

# Tagliatelle mit gefüllten Morcheln und grünem Spargel

## Für zwei Personen

### Für den Teig:

200 g Nudelmehl	2 Eier	1 EL Olivenöl
1 Muskatnuss	Salz	

### Für die Morcheln:

100 g feines Kalbsbrät	120 g frische Morcheln	20 g Butter
4 cl Sherry Cream	4 Zweige Estragon	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

4 kleine Schalotten	20 g Butter	50 g Parmesan
100 ml Sahne	100 ml Weißwein	6 cl franz. Wermut
200 ml Geflügelfond		

### Für den Spargel:

6 Stangen grüner Spargel	4 Kirschtomaten	20 g Pinienkerne
4 Zweige Estragon	1 Prise Zucker	Olivenöl
Salz	Eiswürfel	

### Für den Teig:

Die Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Aus Nudelmehl, Eiern, Olivenöl, etwas Salz und Muskatnuss einen glatten Nudelteig herstellen und in Klarsichtfolie ca. 20 Minuten ruhen lassen. Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und anschließend mit einem scharfen Messer zu Tagliatelle schneiden. In ausreichend gesalzenem Wasser al dente kochen.

### Für die Morcheln:

Estragon abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Kalbsbrät heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brät in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Morcheln putzen und mit dem Brät füllen.

Morcheln in gebräunter Butter anschwitzen und mit Sherry ablöschen.

Ca. 8 Minuten schmoren.

### Für die Sauce:

Schalotten abziehen und fein schneiden. Parmesan reiben. Schalotten in Butter farblos anschwitzen, mit Wermut und Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren. Mit Fond auffüllen und nochmals um ca. 1/3 reduzieren. Mit Sahne auffüllen, mixen und passieren. Vor dem Servieren mit Parmesan aufschäumen.

### Für den Spargel:

Spargel im unteren Drittel schälen. Die Spitzen in fingerlange Stücke schneiden, die Enden in dünne Scheibchen schneiden und alles zusammen mit Salz und Zucker aktivieren.

Kirschtomaten blanchieren, abschrecken und abziehen. Vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Spargel leicht Öl anbraten, halbierte Morcheln (von oben) auf der Schnittfläche mitbraten. Kirschtomaten und Pinienkernen hinzugeben und durchschwenken. Mit Estragon abschmecken und unter die Tagliatelle heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 01. April 2020