Pomìto

Passatelli-Nudeln aus Dinkelmehl (mit Tomaten und Basilikumsauce) mit Butterschmalz



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten

- Eier: 4
- Eine Handvoll getrocknetes Oregano: 1
- Mehl: 120 g
- Paniermehl: 120 g
- Parmesankäse: 200 g

Vorbereitung

Die Zutaten für den Nudelteig kräftig miteinander vermengen, bis eine glatte und weiche Mischung erlangt wird.
Diese im Kühlschrank einige Stunden ruhen lassen, während das Butterschmalz zubereitet wird.
Dazu das Stück Butter im Wasserbad erhitzen.
Die Butter nicht zerdrücken, sondern schmelzen lassen, bis sich eine weiße Patina auf der Oberfläche bildet. Sobald sich die Patina gebildet hat, einen Schaumlöffel nehmen (mit Löchern versehener Suppenlöffel oder einen Löffel) und die Patina entfernen, indem die geschmolzene Butter geklärt wird.

Die Butter in der Zwischenzeit noch etwas kochen lassen und schon bald kann festgestellt werden, dass sich das Kasein auf dem Boden der Pfanne absetzt und die Butter eine intensive gelbe Farbe annimmt.
Nun mit einer Suppenkelle und einem mit Mull oder Leinen ausgekleideten Sieb die geklärte Butter abschöpfen (die flüssige von leuchtend gelber Farbe) und in das Sieb geben. Hierbei sollte die Butter nicht verrührt und auch nicht das Kasein abgeschabt werden, das sich auf dem Boden angesammelt hat.

Die Passatelli mit einem Kartoffelstampfer bearbeiten und in reichlich Salzwasser kochen. Sobald sie an die Oberfläche kommen, abgießen und mit einem Esslöffel geklärter Butter und einigen Basilikumblättern in der Pfanne schwenken.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 80 g

