

Tagliatelle, Wildschwein-Filet, Rosenkohl, Käse-Chips

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

250 g Semola 150 g Mehl 4 Eier
1 Prise Salz

Für die Carbonara:

4 Scheiben Bacon 3 Eier 100 g Parmesan
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie Nudelwasser, von oben Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für das Wildschwein:

300 g Wildschweinfilet Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl Pflanzenöl $\frac{1}{2}$ TL grobes Meersalz

Für den Parmesanchip: 50 g Parmesan

Für das Topping: 50 g ganze Mandeln Pfeffer

Für die Tagliatelle: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Semola und Mehl in einer Schüssel miteinander vermengen. Eier und Salz dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend auf einer Arbeitsfläche mit Semola ausrollen und in Tagliatelle schneiden.

Für die Carbonara: Bacon in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl kross anbraten.

Etwas abkühlen lassen. Eier trennen und Eigelbe in einer Schüssel zusammen mit geriebenem Parmesan aufschlagen. Petersilie fein hacken und zusammen mit einem Teil Bacon unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Tagliatelle al dente sind, aus dem Nudelwasser nehmen und in das Eigmisch geben. Gut vermengen und ein wenig Nudelwasser angießen. Weiterrühren bis sich das Ei um die Nudeln gelegt hat. Nudeln mit einer Pinzette aufdrehen und auf den Teller drapieren. Mit restlichem Bacon garnieren.

Für das Wildschwein: Fleisch in vier Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl kurz und scharf von allen Seiten anbraten.

Hitze rausnehmen und Fleisch etwas ziehen lassen. Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur von 60 Grad haben. Herausnehmen und ruhen lassen. Bei Bedarf nochmals kurz in heißer Butter anbraten und arrosieren. Kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für den Rosenkohl: Rosenkohl waschen, vom Strunk-Ansatz befreien, die erste Schicht der äußeren Blätter entfernen und die Kohlköpfchen je nach Größe halbieren oder vierteln. Fett in einem Topf etwa auf 170 Grad rhitzen und Rosenkohl mit einer Schaumkelle in das heiße Fett geben. So lange Frittieren, bis Rosenkohl beinahe zu dunkel ist. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier entfetten lassen und leicht salzen.

Für den Parmesanchip: Parmesan reiben und in kleinen Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten zum Chip ausbacken. In kleine Stücke zerbrechen.

Für das Topping: Mandeln mit auf das Backblech der Parmesanchips geben und mit rösten.

Die Nudeln mit einer Pinzette aufdrehen und auf den Teller drapieren. Mit Bacon, Rosenkohl und Parmesanchip garnieren. Mandeln darüber reiben.

Sascha Parlow am 06. Dezember 2023