

# Rezepte

## Nudelteig für Fagottini

150g Semola  
100g Mehl  
3 Eigelb  
1 Eiweiss  
Prise Salz

Mehrere Minuten verkneten und anschließend in Frischhaltefolie eingewickelt ruhen lassen

## Salzteiggemüse

Beete quer halbieren und mit der Schnittfläche auf ein leicht geöltes Backblech oder einen feuerfesten Teller geben.

2 Eiweiss und eine kleine Prise Salz mit Schneebesen oder Rührgerät zu Eischnee schlagen. Anschließend unter stetigem Rühren 4 EL Salz zugeben bis ein zäher Teig entsteht.

Diese Masse über die gelbe Beete geben und diese luftdicht verschließen.

Bei 180 Grad 40 Minuten im Ofen garen.

## Fagottini Füllung

50g Frischkäse  
40g Butter  
1 Eigelb  
geriebener Parmesan  
weisser Pfeffer

Frischkäse und Eigelb zusammen mit einer Prise Salz mit dem Rührgerät oder einem Schneebesen aufschlagen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen bis die Molke braun am Topfboden anhängt. Braune Butter durch ein Geschirrtuch passieren und im dünnen Strahl unter die Frischkäse/Ei Masse rühren. Parmesan unterheben - in Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Nudelteig mit einem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen. Füllung auf die Mitte der Teigbahn aufdressieren, mit Eigelb bestreichen und Teigbahn zuklappen. Mit Daumen und Zeigefinger Fagottini formen und mit Nudelrad abtrennen - alternativ stumpfes Haushaltsmesser oder Esslöffel verwenden.

Semmelbrösel mit Butter in der Pfanne goldbraun rösten

## Beurre Blanc (Beutel mit weißer Flüssigkeit)

Reduktion erhitzen (80 Grad), mit Sahne abschmecken

Fagottini in leicht gesalzenem Wasser kochen - nach 2 Minuten herausnehmen und kurz in Beurre Blanc schwenken.

herausnehmen und Beurre Blanc mit Butter aufmischen - mit Butterbröseln anrichten

## Perlgraupen

Perlgraupen in Brühe (Beutel mit gelblicher Flüssigkeit) kochen, Stück Butter unterheben, fein gehackte Petersilie dazu - fertig

## Flat Iron Steak

Ofen auf 100 Grad Ober-Unterhitze = vorheizen.

Sehne mit einem scharfen Messer längs heraus parieren. In einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten - 10 Minuten im Ofen ziehen lassen.

Salzteig über der Beete entfernen - Schale von der Beete entfernen, mit einem Stück Butter in Pfanne glasieren und mit Steak und Perlgraupen anrichten.

GUTEN APPETIT