

Merlianas Ostara-Safran-Pasta Rot-Grün

Für 4 Personen

Zutaten

Rot

- 400g Rote Beete
- 1 große Zwiebel
- 2 TL Ghee
- 8 cm Ingwer
- Salz

Grün

- 4 Lauchstangen
- 4 Kumquats
- 4 getrocknete Morcheln

Safran-Pasta

- 500 g Spaghetti
- 15 Safranfäden
- 100 ml Sahne
- 150 g Parmesan

Zubereitung

- Zwiebeln fein schneiden und den Ingwer reiben. Rote Beete in 5 mm große Würfel schneiden. Morcheln in Wasser einweichen.
- Safran in einen Mörser geben und im Ofen bei 100°C 5 Min. erhitzen und zu einem Pulver mörsern. Sahne hinzugeben und verrühren. Parmesan fein reiben.
- Zwiebeln in Ghee dünsten bis sie zu bräunen beginnen und dann die Rote Beete mit dem Ingwer dazugeben. Kurz feurig anbraten und anschließend die Hitze reduzieren. Salzen und immer wieder Wasser hinzugeben, dass die Rote Beete vor sich hin schmoren kann, bis diese weich und doch Biss hast. Mit Salz abschmecken.
- Den weißen Teil des Lauchs in 5 cm lange Stücke schneiden und waschen. Den Rest des Lauches in feine Streifen schneiden.



- Kumquats in 1 mm breite Scheiben schneiden. Eingeweichte Morcheln in grobe Stücke schneiden.
- Lauchstücke in kochendem Salzwasser 5 Min. blanchieren und im Sieb abtropfen lassen
- Ghee in der Pfanne erhitzen und die feinen Lauchstreifen darin kurz anbraten und Kumquatscheiben hinzugeben. Mit Morchelwasser ablöschen. Mit Salz abschmecken
- Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Allerdings nur so viel Wasser, dass die Spaghetti im Kochvorgang dieses fast aufbrauchen. Sind die Spaghetti al dente, die Safransahne sowie den Parmesan dazugeben und achtsam alles miteinander vermengen.
- Pasta, Rote Beete-Ingwer, Lauchstücke und Lauch-Kumquat auf dem Teller anrichten und mmmh ...

Tipp

Als Vorspeise passt ein selbstgebackenes Knäckebrot mit Bärlauchbutter. Übrigens harmoniert die Bärlauchbutter wunderbar mit der Roten Beete oder dekoriert diese auf den Lauchstücken. Zum Abschluss eine Mousse au Chocolat, in der sich in einem schöpferischen, sinnenfreudigen Akt die dunklen unergründlichen Tiefen mit dem silbergoldenenstrahlenden Licht verbinden. Frieden.