



Kartoffel-Pici mit Bärlauch-Rahmsauce und geräuchertem Saibling

Pici sind dicke Spaghetti und stammen aus der toskanischen Küche. Sie werden mit der Pastawalze vorgeformt, in Streifen geschnitten und danach von Hand gerollt. Sie werden meist aus einer Mischung aus Hartweizengriess, Weissmehl und Ei gefertigt. Die Zugabe einer gekochten Kartoffel macht aus den dicken "Spaghettoni" etwas besonderes, sie sind dann weich und geschmeidig und trotzdem gut im Biss. Ein guter Tipp für PastafreundInnen, die gerne etwas Neues ausprobieren!

Die Sauce aus frischem Bärlauch und geräuchertem Saibling ist schnell zubereitet. Die Zeit die die Pici im Salzwasser garen reicht dazu gerade so aus.

Zutaten

Pici (ca. 3 Portionen):

120g	Hartweizengriess
120g	Weissmehl
1	Kartoffel (ca. 80g)
1	Ei
2El	Olivensöl
3g	Salz

Bärlauchsauce mit geräuchertem Saibling
(pro Portion):

10	Bärlauchblätter
60g	geräucherter Saibling
1/2dl	Gemüsebouillon
1/2dl	Vollrahm
20g	Parmesan gerieben
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Pici:

Kartoffel gut weich kochen (ca. 25 Minuten). Kurz auskühlen lassen und schälen.

Übrige Teigzutaten vermischen und die noch warme Kartoffel mit der Kartoffelpresse dazu pressen. Teig intensiv von Hand oder mit der Maschine verkneten, bis eine grob-krümmelige Masse entsteht (ev. 1-2 Esslöffel Wasser zugeben).

Teig auf eine Arbeitsfläche kippen und von Hand zu einer kompakten Kugel formen. Der Teig sollte zäh, aber nicht hart sein. In Haushaltfolie einpacken und mindesten 1 Stunde ruhen lassen.

Mit dem Wallholz, oder wer hat, mit der Pastawalze in mehreren Durchgängen zu ca. 15 cm breiten und 4mm dicken Platten auswallen (Teig auswallen, zusammenfalten und nochmals auswallen, wiederholen bis die Teigplatten schön homogen und geschmeidig sind).

Teigplatten auf eine leicht mit Hartweizengries bestreute Fläche auslegen. Mit dem Teigrad ca. 4mm breite Streifen abschneiden. Von Hand zu runden "Spaghettoni" ausrollen und dabei etwas in die Länge ziehen. Das geht am besten auf einer glatten Arbeitsfläche (ohne Hartweizengries) und mit ganz leicht angefeuchteten Händen.

Salzwasser aufsetzen.

Sauce:

Bärlauch quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden. In etwas Bratbutter leicht andünsten (ca. 2 Minuten). Bouillon dazugießen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Rahm dazugießen und den Parmesan unterrühren. Mit Pfeffer würzen. Geräucherter Saibling in kleine Stücke schneiden und zugeben. Ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen.

Finish:

Pici ins leicht kochende Wasser geben und ca. 5-6 Minuten garen.

Pici abschütten und auf einem tiefen Teller anrichten und die Sauce darüber nappieren. Mit einem Bärlauchblatt garnieren.



Mit der Maschine gekneteter, krümmeliger Teig



Von Hand zu einer Kugel geformt





