

Rigatoni mit Salami und Pfeffersauce



Zutaten für zwei Personen:

150 g Rigatoni oder Penne
1 kleine Tasse Tiefkühlerbsen
100 g Champignons
1/2 EL Olivenöl
40-50 g fein geschnittene Salami

1 Knoblauchzehe
1 Scheibe frischer Ingwer
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine Prise geriebene Muskatnuss

Pfeffersauce:

1 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL neutrales Öl
1 TL Puderzucker
2 EL Zuckerrohrschnaps
125 ml Geflügelbrühe
100 g Sahne
30 g kalte Butter
Salz, eine Prise Cayennepfeffer
etwas geriebene Muskatnuss

1. Mit der Pfeffersauce beginnen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Garprobe machen.

2. Inzwischen die Tiefkühlerbsen nach Packungsvorschrift zubereiten. Die Pilze putzen, in grobe Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in 1/2 EL Olivenöl anbraten. Den Knoblauch schälen, in feine Scheibchen schneiden und mit dem fein geschnittenen Ingwer in der Pfanne mitdünsten lassen. Die Salamischeiben halbieren und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Die Rigatoni und die Erbsen hinzufügen und alles nochmals erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

3. Die Pfeffersauce mit dem Stabmixer aufschäumen (optional) und über die Nudeln verteilen.

Pfeffersauce:

1. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen, den feinen Staub absieben und den Schrot bei mittlerer Hitze in 1 EL Öl kurz rösten. In einem Sieb abtropfen lassen.

2. In einem Edelstahltopf Puderzucker bei mittlerer Hitze karamellisieren. Mit dem Zuckerrohrschnaps ablöschen. Brühe und Sahne angießen, den Pfeffer zufügen und die Sauce nach Geschmack einreduzieren, ca. 10-15 min.

3. Die Pfeffersauce abseihen und die kalte Butter in Flöckchen einrühren. Mit Salz, einer Prise Cayennepfeffer und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken.

Hinweise:

Ingesamt etwas aufwändig.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, Wurstwaren, italienisch

Rezeptanregung: Alfons Schuhbecks Hausmannskost für Feinschmecker. München 2001, Zabert Sandmann, S.110
Anpassung und Foto: Walter Stand 06.01.2023