

Aus der Hado-Küche: Ein Vorspeisenrezept

Restaurant Services

Parmesan-Taco mit Spagetti auf Rotwein-Sugo mit Salbei

für 4 Personen:

50 g	Parmesankäse, frisch gerieben
etwa 6 g	Püree aus entsteinten Oliven
etwa 6 g	extra natives Olivenöl
25 ml	Olivenöl zum Braten
¼	Knoblauchzehe, in feine Scheiben geschnitten
¼	Zwiebel, fein gewürfelt
¼	kleine scharfe Chilischote, entkernt und fein gewürfelt
knapp 1 TL	Tomatenmark
2	Tomaten, geschält, abgetropft, ohne Strunk in Würfel geschnitten
0,05 l	halbtrockenen Rotwein
	Oregano
	frischer Thymian
	feines Meersalz
1	Salbeiblatt
3	entsteinte Oliven, in Scheiben geschnitten
62,5 g	Spaghetti

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Pro Portion eine sehr dünne Schicht Parmesankäse mit einem Durchmesser von etwa 10 cm auf ein Backblech auftragen und ca. 8 Minuten backen, bis der Käse zu einem goldgelben, dünnen Film geschmolzen ist. Sofort aus dem Ofen nehmen und über einem Glas oder einem Nudelholz zu einem Taco formen. Auskühlen lassen.

Das Olivenpüree und das extra native Olivenöl verrühren und eine halbe Stunde ziehen lassen. Knapp die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Die Knoblauchscheiben darin goldbraun braten und heraus nehmen. Zwiebelwürfel und Chili im Öl glasig dünsten, das Tomatenmark dazu geben und leicht rösten, dann die Tomatenstücke und den Rotwein dazu geben. Mit Thymian, Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 20 Minuten ohne Deckel leicht köcheln, dabei öfter umrühren.

In einem Topf das restliche Olivenöl erhitzen, Salbei und Olivenscheiben dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti in gut gesalzenem Wasser kochen und zu Salbei, Knoblauch und Oliven geben. Durchrühren.

Die Spaghetti in die Parmesanschalen setzen, Tomaten-Rotwein-Sugo darüber geben und mit dem schwarzen Olivenöl garnieren.