Tagliatelle mit Parmesan-Soße, Rucola, Kirschtomaten

Für zwei Personen		
Für den Nudelteig:		
2 Eier	200 g Mehl	Salz
Für die Parmesansauce:		
1 Schalotte	200 g Parmesan	100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Kirschtomaten:		
12 Kirschtomaten	3 Knoblauchzehen	2 Zweige Oregano
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 EL weißer Balsamicoessig
Rapsöl	Zucker	Salz
Für den Rucola:		
1 Bund Rucola	1 TL Meersalz	Pflanzenöl

Für den Nudelteig:
Die Eier und Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten und anschließend ca. 10 Minuten kaltstellen. Danach den Teig mehrmals durch eine Nudelmaschine geben bis die gewünschte Dicke erreicht ist.
Anschließend durch einen Tagliatelle-Aufsatz geben oder den dünn ausgerollten Teig mit einem Messer zu Tagliatelle schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin eine Minute kochen. Anschließend kalt abschrecken.
Für die Parmesansauce:
Schalotte abziehen, fein würfeln und anschließend in Olivenöl glasig dünsten. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und kurz köcheln lassen.
Parmesan reiben und in die Flüssigkeit rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.
Für die Kirschtomaten:
Kräuter waschen und trockenwedeln. Tomaten waschen und trockentupfen. Knoblauchzehen andrücken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Tomaten, Knoblauch, Balsamico und Kräuter hinzugeben und kurz im Öl schmoren lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Zucker abschmecken.
Für den Rucola:
Rucola waschen und in einer Salatschleuder trockenschleudern. Fritteuse erhitzen und Rucola für 10 Sekunden im heißen Fett frittieren, anschließend mit Hilfe einer Schaumkelle herausholen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Zum Schluss mit Meersalz würzen.
Die Pasta mit der Sauce vermengen und das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christiane Madlener am 10. Juli 2023