

Tagliatelle mit Lamm-Zitronen-Ragout

Für zwei Personen

Für das Lamm-Zitronen-Ragout:

400 g Lammfleisch, (Keule)	150 g durchw. Speckwürfel	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Bund Rucola	2 EL Olivenöl
250 ml trockener Weißwein	250 ml Gemüsesfond	1 Muskatnuss
1 unbehandelte Zitrone	150 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
Für die Tagliatelle:	400 g Hartweizenmehl, (00)	4 Eier, (L)
1 TL Kurkuma	1 Prise Salz	Mehl

Für das Lamm-Zitronen-Ragout: Lamm waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lamm und Speckwürfel darin etwa 5 Minuten anbraten. Den Bratensaft abgießen und Beiseite stellen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in die Pfanne geben und kurz mitdünsten.

Schale der Zitrone abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

Bratensaft, Wein und Fond zum Fleisch geben, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einem Teelöffel Zitronenschale würzen. Das Lammragout etwa zehn Minuten weiterköcheln lassen.

Crème fraîche und sechs Esslöffel Zitronensaft unter das Lammragout rühren und bei schwacher Hitze weitere zehn Minuten köcheln lassen. Rucola waschen, trockenwedeln, klein schneiden und später über das Gericht streuen.

Für die Tagliatelle: Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine tiefe Mulde formen. Eier und Salz in die Mulde geben und mithilfe einer Gabel von innen nach außen mit dem Mehl nach und nach vermengen. Es entsteht eine sehr bröselige Masse. Kurkuma unterheben. Mit leicht angefeuchteten Händen die Masse ca. 5-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Hat der Teig etwas Form angenommen, immer wieder eine Teigkugel formen und diese mit dem Handballen platt drücken, zusammenfalten und den Vorgang wiederholen. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Um den Teig dann mit der Nudelmaschine zu walzen, diesen vierteln und immer nur mit einem Teilstück arbeiten, da der Teig sonst austrocknet. Das Stück mit den Handflächen zu einem platten, ovalen Fladen formen und die Walze der Nudelmaschine mit Mehl bestäuben.

Die Nudelmaschine auf den größten Walzenabstand einstellen und den Teig durch die Maschine drehen. Danach das flache Stück zweimal zur Mitte hin falten. Mit der schmaleren Seite erneut durch die Walze drehen. Diesen Vorgang ca. 3 Mal wiederholen. So wird der Teig besonders fein und geschmeidig. Danach den Walzenabstand verringern und von Stufe zu Stufe vor arbeiten. Dabei zunächst die zweitgrößte Stufe einstellen und den Teig walzen. Nach jedem Durchgang den Abstand der Walzen verringern. Wenn die Nudelplatten dabei zu lang werden, mit einem Messer halbieren und etappenweise mit den einzelnen Teilstücken arbeiten. Dabei nicht vergessen, die Walzen der Maschine immer wieder mit Mehl zu bestäuben, sonst klebt der Teig an ihr fest. Am Ende sollten die Platten eine Stärke von ca. 2-3 mm haben. Diesen Vorgang mit den anderen drei Teigstücken wiederholen. Währenddessen die fertig ausgerollten Platten immer mit einem leicht feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen. Ist der Teig so dünn wie man ihn sich wünscht, mit dem Schneidaufsatz der Nudelmaschine für Tagliatelle schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten garen, mit Lammragout vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Rau am 24. Oktober 2018