

# Pimento-Tagliatelle mit Eigelb und Kopfsalat-Schaum

## Für 4 Personen

### Für den Nudelteig:

1 gelbe Paprika	250 g Weizenmehl (405)	100 g Hartweizenmehl
4 Eigelbe	Olivenöl	Salz
Piment d'Espelette		

### Für den Salat und -schaum:

150 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	1 gelbe Paprika
1 rote Paprika	2 kleine Romansalate	2 Kopfsalatherzen
1/2 Zitrone	2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
80 g Sahne	50 g gebräunte Butter	Piment d'Espelette
150 g Saure Sahne		

### Für das confierte Eigelb:

1 Knoblauchzehe	5 g Ingwer (frisch)	1 Zweig Thymian
200 g Butterschmalz	4 Eigelbe, gekühlt	

Für den Nudelteig zunächst Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Paprika in grobe Stücke schneiden und mit 2 EL Wasser in einem Mixer fein pürieren. Dann durch ein Sieb in einen Topf passieren und sirupartig einkochen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Mehl, Hartweizenmehl, Paprikasirup, Eigelbe, 1 EL Olivenöl, je eine Prise Salz und Piment d'Espelette in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken noch 1 EL Wasser zugeben. Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen. 3. In der Zwischenzeit für den Salat die Kartoffeln schälen, in leicht gesalzenem Wasser weich kochen.

Gelbe und rote Paprika waschen, mit einem Sparschäler die Haut dünn abschälen.

Dann halbieren, das Kerngehäuse entfernen, geschälte Paprika in sehr feine Würfel schneiden.

Die Paprikawürfel salzen, gut durchmischen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Romanasalat putzen, dabei die Salatherzen ganz lassen, Salatblätter, -herzen und Kopfsalatherzen waschen, gut abtropfen lassen.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl, etwas Salz und Zucker zu einem Dressing mischen.

Für das confierte Eigelb Knoblauch und Ingwer schälen und andrücken. Thymian abbrausen, trocken schütteln.

Butterschmalz mit Knoblauch, Ingwer und Thymian in einen Topf geben, auf 70 Grad erhitzen. Gekühlte Eigelbe vorsichtig ins Butterschmalz gleiten lassen, sie sollten ganz mit Butterschmalz bedeckt sein. Eigelbe im 65 Grad heißen Butterschmalz 30 Minuten ziehen lassen.

Vom Kochwasser der weich gekochten Kartoffeln 50 ml abnehmen und zur Seite stellen. Dann die Kartoffeln abgießen, leicht ausdampfen lassen.

Romanasalatblätter mit Kartoffeln, Kartoffelwasser, Sahne, brauner Butter, einer Prise Salz und Piment d'Espelette in einen Mixer geben, fein pürieren und abschmecken. Das Ganze in eine Syphon-Sprühflasche füllen, diese kurz vor dem Servieren in 70 Grad heißes Wasser stellen.

Die Saure Sahne mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, zu Bandnudeln schneiden.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudeln 2 Minuten kochen, herausnehmen, abtropfen lassen.

Die gesalzenen Paprikawürfel in ein sauberes Geschirrtuch geben, gut ausdrücken.

Kopfsalatherzen vierteln und mit dem Dressing marinieren.

Die Nudeln in einer Pfanne mit Olivenöl warm schwenken.

Nudeln rosettenartig auf Teller geben, etwas Kopfsalatschaum in die Lücken spritzen, marinierte Salatherzen dazwischen setzen und mit saurer Sahne beträufeln. Die confierten Eigelbe aufsetzen, mit den Paprikawürfeln bestreut servieren.

Jörg Sackmann am 16. März 2021