

Tagliatelle, Cognac-Soße, Parmaschinken, Likör-Walnüsse

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

100 g Hartweizengrieß

1 EL Öl

100 g Mehl

1 TL Salz

2 Eier

Salz

Für die Cognac-Sahne-Sauce:

150 g Parmaschinken

2 TL Salz

80 ml Cognac

2 TL Schwarzer Pfeffer

200 ml Sahne

Für die Walnüsse:

200 g Walnüsse

60 g Zucker

10 cl Haselnusslikör

Für die Tagliatelle:

Das Mehl, Grieß und Salz mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Öl in die Mulde geben, verkneten und dabei Mehl nach und nach untermischen. Teig 5-10 Minuten kneten, in kleinere Portionen teilen, länglich ausrollen und in der Nudelmaschine erst walzen und in Tagliatelle schneiden. In einem Topf Wasser mit Salz zum Sieden bringen und Nudeln für ca. 3-5 Minuten garen.

Für die Cognac-Sahne-Sauce:

Eine Pfanne erhitzen. Cognac vorsichtig in die Pfanne gießen und anzünden. Die Pfanne schwenken bis die Flammen ausgehen. Hitze auf die mittlere Stufe stellen und Sahne einrühren. Sauce zum Sieden bringen und ca. 6-8 Minuten eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmaschinken klein schneiden und kurz vorm servieren auf die Sauce geben.

Für die Walnüsse:

Den Haselnusslikör und Zucker in eine Pfanne geben und Zucker schmelzen lassen. Walnüsse halbieren und dazugeben. Hitze stark reduzieren und Nüsse in der Pfanne schwenken. Aus der Pfanne nehmen, einzeln auf Backpapier legen und abkühlen lassen.

Die Tagliatelle mit der Cognac-Sahne-Sauce und Parmaschinken vermengen.

Die Tagliatelle mit Cognac-Sahne-Sauce und Parmaschinken auf Tellern anrichten, mit karamellisierten Walnüssen garnieren und servieren.

Alexandra Nieder am 24. Mai 2018