

Maccheroni alla Rossini (für 4 Personen)

Die Teigwaren:

500 g Maccheroni oder grosse Penne (am besten frisch)
2 Liter selbstgemachte, durchgefilterte Rindsknochen-Bouillon.
Etwas Rahm

Die Bouillon zum Sprudeln bringen. Rahm zur Bouillon geben, kein Salz. Die Teigwaren, wenn es frische sind, auf kleiner Flamme weichkochen. Sonst in der sprudelnden Bouillon.

Herausnehmen, abtropfen lassen. Zur Seite stellen.

Die Sauce:

100 g Butter
Je 100 g geriebenen Parmesan und Gruyère
20 g getrocknete Steinpilze
4 g gehackte Trüffel (eine typische Rossini-Zutat, hier optional)
200 g Speckwürfel
2 grosse, gewürfelte Tomaten
2 dl Rahm
4 Gläser Weisswein oder Champagner
2 Prisen Quatre-épices
(weisser Pfeffer, Ingwer, Muskat, Gewürznelken –alle als Pulver)
1 Liter Bouillon (diejenige, in der die Teigwaren gekocht haben)

Alle Zutaten eine Stunde bei kleiner Flamme köcheln lassen. Mit dem Mixer leicht pürieren. Es dürfen durchaus Stückchen erkennbar bleiben.

Das Gratinieren:

Etwas Butter
Semmelbrösel
Etwas geriebenen Parmesan und Gruyère

Eine Gratinform ausbuttern. Eine Schicht Sauce hineingeben, darauf eine Schicht gekochte Maccheroni oder Penne. Etwas geriebenen Parmesan und Gruyère, sowie einige Butterflöckchen darübergeben. Eine weitere Lage Sauce und Maccheroni aufschichten. Zuoberst mit Semmelbröseln und Butterflöckchen abschliessen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad hellbraun gratinieren.