

Spaghetti mit Rinder-Bolognese, Parmesan-Soße, Chips

Für zwei Personen

Für die Bolognese:

400 g Rinderhackfleisch	4 Scheiben Pancetta	2 Stangen Sellerie
2 Möhren	360 g Kirschtomaten-Passata	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 ml Rotwein	200 ml Rinderfond
100 ml roten Traubensaft	1 EL dunklen Balsamicoessig	1 TL Tomatenmark
4 Zweige Basilikum	2 Zweige Liebstöckel	1 Lorbeerblatt
1 TL Piment d'Espelette	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Spaghetti:

2 Eier	200 g Mehl, 00	Mehl, Salz
--------	----------------	------------

Für die Parmesansauce:

1 Zitrone, Abrieb	70 g Parmesan	50 ml Sahne
100 ml Milch	1 Msp. Lecithin	Salz

Für die Chips: 8 Scheiben Pancetta

Für das Öl: 1 Bund Basilikum 100 ml Rapsöl

Für die Garnitur:

5 Cocktailtomaten	kl. Basilikum-Blätter	10 g Parmesan
1 EL hellen Balsamicoessig	1 EL Olivenöl	

Für die Bolognese: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Hackfleisch in reichlich Olivenöl scharf anbraten. Pancetta fein hacken und mitbraten. Möhre, Sellerie und Zwiebel schälen bzw. abziehen, in feine Stücke schneiden und zum Hackfleisch geben. Knoblauch abziehen, fein hacken und ebenfalls mit anbraten. Tomatenmark und Gewürze hinzufügen. Mit Rotwein und Traubensaft ablöschen.

Rinderfond nach und nach zugeben. Kirschtomaten-Passata unterrühren.

Balsamicoessig nach Belieben hinzufügen. Lorbeerblatt mit köcheln lassen. Bolognese so lange wie möglich köcheln lassen. Vor dem Servieren eine Kelle Pastawasser hinzugeben.

Für die Spaghetti: Aus den Eiern, Mehl und etwas Wasser einen Teig herstellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und zu Spaghetti schneiden. Pasta in reichlich Salzwasser 3 Minuten garen.

Für die Parmesansauce: Parmesan fein reiben und mit Sahne, Milch, Zitronenabrieb und Salz kurz aufkochen. Dabei ständig rühren, damit sich der Parmesan gut verbindet.

Die Flüssigkeit durch ein Sieb geben und in die Espumaflasche füllen.

Kapseln eindrehen und gut schütteln.

Für die Chips: Aus dem Pancetta mit einem scharfen Ausstecher kleine Chips ausstechen. Im heißen Ofen 5-7 Minuten knusprig backen.

Für das Öl: Basilikum mit dem Öl pürieren. Flüssigkeit kurz erhitzen, aber nicht kochen lassen. Das Ganze durch ein Passiertuch abseihen und abkühlen lassen. In eine Spritzflasche zum Anrichten geben.

Für die Garnitur: Parmesan hobeln. Die kleinsten Basilikumblätter abzupfen. Haut der Cocktailtomaten abziehen. Essig und Öl über alles tröpfeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, ausgarnieren und servieren.

Romy Krämer am 28. Oktober 2024