

# Tagliatelle alla pollonara mit Hähnchen-Knusper

**Für zwei Personen**

**Für das Liebstöckel-Öl:**

4 Zweige Liebstöckel                      150 ml Pflanzenöl

**Für die Pasta:**

200 g Tagliatelle Capricciose	1 Maishähnchenbrust	100 g Pfifferlinge
150 g Baby-Blattspinat	1 Knoblauchzehe	2 Eier
80 g Parmesan	2 TL Butter	2 Zweige Thymian
1-2 Zweige Liebstöckelblätter	Brathähnchengewürz	Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Liebstöckel-Öl:**

Den Liebstöckel abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Mit dem Öl in einen Topf geben, auf 60°C erhitzen und 15 Minuten ziehen lassen.

Im Standmixer fein pürieren, durch ein Tuch passieren und abkühlen lassen.

**Für die Pasta:**

Geflügelhaut abziehen und flach auf ein Holzbrett legen. Haut mit Brathähnchengewürz und Salz würzen und mehrmals mit einer dünnen Rouladennadel einstechen. Zwischen Backpapier in eine Pfanne legen, mit einem Topf beschweren und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Auf Küchenpapier erkalten lassen.

Parmesan fein reiben. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb und Vollei mit dem Parmesan verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Pfifferlinge putzen, ggf. kurz im Wasser waschen und anschließend vorsichtig in einer Salatschleuder trockenschleudern. Auf Küchenpapier vollständig trocknen lassen.

Maishähnchenbrust in Würfel schneiden.

1 TL Butter mit einer angegedrückten Knoblauchzehe in der Pfanne aufschäumen, in der zuvor die Hühnerhaut knusprig gebraten wurde.

Maishähnchenwürfel salzen, pfeffern und mit den Thymianzweigen in der schäumenden Butter kurz anbraten. Pfifferlinge zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Babyspinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und warm stellen.

Tagliatelle in kochendem Salzwasser al dente kochen. Pasta mit einer Pastakralle direkt in die Ei-Parmesan-Mischung geben und gut durchschwenken; evt. mit etwas Pastawasser verdünnen und mit Parmesan abschmecken. Mit Pfeffer würzen. Hähnchen-Pfifferling-Spinat-Mischung zur Pasta geben und durchschwenken.

Hühnerhaut klein hacken. Liebstöckel fein schneiden, so dass ca. 1 EL entsteht. Pasta mit knuspriger Hühnerhaut, geriebenem Parmesan, Liebstöckel und Liebstöckel-Öl garnieren.

Für 100 g Pasta benötigt man 1 L Wasser und 10 g Salz.

Cornelia Poletto am 31. Juli 2023