

# !D SPECIAL

Sonderausgabe des  
Inspirationsmagazins für Köche



# PASTA!



Multitalent. Trendsetter.  
Margenwunder.





# Verlockend einfach

Wenn es etwas gibt, das wirklich jedem schmeckt, ist es Pasta. Es gibt sie in unendlich vielen Variationen – und für jeden Geschmack ist etwas dabei. Kein Wunder, dass Pastagerichte oft die beliebtesten Speisen auf der Karte sind. Zudem lassen sich Nudeln schnell und einfach zubereiten.

In Deutschland wird Pasta anders gegessen als in Italien. Während die Italiener sie in erster Linie als Vor- oder Zwischenspeise genießen, ist sie bei uns das Hauptgericht. In Italien steht die Nudel selbst im Mittelpunkt. Für uns ist die Komposition aus Nudeln, Sauce und dazugehöriger Fleisch- oder Fischbeilage wichtiger.

Mit den Inspirationen in dieser Broschüre kannst du deinen Gästen perfekte Pasta-, Gnocchi- oder Risottokreationen servieren – oder ihnen sogar selbst die Zusammenstellung überlassen. Denn Pasta ist beliebter denn je. Das beweisen auch die vielen Pasta-Konzept-Restaurants, die überall eröffnen. Außerdem sind die Gerichte schnell und frisch zuzubereiten und es gibt zahlreiche vegetarische Variationsmöglichkeiten. Die attraktive Marge macht sie darüber hinaus besonders profitabel.

Viel Erfolg und buon appetito!

*Pasta ist ein echtes  
.....  
Margenwunder  
.....*







## Debic Culinaire Original 20% – auch für Pasta

Sahne war schon immer einer der Grundpfeiler der professionellen Küche. Allerdings ist die empfindliche Zutat etwas instabil und daher nicht immer einfach in der Verarbeitung. Aus diesem Grund hat Debic Anfang der 80er-Jahre die Kochsahne erfunden. Anstatt der üblichen 35% enthält sie nur 20% Fett und ist darüber hinaus auf deine Ansprüche abgestimmt. Sie ist nicht nur leicht zu verarbeiten, sondern eignet sich dank ihres natürlichen Sahnegeschmacks beispielsweise auch optimal für Pastasaucen.

Debic Culinaire Original ist ein Standard für jede Profi-Küche. Mit Debic kannst du fehlerfreie Kreationen abliefern und problemlos mit Säuren, Alkohol oder dem Wasserbad arbeiten. Die Sahne kocht schneller ein, gerinnt und klumpt nicht. Auf Debic ist einfach Verlass.

### Vorteile von Debic Culinaire Original 20%

- Bis zu 10% mehr Ergiebigkeit\*
- Schnellere Bindung
- Einzigartige Kocheigenschaften: gerinnt nicht, perfekte Bindung, immer stabil
- Für einen vollmundigen Sahnegeschmack, zum Beispiel von Pastasaucen

\* Getestet in Weißweinsauce im Beisein eines Notars. Verbesserte Rezeptur im Vergleich mit der vorherigen Rezeptur von Debic Culinaire Original 20%.



# Mix-and-Match

## Ein gutes Pastagericht besteht aus drei Bestandteilen.

Gutes muss nicht kompliziert sein – das gilt für Pasta ganz besonders. Für das perfekte Gericht benötigst du lediglich drei Bestandteile. Erstens: die Pasta. Zweitens: die Sauce. Und drittens: die Geschmackskomponenten. Selbstverständlich sind deiner Kreativität hierbei keine Grenzen gesetzt. Auf den folgenden Seiten gehen wir genauer auf die einzelnen Bestandteile ein.

**TIPP:** Lass deine Gäste ihr eigenes Pastagericht zusammenstellen, indem du ihnen die Wahl der Pastasorte, der Sauce und der Geschmackskomponenten überlässt. Das Mix-and-Match-Prinzip hat sich in der Gastronomie bewährt. Achte darauf, dass alles schön übersichtlich bleibt.

## 1. Pasta wählen

Nudeln gibt es in allen erdenklichen Formen und Größen – die Variationsmöglichkeiten sind unendlich.



## 2. Sauce wählen

Die Italiener haben ihre eigenen Regeln, aber im Prinzip passt fast jede Sauce zu jeder Pastasorte. Wichtig ist nur, dass nicht zu viel Sauce verwendet wird und dass sie gut an der Pasta haften bleibt.



## 3. Geschmackskomponenten wählen

Als Geschmackskomponenten bezeichnen wir die Zutaten, die dem Pastagericht neben der Sauce hinzugefügt werden können. Parmesan oder frische Kräuter sind zwei einfache Beispiele. Doch auch Zutaten wie Garnelen oder gebratener Speck sind möglich.





# I. Pastasorten

## Frisch oder getrocknet?

Frische Produkte sind zwar grundsätzlich zu empfehlen, doch bei Pasta muss man das etwas differenzierter betrachten. Denn frische und getrocknete Pasta sind eigentlich zwei verschiedene Produkte. Beide werden zwar in Wasser „so salzig wie das Meer“ gekocht, unterscheiden sich jedoch in Textur und Biss. Frische Pasta ist samtiger als ihr getrocknetes Pendant. Das richtige Verhältnis: 1 Liter Wasser pro 100 Gramm Pasta.



### Gnocchi

Diese Art Pasta wird aus Kartoffeln, Mehl und Eiern hergestellt, was ihr eine andere Struktur als herkömmlicher Pasta verleiht. Wie viele andere italienische Gerichte sind auch Gnocchi historisch überliefert. Bereits die römischen Legionäre aßen sie und verbreiteten das Gericht so in ganz Europa.

### Risotto

Es gibt drei beliebte Sorten Risottoreis. Am häufigsten findet man Arborio mit fast runden Reiskörnern, die besonders gut Flüssigkeit aufnehmen. Die Körner des Carnaroli sind größer und ein wenig länger – sie werden für etwas cremigere Risottos verwendet. Vialone Nano ist vor allem für Risotto mit empfindlichen Zutaten wie Meeresfrüchten geeignet.





## 2. Pastasauce

Pastasaucen gibt es in mindestens so vielen Varianten wie Pastasorten. In Italien gehört zu einer bestimmten Pastasorte auch immer eine bestimmte Sauce, doch im Prinzip sind alle denkbaren Kombinationen möglich. Dennoch ist es gut zu wissen, dass bestimmte Saucen und Pastasorten aufgrund ihrer Struktur und Haftfähigkeit besonders gut zusammenpassen.



*„Pastasaucen sind, bis auf wenige  
Ausnahmen, unkompliziert und innerhalb  
einer halben Stunde zuzubereiten.“*





# 3. Geschmackskomponenten

Die richtigen Toppings – bzw. Geschmackskomponenten – machen aus einem leckeren Pastagericht ein köstliches Pastagericht! Sie sorgen für die Umami-Geschmacksrichtung und runden jedes Gericht perfekt ab. Darüber hinaus kannst du deine Pastakreationen auch mit Fleisch oder Fisch anrichten und so aus einer Vorspeise ein Hauptgericht machen. So kreierst du profitable Speisen, die begeistern.



Parmesan



Kartoffelpapier

Salami

Anchovis

Gepökeltes Eigelb

Rucola

Lachs

Garnelen

Basilikum

Pilze

Blumenkohl

Walnüsse

Tomaten

Speck

Frische Kräuter

Schwarze Oliven

Mozzarella

Dem Mix-and-Match-Konzept folgend haben wir auf den nächsten Seiten einige Rezepte für dich zusammengestellt.





Frisch ans  
Werk mit



# PASTA!

Acht Inspirationen zum Margenwunder.





# Paccheri mit Thunfisch,

Gemüse-Brunoise und Kartoffelcreme

### TIPP

Den Thunfisch statt mit Schlag-  
sahne mit Kochsahne in der  
Küchenmaschine pürieren – so  
gerinnt die Creme nicht.

### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

#### Kartoffelcreme

500 g Kartoffeln  
1 Stange Lauch, der weiße Teil  
25 g Debic Markenbutter  
750 ml Wasser  
200 ml Debic Culinaire Original 20%  
Salz und Pfeffer

#### Gemüse-Brunoise

50 g Oliven, schwarz  
1 Zucchini  
1 Karotte  
1 Paprika, rot  
1 Paprika, gelb  
100 ml Debic Braten & Backen  
Salz und Pfeffer

#### Paccheri

800 g Paccheri  
Olivenöl  
800 g Thunfisch, in Öl  
160 ml Debic Culinaire Original 20%  
100 g Blatt Petersilie



### ZUBEREITUNG

#### Kartoffelcreme

Kartoffeln waschen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Lauch waschen und das Weiße in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Butter erhitzen, die Lauchstücke und die Kartoffeln hinzufügen. Kräftig anbraten, damit sich die Aromen entfalten, und mit Wasser ablöschen. Fertig garen und im Mixer fein zerkleinern. Die Kochsahne hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Gemüse-Brunoise

Die Oliven und das Gemüse in Brunoise schneiden und separat mit Debic Braten & Backen in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brunoise in zwei Portionen aufteilen und eine Portion als Garnitur beiseite stellen.

#### Paccheri

Die Paccheri in kochendem Salzwasser al dente kochen. Abgießen und mit Olivenöl beträufeln. Abkühlen lassen. Den Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen und in der Küchenmaschine fein pürieren. Die Kochsahne hinzufügen und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Die Hälfte der Gemüse-Brunoise hinzufügen und die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

### ANRICHTEN

Die Paccheri mit der Thunfischmasse füllen und auf Tellern anrichten. Die Kartoffelcreme erwärmen und über die Paccheri geben. Mit Gemüse-Brunoise und Blatt Petersilie garnieren.



# Spaghetti Carbonara

mit Eicreme



## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### Eigelbcreme

500 ml Debic Culinaire Original 20%  
10 Eigelb  
Salz und Pfeffer

### Gepökeltes Eigelb

Salz  
5 Eigelb

### Parmesanchips

200 g Parmesan

### Spaghetti

800 g Spaghetti  
300 g Speck, geräuchert  
250 g Parmesan  
10 g Pfeffer, schwarz

### TIPPS

- Durch die samtige Struktur hat die Kochsahne die perfekte Textur für die herzhafte Crème Anglaise. Eine Reduktion wie bei einer herkömmlichen Schlagsahne ist nicht notwendig. Damit ist das Gericht nicht nur schneller zubereitet, sondern erzielt auch eine höhere Marge.
- Zum Kochen von Pasta immer 1 Liter Wasser pro 100 Gramm Pasta verwenden.
- Die Zugabe von Olivenöl zum Kochwasser ist nicht notwendig. Sonst bleibt die Sauce später nicht so gut an der Pasta haften.
- Falls die Pasta zum Aufbewahren mit Öl beträufelt wurde, diese immer erst in kochendem Wasser aufwärmen, damit das Olivenöl abgespült wird, bevor die Pasta zur Sauce gegeben wird.

## ZUBEREITUNG

### Eigelbcreme

Kochsahne aufkochen, vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Eigelb verrühren und heiße Sahne unter ständigem Rühren zugeben. Die Flüssigkeit auf 82 °C erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Eiswasser abkühlen. In eine Spritzflasche füllen.

### Gepökeltes Eigelb

Eine Schicht Salz in ein Gefäß geben und die Eidotter darauf platzieren. Mit Salz bedecken und 24 Stunden pökeln. Das Salz abspülen und die Eidotter 24 Stunden in einem Trockenschrank trocknen.

### Parmesanchips

Den Parmesan mit einer Microplane-Reibe auf ein Stück Backpapier reiben. Auf höchster Stufe 30 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, um die Feuchtigkeit zu entziehen. In einem gut verschlossenen Behälter aufbewahren.

### Spaghetti

Die Spaghetti in kochendem Wasser al dente kochen. Den geräucherten Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Die Spaghetti hinzufügen und mit Parmesan und gemahlenem Pfeffer abschmecken. Etwas Kochwasser zugeben, um der Sauce eine sämige Konsistenz zu verleihen.

## ANRICHTEN

Die Spaghetti mit Zange und Schöpfkelle auf den Tellern anrichten. Die Eigelbcreme darübergießen und einige Tupfer auf dem Teller dekorieren. Mit Parmesanchips und geraspelttem Eigelb garnieren.





# Grüne Tagliatelle mit Tomaten

und Mozzarellacreme



## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### Tomatenrahmsauce

8 Tomaten  
400 ml Debic Culinaire Original 20%  
Salz

### Mozzarellacreme

400 ml Debic Culinaire Original 20%  
400 g Mozzarella  
Salz

### Tagliatelle

160 g Spinat  
800 g Mehl  
8 Eier

### Garnitur

10 Kirschtomaten  
50 g Tomatenwürfel  
50 g Spinatblätter



## ZUBEREITUNG

### Tomatenrahmsauce

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, blanchieren, häuten und von den Kernen befreien. In Stücke schneiden und zusammen mit der Kochsahne aufkochen. Auf die gewünschte Konsistenz reduzieren und im Mixer fein zerkleinern. Mit Salz abschmecken.

### Mozarellacreme

Kochsahne und Mozzarella im Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz abschmecken und im Kühlschrank aufbewahren.

### Tagliatelle

Spinat waschen und in etwas Wasser garen. Sofort in Eiswasser abkühlen. Gut ausdrücken und durch ein feines Sieb streichen. Das Mehl auf der Arbeitsfläche aufschütten und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier und Spinat hinzufügen. Gut durchkneten, sodass eine glatte, homogene Masse entsteht. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und einige Minuten antrocknen lassen. Die Hälfte umklappen und in dünne Streifen schneiden (ca. 0,5 cm breit). Eventuell mit etwas Mehl bestäuben.

## ANRICHTEN

Die Tagliatelle 3 Minuten in kochendem Wasser al dente kochen. Etwas Tomaten-sauce erwärmen und die Tagliatelle hinzufügen. Eventuell noch etwas Kochwasser zugeben. Einen Spiegel aus Mozzarellacreme auf die Teller geben und die Tagliatelle mit Zange und Schöpfkelle auf der Sauce anrichten. Mit Kirschtomaten, Tomatenwürfeln und frischem Spinat garnieren.

### TIPP

Mit selbst gemachter Pasta hebt man sich von der Masse ab, die Verwendung getrockneter Pasta ist jedoch wesentlich einfacher und günstiger.





# Trüffelkartoffel-Gnocchi

mit Walnüssen und Taleggio-Käsefondue



## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### Violette Gnocchi

2	kg	Trüffelkartoffeln (Vitelotte)
500	g	Mehl
2		Eier
100	g	Parmesan

### Käsefondue

600	g	Taleggio
400	ml	Debic Culinaire Original 20% Salz

### Garnitur

100	g	Trüffelkartoffeln (Vitelotte)
30	g	Eiweiß
		Salz
200	g	Debic Markenbutter
100	g	Walnüsse

## ZUBEREITUNG

### Violette Gnocchi

Die ungeschälten Trüffelkartoffeln gar kochen. Abgießen und die noch warmen Kartoffeln pellen. Durch eine Püreepresse direkt auf die Arbeitsfläche drücken. Lauwarm abkühlen lassen und Mehl, Eier und Parmesan hinzufügen. Gut durchkneten, sodass eine glatte, homogene Masse entsteht. 15 Minuten ruhen lassen, damit sich das Gluten setzen kann. Den Teig mit den Handballen zu Teigschlangen von 1 cm Durchmesser ausrollen. Die Schlangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit Mehl bestäuben, damit sie nicht aneinanderkleben. Die Stücke vorsichtig über das Gnocchibrett rollen. Anschließend wieder mit etwas Mehl bestäuben.

### Käsefondue

Die Rinde des Taleggio entfernen und den Käse in Stücke schneiden. Kochsahne erwärmen und den Käse darin auflösen. Mit Salz abschmecken.

### Garnitur

Die Trüffelkartoffeln durch eine Püreepresse drücken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit Eiweiß vermengen und das Püree mit Salz abschmecken. Dünn auf einer Silikonmatte verstreichen und im Ofen 4 Stunden bei 50 °C trocknen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Walnüsse darin braten. Die Walnüsse in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend grob hacken.

## ANRICHTEN

Salzwasser in einem Topf aufkochen und die Gnocchi zugeben. Die Gnocchi sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Die Gnocchi abgießen und anschließend in einer Pfanne in Butter braten. Die gehackten Walnüsse und eventuell etwas Kochwasser hinzufügen. Die Käsesauce in die Mitte des Tellers geben und die Gnocchi darauf anrichten. Auf jedem Gnocchi ein Stück Walnuss und ein Stück Kartoffelpapier drapieren.

### TIPPS

- Die Käsesauce kann im Vorfeld vorbereitet und im Wasserbad aufbewahrt werden. Durch die Verwendung von Kochsahne setzt sich das Fett nicht ab.
- Um ein gleichmäßiges Garen zu gewähren, die Kartoffeln kalt aufsetzen.
- Das Püree stets gut abkühlen lassen, damit es nicht zu viel Mehl aufnimmt.







# Kartoffelgnocchi mit Garnelen

und grüner Spargelcreme

## TIPPS

- Die Gnocchi sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen.
- Die vorbereiteten Gnocchi garen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Mit Olivenöl beträufeln. Die Gnocchi in kochendem Wasser aufwärmen, um das Olivenöl abzuspielen. Erst danach zur Sauce geben.
- Die Sahne verleiht der Spargelsauce einen schönen Glanz und eine cremige Konsistenz.



## ZUBEREITUNG

### Gnocchi

Die ungeschälten Kartoffeln gar kochen. Abgießen und die noch warmen Kartoffeln pellen. Durch eine Püreepresse direkt auf die Arbeitsfläche drücken. Lauwarm abkühlen lassen und Mehl, Eier und Parmesan hinzufügen. Gut durchkneten, sodass eine glatte, homogene Masse entsteht. 15 Minuten ruhen lassen, damit sich das Gluten setzen kann. Den Teig mit den Handballen zu Teigschlangen von 1 cm Durchmesser ausrollen. Die Schlangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit Mehl bestäuben, damit sie nicht aneinanderkleben. Die Stücke vorsichtig über das Gnocchibrett rollen. Anschließend wieder mit etwas Mehl bestäuben.

### Bisque

Die Garnelen aus der Schale lösen und bis zum späteren Gebrauch kühl aufbewahren. Die Karotte schälen und die Schale von der Schalotte entfernen. Beides in gleichmäßige Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Karkassen der Garnelen, die Schalotten- und Karottenstücke anbraten. Anschließend die Kirschtomaten zugeben. Mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Wasser zugeben und alles gar kochen, die Masse im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Bisque mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die gewünschte Konsistenz reduzieren.

### Spargelcreme

Die Spargelspitzen in Salzwasser blanchieren. Als Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Spargel im Kochwasser garen und im Mixer fein zerkleinern. Die Kochsahne hinzufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## ANRICHTEN

10 Garnelen kurz von beiden Seiten anbraten und mit Salz würzen. Die übrigen Garnelen in 1 cm große Stücke schneiden. Salzwasser in einem Topf aufkochen und die Gnocchi hineingeben. Die Gnocchi sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Die Gnocchi abgießen. Die Bisque in einem Topf aufwärmen und die geschnittenen Garnelen zugeben. Die warmen Gnocchi zufügen und unter die Sauce mischen. Die Spargelcreme und die Spargelspitzen aufwärmen. Gnocchi und Garnelen auf den Tellern anrichten und mit Spargelcreme, Spargelspitzen und den ganzen Garnelen garnieren.

## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### Gnocchi

2 kg Kartoffeln  
500 g Mehl  
2 Eier  
Parmesan

### Bisque

30 Garnelen  
½ Karotte  
1 Schalotte  
50 g Olivenöl, nativ extra  
12 Kirschtomaten  
200 ml Weißwein  
100 ml Wasser  
Salz und Pfeffer

### Spargelcreme

1 kg Spargel, grün  
250 ml Debic Culinaire Original 20%  
Salz und Pfeffer





# Risotto mit Zitrusfrüchten

und Garnelen

## TIPPS

- Den Risottoreis ohne Fett in einem Topf anbraten.
- Die Kochsahne ist für diese Zubereitungsweise perfekt geeignet, da sie trotz der Säure der Zitrusfrüchte nicht gerinnt.



## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### Risotto

- |        |                                               |
|--------|-----------------------------------------------|
| 4      | Grapefruits                                   |
| 4      | Limetten                                      |
| 4      | Orangen                                       |
| 800 g  | Risottoreis                                   |
| 2,4 l  | Gemüsebrühe                                   |
| 250 ml | Debic Culinaire Original 20% Salz und Pfeffer |

### Garnitur

- |       |                            |
|-------|----------------------------|
| 10    | Garnelen (8/12er)          |
| 50 ml | Debic Braten & Backen Salz |
| 10 g  | Lachskaviar                |

## ZUBEREITUNG

### Risotto

Die Grapefruits, Orangen und 3 Limetten schälen und die weiße Haut entfernen. Die Schalen in feine Juliennes schneiden und separat blanchieren. Das Fruchtfleisch herauslösen und die Spalten in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Stücke im Zitrusaft aufbewahren. Den Reis in einer Pfanne mit hohem Rand ohne Fett bei mittlerer Hitze anbraten. Gemüsebrühe zugeben, sodass der Reis bedeckt ist und unter ständigem Rühren köcheln lassen. Nach der Hälfte der Zeit (nach etwa 8 Minuten) den Zitrusaft zugeben. Eventuell noch etwas Gemüsebrühe angießen. Die Kochsahne erwärmen und 1 Minute vor Ende der Kochzeit zum Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer und den Zitrusfrüchten abschmecken.

### Garnitur

Die Garnelen putzen, den Kopf dabei nicht abtrennen. Auf einen Spieß stecken und in Debic Braten & Backen gar braten. Mit Salz würzen.

## ANRICHTEN

Das Risotto auf den Tellern anrichten und mit Limettenabrieb, den Zesten der Zitrusfrüchte, Lachskaviar und Garnelen garnieren.



# Safranrisotto

mit Muscheln



## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### Muscheln

80		Muscheln
1		Knoblauchzehe
50	ml	Olivenöl, nativ extra
50	ml	Weißwein

### Safransauce

250	ml	Debic Culinaire Original 20%
0,6	g	Safran
		Salz und Pfeffer

### Risotto

800	g	Risottoreis
50	ml	Weißwein
2	l	Gemüsebrühe
		Salz und Pfeffer

### Korallen-Hippen

80	ml	Wasser
10	g	Mehl
1	TL	Tintenfischtinte
20	ml	Olivenöl

### TIPPS

- Die Safransauce lässt sich gut vorbereiten.
- Die Korallen-Hippen sorgen durch ihre Textur für einen knusprigen Biss – und machen, optisch den Muschelschalen nachempfunden, das Risotto zu einem spannenden Erlebnis.

## ZUBEREITUNG

### Muscheln

Die Muscheln waschen und eventuell vorhandenen Bart entfernen. Den Knoblauch in Olivenöl anbraten und die Muscheln zugeben. Den Weißwein zufügen und den Topfdeckel aufsetzen. Die Muscheln aus dem Topf nehmen, sobald sie sich geöffnet haben. Das Kochwasser durch ein feines Sieb oder Tuch gießen und auffangen. 30 Muscheln für die Garnitur beiseitelegen und die restlichen Muscheln in kleine gleichmäßige Stücke schneiden.

### Safransauce

Die Kochsahne aufkochen und Safran hinzufügen. Auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Risotto

Den Reis in einer Pfanne mit hohem Rand ohne Fett bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren nach und nach die Gemüsebrühe und das Muschelkochwasser zugeben. Die Safransauce kurz vor Ende der Garzeit zufügen. Die geschnittenen Muscheln hineingeben und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Korallen-Hippen

Wasser mit Mehl und Tinte zu einer homogenen Masse vermischen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und etwas von der Masse hineingeben (wie beim Pfannkuchenbacken). Die Hippe im Öl trocken ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vorgang wiederholen, bis die Masse vollständig verbraucht ist. In einem gut verschlossenen Behälter mit Silica-Tütchen aufbewahren.

## ANRICHTEN

Das Risotto auf den Tellern anrichten und mit Muscheln und Korallen-Hippen garnieren.







# Gobbetti Risottati

mit Blumenkohl und schwarzen Oliven

## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### Blumenkohlsauce

- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Olivenöl, nativ extra
- 2 Anchovis, in Öl
- 500 g Blumenkohl
- 200 ml Debic Culinaire Original 20%
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer

### Garnitur

- 200 g Blumenkohlröschen
- 50 g Oliven, schwarz

### Pasta

- 800 ml Gemüsebrühe
- 800 g Hörnchennudeln
- 200 g Parmesan
- Salz und Pfeffer

### TIPPS

- Die Kochsahne verleiht dem Blumenkohl einen sahnigen, aber dennoch samtigen Geschmack, ohne das Blumenkohl Aroma zu überdecken.
- Die unterschiedlichen Blumenkohlstrukturen sorgen für zusätzlichen Biss.



## ZUBEREITUNG

### Blumenkohlsauce

Den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Die Anchovis hinzufügen und zerfallen lassen. Blumenkohl, Kochsahne und Gemüsebrühe zugeben. Den Blumenkohl garen und das Ganze im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Garnitur

Einige Blumenkohlröschen mit dem Küchenhobel in sehr dünne Scheiben schneiden und direkt mit Eiswasser kühlen. Den restlichen Blumenkohl in der Küchenmaschine fein zerkleinern und bei 180 °C in Öl knusprig braten. Die Oliven 10 Stunden bei 50 °C im Trockenschrank trocknen. Zu feinem Pulver zermahlen.

### Pasta

Die Gemüsebrühe aufkochen und die Pasta zugeben. Pasta unter Rühren al dente kochen. Nach der Hälfte der Zeit die Blumenkohlsauce und eventuell noch etwas Gemüsebrühe hinzufügen. Geriebenen Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## ANRICHTEN

Die Pasta mit einem Ring auf den Tellern anrichten. Mit den verschiedenen Blumenkohlstrukturen und dem Olivenpulver garnieren.







### **Auf der Suche nach mehr Inspiration?**

Das !D Magazin bietet eine Vielzahl von kulinarischen Tipps und Inspirationen, Interviews, Trends und Techniken.

**Für mehr Informationen  
besuche uns auf [Debic.com](https://www.debic.com).**

