



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



FETTUCCINE

MIT BURRATINA, ROTE BETE UND RUCOLA



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Fettucine

440	Gramm	Frische Fettuccine
320	Gramm	Burrata
240	Gramm	Gegarte Rote Bete
40	Gramm	Geröstete Pinienkerne
30	Gramm	Rucola frittiert
100	Milliliter	Speiseöl/ Sonnenblumenöl

Milchschaum

200	Milliliter	Milch 3,5%
1	Gramm	Lecithin Salz/Pfeffer

Rote Bete Himbeer-Reduktion

500	Milliliter	Rote Bete Saft
200	Milliliter	Himbeerpüree Tiefkühl
50	Milliliter	Himbeer-Essig Salz/Pfeffer

Beurre Blanc

250	Milliliter	Landwein weiß
150	Gramm	Schalotten länglich
100	Milliliter	Sahne
350	Gramm	Butter
5	Gramm	Weißer Pfeffer ganz
5	Gramm	Salz
10	Milliliter	Noilly Prat
50	Gramm	Zitronen
50	Milliliter	Speiseöl/ Sonnenblumenöl
200	Milliliter	Gemüsefond



ZUBEREITUNG

Fettuccine mit Burratina, Rote Bete und Rucola

Für die Beurre Blanc werden die Schalotten geschält und in feine Streifen geschnitten. Danach farblos in einem Topf mit Öl angeschwitzt. Salz und Pfefferkörner hinzugeben und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Nun die Gemüsebrühe hinzugeben und um die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend wird der Ansatz abpassiert (durch ein Sieb gießen) und mit Sahne aufgefüllt. Nun wird die kalte Butter in kleine Würfel geschnitten, in den Sahne-Weißwein Ansatz gegeben und mit Hilfe eines Pürierstabes aufgemixt bis sich die Butter aufgelöst hat und es zu einer Bindung kommt (aufmontieren). Fertige Soße mit Zitronensaft und Salz abschmecken und warm stellen.

- Gegarte Rote Bete in gleichmäßige Würfel schneiden
- Rote Bete Saft, Himbeeressig und Himbeerpüree (ungesüßt) in einen Topf geben und um die Hälfte bei schwacher Hitze reduzieren lassen. Anschließend wird die Reduktion in die Beurre Blanc gegeben.
- Pasta in kochendes, gesalzenes Wasser geben und 3 Minuten kochen.
- Anschließend die Pasta absieben und in die Rote Bete Beurre Blanc geben sowie die Rote Bete Würfel.
- Milch mit Lecithin und etwas Salz erwärmen und mit dem Pürierstab schaumig mixen.

Anrichten: Pasta aufdrehen, Würfel drum herum geben, Burrata zupfen, mit Pinienkernen und Rucola garnieren. Anschließend mit einem Löffel kleine Milchhauben darauf verteilen. **Guten Appetit.**



WIR WÜNSCHEN IHNEN
VIEL SPASS BEIM KOCHEN
UND GENIESSEN.

*Küchenchef für Qualität und Entwicklung
(Bankettküche, Blue Spa Küche und Frühstück)*

Stefan Kientz