Creste di gallo mit Rosenkohl, Baumnüssen und Hirschsalsiz



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 g Rosenkohl, gewaschen und in Blättchen zerlegt
1 TL Zucker
250 g Creste di gallo
4 dl Gemüsebouillon, leicht
Wenig Olivenöl
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 g Baumnüsse, geröstet
300 g Hirschsalsiz, in feine Scheiben geschnitten

GARNITUR
Wenig Baumnussöl
Grana Padano, grob gehobelt
Valle-Maggia-Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Rosenkohlblättchen in kochendem Zuckerwasser blanchieren, abgiessen und mit Eiswasser abschrecken.

Die Creste di gallo in der leichten Gemüsebouillon al dente kochen und abgiessen. Wenig Bouillon auffangen und die Creste di gallo in der heissen Bouillon durchschwenken.

Die Pasta danach in einer Bratpfanne mit dem Olivenöl erhitzen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Die Rosenkohlblättchen hinzugeben und ebenfalls erwärmen. Die Pfanne vom Feuer nehmen.

Die Creste di gallo mit den gerösteten Baumnüssen und dem Salsiz mischen.

ANRICHTEN

Die Pasta in vorgewärmte tiefe Teller geben. Mit dem Baumnussöl parfümieren. Mit Grana Padano bestreuen und mit Valle-Maggia-Pfeffer garnieren.