

Eckart Witzigmann



Orechiette mit Brokkoli und gerösteten Pinienkernen

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Brokkoli
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige glatte Petersilie, gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln
- 120 g gekochter Schinken (z.B. Prager) am Stück
- 500 g Orechiette
- 3-4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, getrocknete Chiliflakes
- 50 g Pinienkerne, in einer kleinen Pfanne ohne Fett angeröstet
- 20 g Parmesan, gerieben
- 20 g Pecorino, gerieben
- 40 g Butterstückchen



1) Den Brokkoli waschen, putzen und in kleine Röschen zupfen. Den Strunk schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Brokkolistücke in kochendem, gesalzenem Wasser knackig blanchieren, herausnehmen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden, die Petersilie fein hacken, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, den Schinken schräg in kleine Würfelchen schneiden.

2) Gleichzeitig in einem weiteren großen Topf die Orechiette in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen, abgießen und dabei gut 100 ml vom Nudelwasser auffangen.

3) In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch im Olivenöl hell frittieren, herausnehmen. Die Schinkenwürfel in der Pfanne im verbliebenem Öl anbraten. Die Frühlingszwiebeln und den Brokkoli dazu geben, den Knoblauch wieder zurück in die Pfanne geben und alles durchschwenken.

4) die gekochten Orechiette zum Schinken in die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit dem Nudelwasser auffüllen. Die gerösteten Pinienkerne und die gehackte Petersilie dazugeben, geriebenen Parmesan und Pecorino darüber streuen. Das Ganze gut durchschwenken, eventuell noch etwas Flüssigkeit begeben. Die Butterstückchen über den Nudeln verteilen und nochmals abschmecken.

5) Auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und sofort servieren.

Buttermilchwaffeln mit Kirschsauce

Zutaten für etwas 20 Waffeln

Für den Teig

100 g Mehl (Type 550)

150 ml Buttermilch

2 Eigelbe (40 g)

1 Prise gemahlener Zimt

Mark einer ½ Vanilleschote

abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone

30 g flüssige, warme Butter

3 Eiweiße (90 g)

1 Prise Salz

30 g Zucker

geklärte Butter oder Butterschmalz
für das Waffeleisen

Für die Kirschsauce

250 g Kirschen frisch oder aus dem
Glas, 400 ml Kirschsaff

100 g Zucker

½ Vanilleschote

1/3 Zimtstange

¼ TL Kartoffelstärke, wenn nötig
zum Abbinden



250 ml Sahne
30 g Vanillezucker
40 g Puderzucker zum Bestäuben

Tipp:

Die Kirschsauce kann statt nur mit Kirschsaff mit 200 ml Rotwein oder mit 200 ml rotem Portwein zubereitet werden.

1) Für die Waffeln das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Buttermilch und die Eigelbe unterrühren. Gewürze, Vanillemark, Zitronenschale und die Butter dazugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verrühren. Den Backofen auf 120 °C vorheizen.

2) Die Eiweiße mit Salz und Zucker langsam auf mittlerer Stufe zu steifem Schnee schlagen und nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Zum Schluss auf höchster Stufe weiter schlagen, damit der Schnee noch an Volumen zunimmt. Zuerst nur 1/3 des Eischnees unter die Buttermilchmasse rühren, dann den Rest locker und gleichmäßig unterziehen.

3) Das Waffeleisen vorheizen und mit Butterschmalz leicht einfetten. Einige Esslöffel Teig in die Mitte geben und das Eisen schließen. Die Waffel bei mittlerer Hitze ausbacken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter im Ofen nebeneinander liegend warm halten. Auf diese Weise alle Waffeln backen.

4) Für die Kirschsauce: die Kirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen, Saft dabei auffangen und anschließend halbieren. Den Zucker hell karamellisieren lassen und mit so viel Saft aufgießen, dass man 400 ml Flüssigkeit erhält. 100 g Kirschen hinzufügen. Mit dem Kirschsaff ablöschen, Vanilleschote und Zimtstange hinzufügen und die Kirschen 5-10 Minuten weich kochen. Die Vanilleschote und Zimtstange entfernen, die Kirschsauce durch ein Sieb passieren. Restliche Kirschen in die Sauce geben und gar ziehen lassen. Wenn nötig etwas Stärke und Wasser vermischen, umrühren und abbinden.

5) Zum Anrichten die Sahne mit dem Vanillezucker halbsteif schlagen und einen Klecks neben die Waffeln geben. Mit Puderzucker bestreuen und die Kirschsauce separat reichen.

Mit freundlicher Unterstützung Christian Verlag, München