

Maispouarden-Suprême mit Tagliatelle und Champignons

Für zwei Personen

2 Maispouarden-Suprêmes	300 g Tagliatelle mit Ei	150 g Champignons
150 g Schalotten	1 Ei	3 Zweige Estragon
100 g Butter	200 ml Sahne	100 ml Weißwein
1 Prise Zucker	getr. Estragon	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Maispouarden waschen, trocken tupfen und parieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten braten. Das Fleisch anschließend zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Estragon abzupfen. Etwas Butter in die Fleischpfanne geben und die Schalotten darin andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Die Champignons zugeben und einige Minuten zugedeckt garen lassen. Anschließend etwas getrockneten Estragon zugeben, mit der Sahne angießen und etwas einkochen. Das Ei trennen und die Sauce abschließend mit dem Eigelb binden. Abschließend den frischen Estragon zugeben und mit dem Zucker, sowie je etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Tranchen schneiden. Das Fleisch zusammen mit den Nudeln sowie der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Georg Krüger am 28. Mai 2014