Tagliatelle, Maronen-Rotwein-Soße, Mandel-Wirsing-Roulade

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Mehl	Salz	

Für die Sauce:

3 Schalotten	100 g vorgegarte Maronen	1 Zehe Knoblauch
2 EL Margarine	200 ml Rotwein	200 ml Gemüsefond
1 TL Stärke	30 ml Sojacuisine	Öl
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Roulade:

1 Wirsing Kopf	3 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	$\frac{1}{2}$ Orange	100 g Dinkelmehl Type 630
250 g Mandeln	200 ml Gemüsefond	5 EL neutrales Öl
100 g Margarine	Chili	Salz, Pfeffer

Für die Wan-Tan-Streifen:

1 Blatt Wan-Tan-Teig

Für die Tagliatelle:
Mehl, 50 ml Wasser und Salz vermengen bis ein glatter Nudelteig entsteht. Teig ruhen lassen. Anschließend durch eine Nudelmaschine drehen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser zwei Minuten fertig garen.

Für die Maronen-Rotwein-Sauce:
Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und durch eine Presse pressen. Schalotten-Würfel und Knoblauch in einer Pfanne mit heißem Öl und Margarine weich dünsten. Mit Rotwein ablöschen. Den Fond mit der Stärke anrühren und dazu geben. Die Maronen klein schneiden und unterrühren. Am Ende Sojacuisine zugeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Mandel-Wirsing-Roulade:
Etwas Margarine in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Für die Füllung Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Gemüsefond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Wirsingblätter vom Wirsingkopf lösen, abbrausen, trocken schleudern und 3 Blätter in den Topf mit heißem Wasser geben und salzen.
Die Mandeln klein schneiden und zu den restlichen Zutaten der Füllung geben. Zitrone auspressen und Orange abreiben. Etwas Zitronensaft mit Orangenabrieb zur Füllung geben. Mit Chili abschmecken.
Die Wirsingblätter abtropfen lassen und mit der Füllung bestreichen und einrollen. In einem Ofen warmhalten.

Für die Wan-Tan-Streifen:
Den Wan Tan Teig in feine Streifen schneiden und mit den Händen etwas kneten damit sie sich kräuseln. Anschließend in heißes Fett geben und danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
Selbstgemachte Tagliatelle mit Maronen-Rotwein-Sauce, Mandel-Wirsing- Roulade und knusprigen Wan-Tan-Streifen auf Tellern anrichten und servieren.

Ramona Kuen am 15. November 2017