

Safran-Pasta mit Safran-Vodka-Sauce und karamellisierten Karotten

Salzburg  schmeckt



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Carina Wölfler

.....

Zutaten

Nudelteig

.....

300 G Mehl

.....

3 Eier

.....

20 Safranfäden, im Mörser fein zerstoßen

.....

Safransalz

.....

Safran-Vodka-Sauce

.....

1/2 Zwiebel fein gehackt

2	Knoblauchzehen
---	----------------

ETWAS	Butter
-------	--------

100 ML	Safran-Vodka
--------	--------------

200 ML	Sahne
--------	-------

Safran-Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Karamellisierte Karotten

3	Karotten
---	----------

1 EL	Safranzucker
------	--------------

ETWAS	Butter
-------	--------

Zubereitung

Nudelteig

1. Die Eier mit den gemörserten Safranfäden vermischen und für ca. 2 Stunden ziehen lassen.
2. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in der Mitte eine Mulde formen und das Eiergemisch mit einer Prise Safransalz hineingeben.
3. Von innen nach außen ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Falls der Teig zu trocken ist, 1 TL Wasser zugeben. Ist er zu feucht, etwas Mehl einarbeiten.
4. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
5. Danach den Teig ausrollen (Nudelmaschine oder Nudelholz) und in die gewünschte Form schneiden (Tagliatelle, Ravioli, etc.).
6. In reichlich Salzwasser 2–4 Minuten kochen, bis sie al dente sind.

Safran-Vodka-Sauce

1. Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen.
2. Mit dem Safran-Vodka ablöschen und kurz flambieren oder 2–3 Minuten einkochen lassen, damit der Alkohol weitgehend verdampft.
3. Sahne hinzufügen und sanft köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.
4. Mit Safran-Salz und Pfeffer abschmecken.

Karamellierte Karotten

1. Karotten schälen und in feine Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Karotten darin anbraten.
3. Safranzucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.
4. Kurz glasieren, bis die Karotten glänzen und weich, aber noch bissfest sind.

Rezept zum [Genusstagebuch #58](#)