



hr1-DOLCE VITA

Nigella Lawson

Mac'n'Cheese mit Krebsfleisch

FÜR 2 PERSONEN, ich könnte das notfalls aber auch ganz allein schaffen

ZUTATEN

100 g Gruyère
2 EL frisch geriebener Parmesan (etwa 15 g)
1½ EL Mehl (15 g)
¼ TL geriebene Muskatblüte
¼ TL mildes geräuchertes Paprikapulver
1 Prise Pul Biber (türkische Chiliflocken) oder scharfes geräuchertes Paprikapulver,
plus mehr zum Bestreuen
250 ml Milch
1 EL Tomatenmark
2 EL Butter (30 g)
1 dicke Knoblauchzehe
½ TL Worcestersauce
200 g Conchiglie rigate (muschelförmige Pasta)
100 g Krebsfleisch

ZUBEREITUNG

Den Gruyère in eine Schüssel reiben und den geriebenen Parmesan dazugeben. Das Mehl in einer kleinen Tasse mit den Gewürzen mischen. Die Milch in einen Messbecher gießen und das Tomatenmark einrühren. Das Wasser für die Pasta aufsetzen.

Einen eher kleinen Topf heraussuchen (18 cm Ø). Bei recht schwacher Hitze die Butter zerlassen. Knoblauch schälen und reiben oder pressen, mit der Butter vermengen. Mittlere Hitze einstellen. Mehl und Gewürze in den Topf geben. Das Ganze mit einem Schneebesen umrühren, bis sich alles zu einer orangefarbenen, duftenden, lockeren Paste verbunden hat. Das dauert nicht länger als eine Minute.

Bald sieht sie wie eine mandarinenfarbene schäumende Bienenwabe aus. Vom Herd nehmen und allmählich die tomatisierte Milch unterrühren, bis die Sauce ganz glatt ist. Mit einem Teigschaber Sauce, die an der Topfwand haftet, nach unten schaben.

Zurück auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter Rühren 3–5 Minuten kochen lassen, bis sie eingedickt ist und der rohe Mehlgeschmack verschwunden ist. Die Worcestersauce unterrühren.



hr1-DOLCE VITA

Den Topf vom Herd nehmen und den Käse unterrühren. Den Deckel auflegen oder den Topf fest mit Alufolie verschließen. Stehen lassen, solange Sie mit der Pasta beschäftigt sind.

Nun das kochende Wasser im Nudelpf salzen. Die Pasta hineingeben und nach Packungsangabe garen. Vorsichtshalber bereits vor Ende der angegebenen Garzeit prüfen, wie es um die Bissfestigkeit bestellt ist.

Wenn die Pasta knapp al dente ist, das Krebsfleisch in die rauchige Käsesauce geben. Die fertige Pasta mit einem Schaumlöffel in die Sauce heben oder einfach in ein Sieb abgießen (etwas Kochwasser aufheben) und von da aus in die Sauce geben. Das Ganze bei eher schwacher Hitze rühren, bis das Krebsfleisch heiß ist. Sollten Sie die Sauce flüssiger wünschen, was durchaus nachvollziehbar wäre, diese nach Geschmack mit Pastakochwasser verdünnen.

Rezept aus dem Buch:

Nigella Lawson

Kochen, essen, leben: Küchengeschichten & Kochgeheimnisse.

Dorling Kindersley Verlag

ISBN 978-3831042814