

Mittelmeerküche 2004

2 Orecchiette mit Romanesco und Rauke

1,2 kg Romanesco
100 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
½ TL Fenchelsaat
150 g Ricotta salata
(ersatzweise junger Pecorino)
125 g Rauke
400 g Orecchiette
Salz
6 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer

-
1. Romanesco putzen, Strunk keilförmig ausschneiden, den Romanesco in gleichgroße Röschen teilen. Schalotten pellen und in Ringe schneiden. Knoblauch pellen und durchpressen. Chilischote längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Fenchel im Mörser zerstoßen oder mit einem Messer hacken. Ricotta in kleine, unregelmäßige Stücke bröseln. Rauke putzen, waschen, trocken schleudern und grob zerschneiden.
 2. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Inzwischen eine große Pfanne erhitzen und 2 EL Olivenöl hinein geben. Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze unter Rühren hellbraun andünsten. Chilischote und Fenchelsaat dazu geben, warm halten.
 3. 6 Minuten vor Ende der Garzeit der Nudeln Romanescoröschen dazu geben und mitgaren. Abgießen, kurz abtropfen lassen und mit der Rauke zu den Schalotten geben. Alles unter Schwenken mischen, zuletzt 2/3 des Käses zugeben und unterheben. Mit Salz und reichlich Pfeffer würzen. Alles in eine Schüssel geben, mit dem restlichen Käse bestreuen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.