BMQ

CULINARY ART NEWS

ZERO WASTE PASTA AL RAGÙ

BMQ MAGAZIN — 15.05.2022

TEILEN AUF:

Antonio Colaianni kocht im Ornellaia in Zürich, welches mit 17 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Das Ornellaia ist nach einem italienischen Weingut benannt und befindet sich in einem renovierten ehemaligen Bankgebäude. Das Innere ist im modernen toskanischen Stil eingerichtet, mit einer offenen Küche, die einen interessanten Blick auf die Köche bei der Arbeit bietet. Das Fachgebiet des Superchefs, Antonio Colaianni: Eine moderne, italienisch-französische Küche. Er baut auf klassischen Rezepten auf, gibt eine gehörige Portion italienische Lebensfreude dazu – und macht so seine riesige Fangemeinde glücklich.

Antonio Colaianni hat folgendes leckeres Rezept vorbereitet: **Zero Waste Pasta al Ragù**.

Gesamtzeit: Ca. 3 Stunden
Aktive Zeit: Ca. 45 Minuten
Anzahl Portionen: 4-6 Personen

Liste mit Zutaten und Mengen:

Zutaten Pasta

- 300 g frische Pasta-Abschnitte von Ravioli oder sonstige zu viel gekochte Pasta

Zutaten Ragù (wie Bolognese)

- 3 EL Olivenöl
- 1 grosse Zwiebel fein gehackt
- 100 g Gemüsewürfel von Rüebli, Sellerie, Lauch
- 300 g Gehacktes, halb Rind und halb Schwein (am besten vom Schulterfleisch oder Haxen)
- 1 Flasche Tomaten Passata
- 1 EL Zucker
- Oregano, gehackter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Béchamel

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 3 dl Milch
- 2 dl Rahm
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Pesto di cime di rapa

- 100 g Cima di rapa Blätter gut blanchiert und abgeschreckt
- 30 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan gerieben
- 1.5 dl Olivenöl kalt gepresst
- 1 dl Sonnenblumenöl
- 1 Handvoll Eis
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Weisser Tomatenschaum:

- 1 kg reife Ramato-Tomaten
- 1 Bund Basilikum
- 10 g Butter
- Salz und Zucker nach Geschmack

Schritt für Schritt Kochanleitung:

Zubereitung Pasta:

1. Falls Abschnitte von frischer Pasta verwendet werden, diese 30 Sekunden blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen, mit Öl vermengen und zur Seite stellen.

Zubereitung Ragù:

1. Olivenöl in einer breiten, flachen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln dazugeben und bei niedriger Hitze gut anschwitzen, bis sie schön weich sind. Gemüsewürfel dazugeben, salzen und kurz weiter dünsten.
2. Anschliessend Gehacktes dazugeben, bis das Wasser verdunstet ist und eine goldene Farbe bekommt. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und dann Tomaten Passata mit wenig Wasser und Zucker zugeben.
3. Bei kleiner Hitze mit geliegentlichem Rühren rund 2 – 3 Stunden garen lassen. Falls es zu dickflüssig wird, kann man immer wieder Wasser beigeben. Das Fleisch sollte weich und saftig sein.
4. Kräuter dazugeben, einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Zubereitung Béchamel:

1. Die Butter schmelzen und Mehl beifügen. Gut andünsten.
2. Kalte Milch und Rahm dazugeben, gut rühren und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
3. Bei kleinster Hitze und ständigem Rühren mindestens 15 Minuten köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack entfernt wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Durch ein Sieb streichen, mit Folie abdecken (damit keine Haut entsteht) und zur Seite stellen.

Zubereitung Cima di rapa (Stängelkohl) Pesto:

1. Alle Zutaten in einem Thermomix oder in einem guten Mixer fein pürieren und abschmecken.

Zubereitung Pasticcio:

1. Die blanchierten Pastablätter oder zu viel gekochte Pasta in eine grosse Schüssel geben. Vier Kellen Ragù dazu geben.
2. 1.5 Kellen Béchamel und eine grosse Handvoll geriebenen Parmesan daruntermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In eine geölte oder gebutterte Gratinform geben. Gut andrücken und im Ofen bei ca. 150 – 160 Grad rund 30 Minuten garen lassen.
4. Pasticcio in Quadrate schneiden oder in Ringe ausstechen.

Zubereitung Weisser Tomatenschaum:

1. Reife Ramato-Tomaten vierteln, mit Salz und Zucker marinieren und für ca. 3 Stunden ziehen lassen.
2. In einem grossen Mixbecher kurz mixen und in einen Topf geben.
3. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und danach durch ein Passiertuch geben.
4. Den aufgefangenen Saft bis zur gewünschten Geschmacksstärke reduzieren und den Bund Basilikum in den Tomatenfond legen. Sobald sich ein angenehmer Basilikumgeschmack entwickelt, diesen wieder entfernen.
5. Den Tomatenfond in einem Pfännchen mit hohem Rand auf ca. 70 Grad erhitzen.
6. Butter dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Anrichten:

1. Die Pesto auf die Mitte des Tellers streichen.
2. Das Pasticcio mit einem Spachtel vorsichtig darauflegen und mit dem aufgeschäumten Tomatenschaum verzieren.
3. Auf Wunsch mit kleinen Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.

En Guete!