

# Tagliatelle mit Hähnchen-Knusper und Babyspinat

**Für zwei Personen**

**Für die Pasta:**

200 g Tagliatelle	2 Maishähnchenbrüste	60 g Pfifferlinge
100 g Babyspinat	1 junge Knoblauchzehe	2 Eier
10 g Parmesan	1 EL Butter	500 ml Geflügelfond
200 ml Weißwein	100 ml franz. Wermut	1 Zweig Liebstöckel
2 Zweige Thymian	Hähnchengrillgewürz	Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 Zweige Liebstöckel    Parmesan

**Für die Pasta:**

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Haut der Maishähnchenbrüste abziehen und flach auf ein Holzbrett legen.

Mehrmals mit einer dünnen Rouladennadel einstechen. Mit Hähnchengrillgewürz würzen. Zwischen zwei Backpapieren auf ein Backblech legen, dieses mit einem weiteren Backblech beschweren und bei 150°C ca. 2 Stunden langsam trocknen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und erkalten lassen, danach in kleine Stücke hacken.

Wermut, Weißwein und Liebstöckel in einen kleinen Topf geben, aufkochen und auf  $\frac{1}{4}$  einkochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Tagliatelle in dem Geflügelfond al dente garen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Maishähnchenbrust in Würfel schneiden (ca. 2x2 cm).

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Maishähnchenbrüste salzen, pfeffern und mit Thymian kurz anbraten.

Pfifferlinge putzen und ebenfalls in die Pfanne geben. Leicht salzen und gut durchschwenken.

Kräuterzweige entfernen. Babyspinat waschen und trockentupfen, den Babyspinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Herd ausschalten.

Eier trennen. Eigelbe unter die Weinreduktion mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Parmesan reiben und hinzugeben.

Tagliatelle direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne zur Gemüse-Fleisch-Mischung geben, mit schwarzem Pfeffer würzen und die Ei-Mischung darüber gießen. Alles gut durchschwenken. Etwas Parmesan über die Pasta reiben und erneut durchschwenken.

**Für die Garnitur:**

Liebstöckel fein schneiden und über die Pasta geben. Parmesan reiben und ebenfalls über die Tagliatelle geben. Knusprige Maishähnchenhaut über die Pasta streuen.

Cornelia Poletto am 09. September 2022