


GESTREIFTE PASTA MIT LACHS

GESTREIFTE PASTA MIT LACHS

Manche Dinge macht man weil man sie einfach ausprobieren muss. Ich habe mir für gestreifte Pasta extra ein „schöner kochen*“ Kochbuch gekauft, das Cover hat mich soooo neugierig gemacht. Die Bastelidee darin ist leider im wahrsten Sinne des Wortes etwas einseitig – für Ravioli geht es sicher, aber für alles andere hilft es nicht weiter, es sei denn man will die Streifen nur auf einer Seite der Nudel haben. Dann werden die Streifen halt doch auf die klassische Variante gebaut – Schicht um Schicht, Schritt für Schritt. Das dauert ein bissl, aber man wird mit ganz bezaubernden Nudeln belohnt. Dann der Schreck... ich habe meine schwarz-weiß gestreiften Pastabahnen mit dem Pastabike in Streifen gerollt und obwohl da ausreichend Mehl drunter war sind sie an der Walzstelle an der Arbeitsplatte festgeklebt. Eine ganze Bahn = die Hälfte vom Teig war hinüber, kaum etwas zu retten. Die zweite Bahn habe ich mit dem Messer in Streifen geschnitten und so hat die Pasta gerade noch für zwei Personen gereicht. Trotzdem blutet einem da nach all der Arbeit ein bissl das Herz. Egal, genug gejammert – lecker war die Pasta und beim nächsten Mal wird alles besser, die Arbeit hat sich nämlich gelohnt!



Zutaten für 2-3 Personen:

2 Eier

200g Mehl

1 TL Salz (2x 1/2 TL)

4g Sepiatinte (1 EL)

1 EL Wasser

Für die „Sauce“:

1 Lachssteak (250g)

2 EL Dillöl

1/2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1/2 Bund Dill

Pfeffer & Salz

Zubereitung:


Als erstes braucht ihr etwas Zeit. Der Pastateig möchte rund 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen, dazwischen gibt es immer wieder Bastelschritte.

Ich bereite zuerst den weißen Teig zu - dafür werden 1 Ei, 1 EL Wasser, 100g Mehl und 1/2 TL Salz zu einem schönen, festen Teig verknetet. Den fertigen Teigklops lege ich kurz beiseite.

Für den schwarzen Teig mische ich zuerst das zweite Ei, die Sepiatinte und 1/2 TL Salz zu einer schwarzen Farbmischung an. Das restliche Mehl dazu geben und wie die normale Pasta zu einem festen Teig verkneten. Beide Teigbällchen in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen lassen.

Ich hatte übrigens keine Probleme damit die Tinte von den Fingern zu waschen. Das Kochbuch hatte mir da ein bissl Angst gemacht, aber mit warmem Wasser ging die Farbe sofort ab.



Die Bällchen nach 30 Minuten wieder auspacken und auf dickster Stufe 3-4x durch die Nudelmaschine * ziehen. Die dicken Pastabahnen in gleichgroße Teile schneiden und abwechselnd aufeinander schichten. In Frischhaltefolie schlagen und wieder für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.



Den gekühlten Pastablock in 1 cm dicke Streifen schneiden und diese auf die Seite gelegt hintereinander auslegen. So zusammen schieben, dass sie aneinander kleben.



Wieder in Frischhaltefolie einschlagen und für weitere 30 Minuten in den Kühlschrank schieben.

Damit die Streifen nicht zu sehr verwischen sollen die Bahnen längst ausgerollt werden. Ich nehme dafür zuerst das Nudelholz, dann schneide ich den Teigblock in zwei Stücke und walze sie nacheinander auf dünner Stufe (hier Stufe 6) in lange Bahnen aus. Jetzt haben wir auf jeden Fall gestreifte Pasta!



Die rechte Bahn habe ich jetzt mit dem Pastabike misshandelt, die linke habe ich dann mit dem Messer in Streifen geschnitten.



Was soll ich sagen, die Hälfte vom Teig hat an der Arbeitsplatte festgeklebt und war nicht mehr zu retten.



Einen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen und die gestreifte Pasta 3-4 Minuten gar kochen.

Während das Wasser aufkocht löse ich die Haut vom Fisch und entferne die Gräten. Dann schneide ich ihn in ca. 2x2cm große Würfel. Die Zwiebel klein schneiden und im Dillöl anschwitzen. Die Pasta ins kochende Wasser geben. Den Fisch und den gepressten Knoblauch zur Zwiebel in die Pfanne verfrachten und den fein gehackten Dill untermengen. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Die gestreifte Pasta abgießen und auf die Teller verteilen. Ich finde sie ist sehr hübsch geworden.



Den Lachs samt Zwiebeln, Knoblauch, Dill und Öl über die Nudeln geben und das Ganze ein wenig miteinander vermengen.

Mit etwas Dill garnieren und sofort servieren.



Ich finde diese Pasta war die Mühe wert!

