Scaloppine italiano, Tagliatelle, Rucola-Parmesan-Salat

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Mehl	2 Eier	1 TL Olivenöl
Salz		

Für das Scaloppine:

4 Schweinerückensteaks à 150 g	60 g Parmaschinken	80 g Emmentaler
250 ml Sojasauce	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Rucola:

1 Bund Rucola	100 g Parmesan

Für die Vinaigrette:

30 g Rucola	2 Eier	4 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico-Essig	1 EL Dijon-Senf	Chili-Würzsauce
Salz	Pfeffer	

Für die Tagliatelle:
Das Mehl mit 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier und Olivenöl in die Mulde geben und mit dem Mehl, bis eine krümelige Masse entsteht, vermengen. Den Teig mit den Handballen zuerst in der Schüssel, dann auf einer bemehlten Tischplatte weiterkneten bis er elastisch ist und glänzt. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser hinzufügen und Hände mit Mehl bestäuben. Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln. Bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine verarbeiten, zu langen Bahnen auswalzen und zu Tagliatelle schneiden. Die Pasta auf einem Tuch in Portionen luftig aufteilen. Wasser und Salz in einem Topf zum Kochen bringen und darin al dente garen.

Für das Scaloppine italiano:
Die Steaks waschen und trocken tupfen. Danach plattieren und für 20 Minuten in Sojasauce legen. Das Fleisch muss damit komplett bedeckt sein. In einer heißen Pfanne mit Öl auf einer Seite für $1\frac{1}{2}$ Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch wenden und auf der gebratenen Seite mit Parmaschinken und Emmentaler belegen. Die Pfanne abdecken und für weitere $1\frac{1}{2}$ Minuten braten lassen bis das Fleisch mit dem Käse überbacken ist.

Für den Rucola:
Den Rucola waschen und trocken schleudern. Danach den Parmesan kleinhobeln und unter den Salat mengen.

Für die Vinaigrette:
Die Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eiweiß in einer kleinen Schüssel schaumig schlagen. Rucola abbrausen, trockenwedeln und groß schneiden. Rucola zusammen mit Eiweiß, Olivenöl, Balsamico, Senf, und Chili- Würzsauce in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Rucola-Parmesan-Salat mit der Vinaigrette mischen.

Pierre van Hooven am 02. Mai 2017