pfeffer
- frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Zunächst die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und zur Seite stellen.

Pasta selbstgemacht

Zutaten Pastateig (frisch, für 4 Personen)

- 300 g Hartweizengrieß (Semola di grano duro rimacinata)
- 100 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- 1/2 TL Salz
- 150–170 ml lauwarmes Wasser (je nach Mehlmenge leicht variieren)

Zubereitung Orecchiette

Grieß, Mehl und Salz in einer großen Schüssel gut vermengen.

Nach und nach das lauwarme Wasser einarbeiten, erst mit einer Gabel, dann mit den Händen zu einem festen, glatten Teig kneten. Der Teig sollte elastisch, aber nicht klebrig sein. Knetzeit: ca. 10 Minuten.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Nach dem Ruhen den Teig in Portionen teilen, dann fingerdick rollen.

Kleine Stücke (ca. 1 cm) abschneiden. Geformt wird mit einem Tafelmesser mit Rillen. Die vordere Rundung an der Klinge des Messers auf ein Teigstück legen und mit ca. 30 Grad Neigung zu sich hin über den Teig ziehen, sodass die typische „Öhrchen“-Form entsteht.

Frische Orecchiette dann in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3–4 Minuten kochen, bis sie al dente sind. Frisch gekochte Orecchiette sollten nicht zu lange stehen, sonst kleben sie zusammen.

Gekaufte Orecchiette nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen, abgießen und dabei etwas Kochwasser aufbewahren.

Hier und heute



Den Lauch putzen und den weißen und hellgrünen Teil in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Lauch bei mittlerer Hitze 5–7 Minuten andünsten.

Dann mit Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen und die Sahne hinzufügen. Auf mittlerer Hitze 3–5 Minuten einkochen, bis die Soße leicht andickt.

Zitronensaft, -abrieb und Thymian hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Orecchiette in die Soße geben, gut vermengen. Falls die Soße zu dick ist, etwas Nudelwasser einrühren.

Auf Tellern anrichten, Pinienkerne darüberstreuen, Parmesan frisch über die Pasta reiben.