

FUSILLI AN RAHMSAUCE MIT CULATELLO DI PARMA

Zutaten

- 2 Schalotten
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Mehl
- 1 dl [Gemüsebouillon](#)
- 2,5 dl Halbrahm
- [Fleur de sel](#)
- [Muskatnuss](#)
- 100 g Culatello di Parma
- 50 g Rucola
- 400 g Fusilli
- Salz
- 2 Eier
- [Blumenpfeffer](#)

Schalotten sehr fein hacken. In Öl bei mittlerer Hitze gut andünsten. Mit Mehl bestäuben. Bouillon dazugießen und zur Hälfte einkochen lassen. Rahm dazugeben, kochen lassen, bis die Sauce sämig bindet. Sauce mit Fleur de sel und fein geriebenem Muskat abschmecken. Culatello in breite Streifen schneiden. Rucola grob hacken. Fusilli in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Eier knapp mit Wasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte 6 Minuten ziehen lassen. Eier aus dem Wasser heben, kalt abschrecken. Pasta mit Sauce, Culatello und Rucola mischen. Pro Portion mit je einem halben Ei anrichten. Mit Blumenpfeffer bestreuen.

La Cucina

