

Tagliatelle mit Gulasch-Soße

Für 2 Personen:

2 Zwiebeln	1 Zitrone	6 8 Thymianzweige
6 EL Olivenöl	400 g Rinderhackfleisch	Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark	200 ml trockenen Rotwein	gemahl. Kümmel
Cayennepfeffer	300 ml Gemüsebrühe	2 Orangen
1 Knoblauchzehe	250 g Tagliatelle	Parmesan

Die Zwiebeln schälen und klein hacken. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schalen abreiben oder mithilfe eines Zestenreißers kleine Zesten abziehen. Die Thymianzweige waschen und trocken schütteln. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Rinderhackfleisch dazugeben und krümelig braten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Tomatenmark dazugeben und 2-3 Minuten mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen, die Zitronenschale sowie die Thymianzweige hinzufügen. Mit einer Prise Kümmel und nach Belieben mit Cayennepfeffer (Vorsicht: scharf!) würzen. Die Gemüsebrühe dazugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Wenn nötig, noch etwas Brühe nachgießen. Währenddessen den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Orangen mit einem scharfen Messer von der Schale sowie der weißen Haut befreien. Das Fruchtfleisch in Filets schneiden und in eine Auflaufform setzen. Knoblauch schälen und zusammen mit dem restlichen Olivenöl mit einem Stabmixer pürieren. Das Knoblauchöl auf den Orangen gleichmäßig verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten garen. Die Pasta nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Die Thymianzweige aus der Gulaschsauce entfernen und diese mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Pasta abgießen, abtropfen lassen und mit der Gulaschsauce vermengen. Die Tagliatelle mit Gulaschsauce und Knoblauchorangen auf 2 Tellern anrichten und nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Alexander Herrmann am 24. Juni 2024