



Linguine mit Randen-Pesto und Erbsen

Sie sind ein Blickfang, die knallig roten Linguine und schmecken mit dem kräftigen, erdigen Randen-Goût sehr gut. Wer da an Randensalat denkt liegt falsch, gut, Rande ist Rande, aber zusammen mit Pasta schmecken sie doch ganz anders. Man könnte auch vorgekochte Rande verwenden, doch im Ofen, ganz ohne Flüssigkeit geschmorte Rande schmeckt eben noch besser. Sie wird zusammen mit Knoblauch und etwas Altbrot zu einem Pesto verarbeitet und noch in der Pfanne mit den Linguine gut vermischt. Die Erbsen gehen geschmacklich neben dem kräftigen Pesto zwar etwas unter, aber sie sind eine Augenweide auf den dunkelroten Linguine (Rollis modische Küche 2019).

Zutaten (pro Portion)

80g Linguine
1 Rande ca. 120g
30g Erbsen (aufgetaut)
20g weisses Altbrot
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Tafelbutter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.

Rande unter fließendem Wasser mit einer Gemüsebürste gründlich abbürsten. Wurzelansatz flach schneiden, damit eine Standfläche entsteht. Spitze ebenfalls kappen.

Den Boden einer Gratinform mit Olivenöl ausstreichen, die Rande hineinstellen und

ebenfalls mit Olivenöl einpinseln. Im Ofen 1 Stunde garen. Auskühlen lassen.

Rande schälen und die Schalen in einen Gewürzbeutel stecken.

Salzwasser aufsetzen, den Würz- oder besser den Farbbeutel ins Wasser geben und aufkochen. Stark färbt dies die Pasta zwar nicht, aber gibt ihr bereits einen leichten rötlichen Farbton. Wasser ca. 2 Minuten köcheln lassen, dann den Beutel herausnehmen. Linguine nach Packungsangabe (ca. 12 Minuten) gar kochen.

Rande und Altbrot klein würfeln, Knoblauch hacken. Alles zusammen in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Dabei 1 El Olivenöl und nach Bedarf löffelweise Pastawasser zugeben, damit eine cremige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erbsen in wenig Tafelbutter leicht dünsten, mit Kräutersalz würzen.

Linguine abschütten, etwas Pastawasser auffangen.

Pfane kurz ausspülen und auf die ausgeschaltete Herdplatte zurückstellen, Randen-Pesto zugeben. 2-3 Flocken Tafelbutter und etwas Pastawasser zugeben. Verrühren. Linguine zugeben und mit zwei Gabeln gut vermischen.

Anrichten und die Erbsen darüberstreuen.





Rande eingeölt...



... und im Ofen geschmort





Randen-Pesto mit etwas Butter und Pastawasser

