

Kartoffelnudeln mit Sauerrahm und lauwarmem Radicchio

Für 4 Personen

Für die Kartoffelnudeln:

250 g Kartoffeln, mehlig.	Salz	500 g Weizenmehl (550)
Muskatnuss	5 Eier	3 EL kalte Butter
200 g saure Sahne	edelsüßes Paprikapulver	Pfeffer

Für den Radicchio:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL Pinienkerne
2 Radicchio	2 EL Olivenöl	1 TL brauner Zucker
1 Msp. Jaipur-Curry	1 Orange	Salz

zusätzlich:

60 g Parmesan

Für die Kartoffelnudeln die Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser je nach Größe 20-25 Minuten garkochen, abgießen und gut abkühlen lassen.

Das kann auch schon am Vortag gemacht werden.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Mehl, 1 Prise Muskat, etwas Salz und Eier zugeben, zu einem festen Nudelteig verarbeiten und zu einer Rolle formen.

Mit einem Küchenspachtel kleine Stücke abstechen, mit den Handflächen zu länglichen, spitzen Fingernudeln formen und auf das vorbereitete Backblech legen.

Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.

Für den Radicchio die Schalotten schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und andrücken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Radicchio-Blätter lösen, waschen, abtropfen lassen und grob schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotten und die Knoblauchzehe anschwitzen, Radicchio-Blätter zugeben und kurz anbraten. Pinienkerne zugeben.

Mit braunem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen, Curry ebenfalls untermischen. Von der Orange den Saft auspressen, zum Radicchio geben und etwas einkochen lassen. Den gebratenen Salat mit Salz abschmecken.

Für die Fingernudeln die saure Sahne mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, über die heißen Fingernudeln im Ofen träufeln und 5 Minuten überbacken.

Die Kartoffelnudeln auf Teller verteilen und mit dem Radicchio anrichten. Nach Belieben vor dem Servieren Parmesan darüber hobeln oder reiben.

Christian Henze am 13. August 2020