

# Molekulare Teigwarenküche mit Rolf Caviezel

PASTA *Premium* AG



HAUPTSPEISE

## Pappardelle mit Senf-Gin Sauce mit Feigen, dazu Pouletbrust mit Popcornstaub

### Die Zutaten sind für 4 Personen

300 g BSCHÜSSIG Premium Pappardelle 3-Ei

#### Pouletbrust

4 Stück Pouletbrust  
wenig Öl, Salz, Pfeffer

#### Sauce

400 g braune Sauce  
30 g grobkörniger Senf  
20 g Gin  
100 g Rahm

#### Feigen

200 g Feigen in Würfel geschnitten  
40 g Honig, wenig Pfeffer  
20 g Essig

#### Garnituren

130 g Kefen  
20 g Zwiebeln gehackt  
100 g Eierschwämmli  
20 g Butter  
10 g Popcorn  
4 Tranchen Rohschinken

### Zubereitung

In einer Pfanne Wasser zum Kochen bringen und wenig Salz beifügen. Die BSCHÜSSIG Pappardelle darin auf den Punkt kochen, in ein Sieb abschütten und warm halten.

In eine backfeste Form Feigen, Honig, Pfeffer und Essig geben, im Backofen bei 180°C ca. 10 Minuten garen.

Die Pouletbrust entweder im Sous-vide Verfahren (im Kunststoffbeutel vacuumiert) bei 65°C 15 Minuten garen oder klassisch braten.

Das Popcorn in einem Mixer zu Staub verarbeiten.

Den Backofen auf 120°C erwärmen und auf einem Backpapier den Rohschinken ca. 20 Minuten trocknen.

Poulet aus dem Sous-vide Beutel nehmen, kurz mit einem Papier abtupfen, in eine Pfanne Öl geben und die Pouletbrust gleichmässig braten. Würzen mit Salz und Pfeffer.

In einer Bratpfanne Butter erwärmen, die Kefen, Zwiebeln und Eierschwämmli darin kurz anziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Sauce

Braune Sauce in eine Pfanne geben, Gin und Rahm beifügen und unter ständigem Rühren kochen.

Am Schluss zur Verfeinerung den grobkörnigen Senf begeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

#### Anrichten

Pouletbrust in Streifen schneiden, BSCHÜSSIG Pappardelle auf den Teller geben und die restlichen Zutaten darauf verteilen.

Rolf Caviezel führt das Restaurant «Foodlab Caviezel» in Grenchen und führt verschiedene Kochkurse, unter anderem «Kids ab an den Herd», durch, eine Aktion welche wir mit BSCHÜSSIG unterstützen.



&



[www.freestylecooking.ch](http://www.freestylecooking.ch)