

Hackfleisch-Muschel-Nudeln

Für 4 Personen

20 g Butter	20 g Mehl	4 El Pernod
500 ml Milch	Salz	Pfeffer
Muskatnuss	12 große Muschelnudeln	1 Scheibe Toastbrot
1–2 El Fenchelsaat	250 g gemischtes Hack	1 Tl Chiliflocken
40 g geriebener Parmesan	1 Ei (Kl. M)	2 El Olivenöl
125 g Mozzarella		

Für die Béchamelsoße Butter in einem Topf schmelzen. Mehl zugeben und unter Rühren 5 bis 6 Minuten farblos andünsten. Mit Pernod ablöschen, die Hälfte der Milch zugießen und unter ständigem Rühren aufkochen. Die restliche Milch zugießen, erneut unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Soße 20 bis 30 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Inzwischen Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In einem Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen. Für die Hackmasse Toastbrot entrinden und in kleine Stücke zupfen. Fenchelsaat im Mörser grob zerstoßen. Hack, Toastbrot, Fenchelsaat, Chiliflocken, Parmesan und Ei mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Auflaufform mit 2 El Olivenöl ausreiben. Die Hackmasse in die Nudeln füllen und nebeneinander in die Auflaufform setzen. Die Béchamelsoße zugeben und mit Mozzarella belegen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene 25 bis 30 Minuten goldbraun überbacken. Mit dem gebratenen Fenchel anrichten.

Tim Mälzer am 24. 04. 2010