

Tagliatelle mit Tomaten-Soße und Auberginen-Klößen

Für zwei Personen

Für die Sauce:

300 ml passierte Tomaten	1 TL Tomatenmark	1 TL Reissirup
1 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	1 TL Oregano	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Auberginen:

2 Auberginen	2 Knoblauchzehen	1 Ei
50 g Ricotta	30 g Parmesan	5 g Petersilie
1 EL Mehl	50 g helle Semmelbrösel	75 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tagliatelle:

200 g Weizenmehl, Type 00	2 Eier	Salz
---------------------------	--------	------

Für die Garnitur:

15 Kalamata-Oliven	10 g Parmesan	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum
--------------------	---------------	------------------------------

Für die Sauce:

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rapsöl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin für ungefähr eine Minute anbraten. Tomatenmark und Reissirup dazugeben und für eine weitere Minute unter ständigem Rühren anbraten. Passierte Tomaten dazu geben und mit Chiliflocken, Paprikapulver, Oregano, und Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze für ca. 10 Minuten einkochen.

Für die Auberginen:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Parmesan reiben.

Auberginen vom Strunk befreien, in feine Stücke hacken und mit dem Öl und einer Prise Salz und Pfeffer vermischen. Auf einem Backblech für 20 Minuten (nach 10 Minuten wenden) rösten. Die Auberginenstücke im Anschluss fein zerkleinern, kurz abkühlen lassen und mit Semmelbrösel, Ricotta, Parmesan, Petersilie, Ei, Mehl und Knoblauch zu einem Teig vermengen. Aus der Masse ca. 8 kleine Klöße formen. Klöße in einer Pfanne von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten bis sie von allen Seiten braun sind.

Für die Tagliatelle:

Mehl mit den Eiern und einer Prise Salz mit einer Gabel vermengen, bis eine bröselige Masse entsteht. Dann mit den Händen für 5 bis 10 Minuten kneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in zwei gleichgroße Bälle teilen und jeden Ball der Länge nach bis zu einer Stärke von ca. 1 bis 2 mm ausrollen. Anschließend den ausgerollten Teig in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tagliatelle für 2 Minuten in gesalzenes, kochendes Wasser geben, abgießen und kurz durch die Sauce ziehen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Oliven hacken.

Tagliatelle zusammen mit den Klößen und Sauce auf Teller anrichten und mit Parmesan, Basilikum und Oliven dekoriert servieren.

Patrick Nüser am 19. April 2022