

Tagliolini mit Rote-Bete-Soße, Zitronenschaum, Chips

Für zwei Personen

Für die Tagliolini:

2 Eier	130 g Mehl, 450	100 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Rote-Bete-Sauce:

1 Knolle Rote Bete	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 ml Sahne	170 ml Rote-Bete-Saft	Olivenöl
1 TL getrock. Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Zitronenschaum:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Schale	3 EL kalte Butter
50 ml Sahne	50 ml Milch	50 ml Weißwein
70 ml Gemüsefond	2 Zweige Thymian	Lecithin
Salz	Pfeffer	

Für die Chips:

1 Knolle Rote Beete	Öl
---------------------	----

Für die Nüsse:

15 g Walnüsse	15 g Haselnüsse	Butter
1 TL getrock. Rosmarin	1 TL Zucker	

Für die Garnitur:

20 g Rucola	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	3 TL Ziegenfrischkäse
2 Zweige Thymian		

Für die Tagliolini:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Mehl, Hartweizengrieß und eine Prise Salz in eine Küchenmaschine geben und zu einem Teig verkneten. Wenn der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl hinzugeben. Teig aus der Küchenmaschine nehmen, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Nudelteig in mehreren Durchgängen mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Dabei die Walzen der Nudelmaschine jedes Mal etwas enger stellen (bis Stufe 6-7). Tagliolini mit Hilfe des passenden Aufsatzes in dünne Streifen schneiden. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Olivenöl in das Wasser geben. Tagliolini im Wasser garkochen.

Für die Rote-Bete-Sauce:

Rote Bete schälen und fein hobeln. Hierfür am besten Handschuhe verwenden, da die Rote Bete stark färbt. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Rote Bete darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach einigen Minuten Zwiebel, Knoblauch und Thymian dazugeben und kurz mit anbraten. Alles mit Rote-Bete-Saft ablöschen und einige Minuten köcheln lassen. Sahne dazugeben. Nun die Nudeln in die Sauce geben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Für den Zitronenschaum:

Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Wein, Gemüsefond und den Thymianzweigen in einen Topf geben. Die Mischung erst aufkochen, dann bei mittlerer Hitze um die Hälfte

reduzieren lassen. Dann den Sud abseihen und zurück in den Topf geben.
Zitronenschale, Sahne und Milch zum Sud geben und weiter köcheln lassen. Kalte Butter einrühren, bis eine homogene Sauce entsteht.

Sauce nun nicht mehr aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ggf. Lecithin hinzugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Chips:

Öl in einer Fritteuse erhitzen.

Rote Bete schälen und in Scheiben hobeln. Scheiben im heißen Öl knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anschließend in den Ofen geben und trocken backen lassen.

Für die Nüsse:

Walnüsse und Haselnüsse grob hacken.

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und darin den Rosmarin und die Nüsse anbraten.

Wenn die Nüsse beginnen zu bräunen, den Zucker hinzufügen und alles leicht karamellisieren lassen.

Für die Garnitur:

Pasta mit einer Fleischgabel oder Pinzette aufwickeln und in die Mitte eines Tellers geben. Noch etwas mehr von der Rote-Bete-Sauce hinzufügen. Den Schaum abschöpfen und um die Pasta verteilen.

Ziegenfrischkäse auf die Pasta geben und jeweils einen Rote-Bete-Chip drapieren. Mit Rucola, Zitronenabrieb, Thymian und den Nüssen toppen und anschließend servieren.

Lisa Burger am 07. Mai 2025