

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GRAPEFRUIT PASTA MIT KNUSPRIGEM COPPA

Zutaten:

2 Stück	Grapefruits, Rosa
250 g	Linguine, Taglierini (frisch oder getrocknet)
Etwas	Salz
10 Stück	Coppa-Scheiben (oder Parma-Schinken)
1 EL	Oel
3 DL	Schlagrahm
4 Stiele	Basilikum
2 TL	Instant Gemüse-Bouillon
3 Stück	Eigelb, sehr frisch
Etwas	Fleur de Sel, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Grapefruits sehr heiss waschen und gut abtrocknen. Schale von 1.5 Grapefruits abreiben. Rest der Schale von beiden Grapefruits dick abschneiden, dass das Weisse völlig entfernt wird. Zwischen den Trennwänden die Filets ausschneiden, den Saft auffangen. 60ml Saft auffangen.

Die Pasta in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Inzwischen Coppa grob zerrupfen und mit Oel in einer Pfanne knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rahm in einem Topf mit dem Basilikum und dem Gemüsebouillon langsam aufkochen lassen. Nach und nach Grapefruitsaft angiesse, die abgeriebene Schale zugeben. Basilikum herausnehmen und Rahm mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Eigelb verquirlen und mit etwas heisser Grapefruit-Sahne verrühren. Die Ei-Mischung in den restlichen Rahm verrühren. Nicht mehr aufkochen lassen.

Heisse abgetropfte Pasta mit der Sauce, dem gebratenen Coppa und den Grapefruit-Filets vermengen. Anrichten und mit den restlichen grob zerrupften Basilikumblättern bestreuen.