Tagliatelle mit Tomaten-Sugo und mediterranem Salat

Für zwei Personen		
Für die Tagliatelle:		
200 g Mehl	2 Eier	2 EL Olivenöl
1 Prise Salz		
Für den Tomatensugo:		
400 g ganze Cherrytomaten (Dose)	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Prise Zucker	Olivenöl, Salz
Für den Salat:		
1 Aubergine	4 Stangen grüner Spargel	1 Fenchel mit Fenchelgrün
1 Ochsenherztomate	8 bunte Cherrytomaten	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	15 g Pinienkerne	3 EL weißer Balsamicoessig
1 Prise Zucker	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:		
100 g Parmesan	1 Zweig Basilikum	

Für die Tagliatelle: Das Mehl, Eier, Olivenöl und Salz vermischen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und in Tagliatelle schneiden. Pasta in kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten al dente garen.
Für den Tomatensugo: Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen.
Anschließend eine Prise Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Cherrytomaten mitsamt Tomatensaft hinzugeben und einkochen lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, 1-2 Zweige beiseitelegen, den Rest hacken. Sugo mit gehacktem Basilikum und Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren Basilikumblätter von den übrigen Zweigen abzupfen und zum Sugo geben.
Für den Salat: Ochsenherztomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.
Cherrytomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Beide Tomatensorten mit Salz und Zucker würzen. Grünen Spargel putzen, ggf.
das untere Ende schälen und in einer Grillpfanne ohne Öl anbraten.
Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Spargel mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen.
Aubergine waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.
Knoblauch abziehen und halbieren. Aubergine und Knoblauch in einer Grillpfanne mit ca. 1 Esslöffel Olivenöl scharf von beiden Seiten anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Auberginenscheiben zu kleinen Röllchen formen. Fenchel putzen, in Spalten schneiden und kurz anbraten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 3 Esslöffel Olivenöl mit Essig, einer Prise Salz, Zucker und Pfeffer vermischen und darin die gesalzenen und gezuckerten Tomaten marinieren.
Für die Garnitur: Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Parmesan und Basilikum als Garnitur verwenden.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gennaro Ippolito am 26. April 2021