

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer
Die Mitkoch-Show,
immer sonntags von 9-13 Uhr.

Rigatoni mit Spicy-Orange-Schnittlauch Sauce

Zutaten für 4 Personen:	
4 Orangen	5 EL Rotweinessig
3 Schalotten	250 g Süßrahmbutter
1 Bund Schnittlauch	600 g Rigatoni
Chilifäden	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Von einer Orange die Schale abreiben.

Von dieser und einer weiteren Orange den Saft auspressen und beiseite stellen.

Die restlichen Orangen so großzügig schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Aus den beiden geschälten Orangen mit einem scharfen Messer die Filets herauslösen und diese klein schneiden.

Die Schalotten schälen und fein hacken.

Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Die Schalotten in etwas Butter glasig dünsten, mit dem Rotweinessig ablöschen und einmal aufkochen lassen. Chilifäden, Orangensaft und -schale dazugeben.

Schnittlauch unterrühren und die Sauce Sirupartig eindicken lassen.

In einem kleinen Topf 1 EL von der Butter erhitzen und die Orangenfilets paar Minuten unter mehrmaligem Rühren andünsten, unter die Schalotten-Orangensauce mischen und jetzt Löffelweise (ohne zu kochen) die Butter unterrühren sodass eine Creme entsteht.

Die Rigatoni in kochendem Salzwasser bissfest garen und anschließend abgießen. In eine Schüssel geben, die Orangen-Schalottencreme unterheben, das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.