

# Vegetarisch: Gratinierte Gemüse mit Nudel-Timbale

## Zubereitung Nudel-Timbale

- ▷ Die feinen Nudeln in genügend Salzwasser im Kochtopf auf dem Herd al dente kochen und mit viel kaltem Wasser abschrecken.
- ▷ In ein Abtropfsieb abschütten und gut abtropfen lassen.
- ▷ In einer Schüssel mit dem Eigelb und dem Doppelrahm mischen.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer würzen und in 4 mit Butter bepinselte Alu-Förmchen füllen.
- ▷ Auf das Edelstahlblech stellen und während 12 Minuten bei 100 °C dämpfen (Zeiten siehe Garstufen).
- ▷ Aus dem Garraum nehmen, die Timbale mit einem kleinen Messer am Rand lösen, stürzen und beiseite stellen.

## Zubereitung Gemüse

- ▷ Die geschnittenen Gemüse stufenweise nacheinander bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen, auf Küchenpapier gut trocknen und beiseite stellen.

## Zubereitung Gratinmasse

- ▷ Den Rahm in einer ersten Saucenpfanne auf dem Herd um die Hälfte einkochen lassen.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer abschmecken, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- ▷ Mit dem Eigelb vermengen und beiseite stellen.

## Zubereitung Sugo

- ▷ In einer zweiten Saucenpfanne auf dem Herd das Olivenöl erhitzen und darin die Knoblauchzehe mit der gehackten Schalotte andünsten.
- ▷ Die geschälte Tomate (sie lässt sich leicht schälen, nachdem man sie während einer Minute bei 100 °C gedämpft hat) halbieren, die Kerne von Hand ausdrücken, fein hacken.
- ▷ Zur Schalotte geben und bei schwacher Hitze zu einem Sugo einkochen lassen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

## Anrichten

- ▷ Das Sugo in die Mitte von 4 flachen Tellern verteilen.
- ▷ Die Nudel-Timbale daraufsetzen und das Gemüse rundum farbenfroh anrichten.
- ▷ Mit der Gratinmasse übergießen und mit dem Parmesan bestreuen.
- ▷ Während 6 Minuten bei 230 °C Heissluft gratinieren.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und anrichten.

### Garstufen Nudel-Timbale

mit Vorheizen – Auflage 1  
12 Minuten 100 °C Dämpfen

### Garstufen Karotte

mit Vorheizen – Auflage 1  
15 Minuten 100 °C Dämpfen

### Garstufen Lauch und Zucchini

mit Vorheizen – Auflage 2  
8 Minuten 100 °C Dämpfen

### Garstufen Broccoli und Romanesco

mit Vorheizen – Auflage 3  
6 Minuten 100 °C Dämpfen

### Garstufen Tomate

mit Vorheizen – Auflage 1  
1 Minute 100 °C Dämpfen

### Garstufen Gratiniere

mit Vorheizen – Auflage 1  
6 Minuten 230 °C Heissluft

## Zutaten Nudel-Timbale

600 g feine weisse Nudeln  
4 EL Doppelrahm  
2 Eigelb  
Salz und Pfeffer  
Butter zum Bepinseln der Dariole (Alu-Förmchen)

## Zutaten Gemüse

1 kleiner Gemüselauch, in 1 cm lange Rondellen geschnitten  
1 kleine Karotte, geschält, in 1 cm lange Rondellen geschnitten  
1 kleine Zucchini, in 1 cm lange Rondellen geschnitten  
100 g Broccoli, in kleine Röschen geschnitten  
100 g Romanesco, in kleine Röschen geschnitten  
Salz

## Zutaten Gratinmasse

2 dl Vollrahm  
1 Eigelb  
60 g Parmesan, gerieben  
Salz und Pfeffer

## Zutaten Sugo

1 Tomate, unten übers Kreuz eingeschnitten  
1 Knoblauchzehe, halbiert, Keimling entfernt  
2 EL Olivenöl  
1 Schalotte, fein gehackt  
Salz und Pfeffer