

Tagliatelle mit Pilz-Rahm-Soße und Polpettine

Für zwei Personen:

Für die Tagliatelle:

200 g Mehl, Typ 405	Wiener Grießler	4 Eier
2 EL Olivenöl	Salz	

Für die Pilzrahmsauce:

200 g Kräuterseitlinge	4 getrock. Morcheln	1 Zwiebel
150 ml Sahne	100 ml Geflügelfond	200 ml halbtr. Weißwein
1/2 Bund glatte Petersilie	Butter Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Polpettine:

250 g Rinderhackfleisch	1 Zwiebel	1/2 Brötchen, vom Vortag
Semmelbrösel	1 Ei	125 ml Milch
Butter	1/2 Bund glatte Petersilie	Rapsöl, Cayennepfeffer Salz

Für die Garnitur:

50 g Parmesan	1/2 Bund glatte Petersilie
---------------	----------------------------

Für die Tagliatelle:

Die Eier trennen und Eigelbe auffangen. Mehl mit Eigelb, Olivenöl und einer Prise Salz zu einem homogenen Teig verkneten. Kurz in den Kühlschrank geben und ruhen lassen. Arbeitsfläche mit Wiener Grießler bestreuen. Teig mithilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und Tagliatelle herstellen.

In Salzwasser garen.

Für die Pilzrahmsauce:

Morcheln mit ca. 80 ml heißem Wasser übergießen und ziehen lassen.

Aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

Kräuterseitlinge putzen und in Streifen schneiden. Pfanne erhitzen und Kräuterseitlinge darin anbraten. Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer zweiten Pfanne in Butter anschwitzen.

Kräuterseitlinge mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen, dann Geflügelfond, Sahne, angeschwitzte Zwiebel und Morcheln hinzugeben. Mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren unter die Sauce heben.

Für die Polpettine:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Milch in einem Topf erwärmen. Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit der Milch übergießen. Brötchenwürfel einweichen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rinderhackfleisch mit Brötchenwürfel, Zwiebel, Ei und gehackter Petersilie vermengen. Masse ggf. mit Semmelbrösel binden. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Masse zu kleinen Bällchen formen und in einer Pfanne mit Öl ringsherum braten.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Parmesan reiben.

Gericht mit Petersilie und Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Luis Loibl am 08. Juni 2020