

Tagliatelle mit vegetarischer 'Bolognese', Spinat-Salat

Für zwei Personen

Für die vegetarische Bolognese:

180 g veganes Hack	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	2 frische Knoblauchzehen
400 g Cherrytomaten, (Dose)	50 g Tomatenmark	500 ml Gemüsefond
100 ml Rotwein	25 ml Portwein	$\frac{1}{2}$ TL getrock. Thymian
1 TL getrock. Oregano	1 Msp. gemahl. Rosmarin	15 g Butter
$\frac{1}{2}$ TL Selleriesalz	Salz	Pfeffer

Für die Tagliatelle:

200 g Weizenmehl, Type 405	2 Eier, Größe M	Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Olivenöl	1 Prise Salz	

Für den Babyspinat-Salat:

300 g frischer Babyspinat	100 g Pinienkerne	20 ml Brandweinessig
100 ml Birnensaft	1 TL Mirin	3 grüne Kardamomkapseln
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g Parmesan	1 Zweig Basilikum
----------------	-------------------

Für die vegetarische Bolognese:

Das vegane Hackfleisch in eine beschichtete Pfanne ohne Öl geben und auf höchster Stufe erhitzen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen, eine Zehe in Scheiben schneiden und eine durch eine Presse geben. Hack mit Selleriesalz würzen. Zwiebel und Knoblauchscheiben zum Hack geben und mit anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen.

Gemüsefond aufkochen und einreduzieren. Cherrytomaten hinzufügen und leicht andrücken. Je nach Süße mit Portwein abschmecken.

Thymian, Oregano und gemahlene Rosmarin hinzugeben. Anschließend auf niedriger Temperatur köcheln lassen und gepressten Knoblauch hinzugeben. Butter hinzugeben und köcheln lassen.

Für die Tagliatelle:

Salz, Mehl und Eier miteinander vermengen und zu einem Teig kneten.

Den Teig durch eine Nudelmaschine geben. Auf einer mehlierten Arbeitsfläche den Teig zu Tagliatelle schneiden.

Tagliatelle in kochendem Salzwasser mit Olivenöl kochen.

Für den Babyspinat-Salat:

Babyspinat waschen und trockenschleudern. Birnensaft und Kardamom in einem Topf für 10 Minuten einkochen. Anschließend Kardamom entnehmen. Birnensaft mit Salz, Pfeffer, Brandweinessig und Mirin abschmecken. Abkühlen lassen und Olivenöl hinzugeben.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Dressing und Pinienkerne über den Salat geben.

Für die Garnitur:

Parmesan fein reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Basilikum garnieren und servieren.

Alexander Walter King am 27. Juni 2022