

Pizzoccheri alla Poletto

Für zwei Personen

Für die Pizzoccheri:

100 g Buchweizenmehl 65 g Hartweizenmehl 2 Eier

Für den Sugo:

1 Hähnchenbrust (200 g) 100 g Morcheln 1 Schalotte
1 EL Butter 100 ml Gemüsefond 4 Zweige Majoran
8 Salbeiblätter 1 EL Olivenöl Muskatnuss
Feines Meersalz Pfeffer

Zur Fertigstellung:

4 Wirsingblätter 30 g Parmesan 30 g Bergkäse
Olivenöl Muskatnuss Meersalz
Pfeffer

Für die Pizzoccheri:

Die Eier und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Teig mit der Nudemaschine nicht zu dünn ausrollen und in ca. 4x10 cm lange Streifen schneiden. Pizzoccheri auf der mit Hartweizenmehl bestreuten Arbeitsfläche ausbreiten.

Für den Sugo:

Salbeiblätter in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig ausbraten.

Hähnchenbrust kalt abbrausen, trockentupfen und in 1x1 cm Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen, Hähnchenwürfel in Salbeipfanne goldgelb anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Morcheln putzen. Butter in die gleiche Pfanne geben und aufschäumen. Schalotte und Morcheln dazugeben und einige Minuten anschwitzen. Mit Fond ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.

Mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Majoranblättchen abzupfen und zugeben.

Beim Putzen der Morcheln den Stiel abtrennen und dann mit Wasser abwaschen. So schnell es geht in einer Salatschleuder trocknen, denn je länger die Pilze nass sind, desto schneller verlieren sie an Aroma! **Zur Fertigstellung:**

Wirsingblätter putzen, waschen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden.

Pizzoccheri und Wirsingblätter zusammen in kochendem Salzwasser in ca. 3 Minuten bissfest kochen. Beides mit der Pastakralle aus dem Kochwasser nehmen und direkt zu den Morcheln in die Pfanne geben.

Beiseitegestellte Hähnchenwürfel ebenfalls zufügen und mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Parmesan und Bergkäse reiben und darüber geben.

Cornelia Poletto am 30. März 2023