

Papardelle mit Tomaten-Lauch-Gemüse, gehobelter Belperknolle und geräuchertem Stör

80g Papardelle (getrocknet)
80g Lauchzwiebeln
80g Cherry-Tomaten
200ml Gemüsefond
60g Butter
30g Belperknolle
100g Stör geräuchert
Salz, Pfeffer

Unsere Gastronomie

- Restaurant Terrasserie
- Oona - das Restaurant
- Bar & Lounge
- Eventbereich

Papardelle in Salzwasser kochen. Wenn fertig mit etwas Butter oder Olivenöl und Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln leicht in Butter andünsten. Dann die halbierten Cherry-Tomaten dazugeben und auch leicht andünsten. Mit dem Gemüsefond auffüllen und die Butter in Würfel geschnitten dazugeben. Wenn sich die Butter aufgelöst hat solange einkochen, bis eine sämige Bindung entsteht, dabei schon würzen.

Dann die Papardelle auf einem Pastateller anrichten. Die Tomaten-Lauchsauce darüber geben. Darauf wird die Belperknolle gehobelt, zum Schluss den geräucherten Stör (der leicht warm gemacht wurde (Backofen)) darauflegen

En guete

