

# Tagliatelle mit Pfifferlingen und Rote-Bete-Carpaccio

**Für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

3 große Eier	150 g Weizenmehl	150 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl	Mehl	Salz

**Für die Pfifferlinge:**

200 g Pfifferlinge	1 Knoblauchzehe	1 große Speisezwiebel
1 Zitrone	250 g vegane Crème-fraîche	Butter
150 ml Gemüsefond	100 ml trockener Riesling	1 Zweig Petersilie
Chiliflocken	Pfeffer	Salz

**Für das Rote-Bete-Capriccio:**

250 g vorgekochte Rote Bete	1 Zucchini	1 große Speisezwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	20 ml trockener Rotwein
2 EL Balsamicoessig	1 EL Balsamicocreame	3 EL Olivenöl
Chiliflocken	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Tagliatelle:**

Das Mehl mit Hartweizengrieß in einer Küchenmaschine vermengen. Eier aufschlagen, mit Olivenöl zum Mehl hinzugeben und zu einem Teig verarbeiten. Falls nötig etwas Wasser zugeben. Zu einer Kugel formen, mit einem Tuch bedecken und kurz ruhen lassen. Den Teig danach mit einer Nudemaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Tagliatelle in einem Topf mit Salzwasser 1-2 Minuten kochen.

**Für die Pfifferlinge:**

Pfifferlinge putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Butter andünsten.

Pfifferlinge dazugeben und kurz mitanbraten. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und mit Crème fraîche und etwas ausgepresstem Zitronensaft abschmecken. Petersilie hacken und dazugeben. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Tagliatelle kurz darin schwenken.

**Für das Rote-Bete-Capriccio:**

Rote Bete in feine Scheiben schneiden und als Carpaccio anrichten.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Aus Olivenöl, Balsamicoessig, Zwiebeln, Rotwein, 1 EL Zitronensaft und Balsamicocreame ein Dressing anrühren und mit Chiliflocken, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über Rote-Bete-Scheiben geben und für ca. 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zucchini waschen, in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Knoblauch zusammen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Anschließend Zucchini-scheiben auf dem Carpaccio anrichten.

Nils Haubrich am 26. September 2022