



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | April 2018

Tagliarini

mit Bärlauch, Gewürztomaten und Nussbitterschaum

von Kay Auner, Christian Wunderlich und Tanja Osbahr

aus dem Pförtnerhaus Schloss Plön



Zubereitung

Die Cherry-Tomaten waschen und abtrocknen. Den Knoblauch schälen und halbieren. Die Tomaten in einem Teil des Olivenöls kurz und heiß anbraten. Die Gewürze und den Knoblauch hinzugeben und mit dem Absinth und dem Balsamicoessig ablöschen. Mit Salz und Zucker abschmecken, vom Herd nehmen und das restliche Olivenöl dazugeben. Im Backofen bei 100 Grad etwa 90 Minuten confieren.

Für die Käse-Cracker einen Teller mit Backpapier auslegen. Den Käse fein reiben, etwas Paprikapulver hinzugeben und vermischen.

...weiter auf Seite 2

Zutaten für vier Personen

Gewürztomaten

- 20 Cherry-Tomaten
- 4 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Sternanis
- ½ TL Fenchelsamen
- ½ TL Koriandersamen
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Pimentkörner
- 5 EL Olivenöl
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- 4 cl Absinth
- Salz
- Zucker

Käse-Cracker

- 50 g Dannauer Berg alt (oder einen beliebigen Schnitt- oder Hartkäse)
- etwas Paprikapulver

Nussbitterschaum

- 125 g Butter
- 70 ml Wasser
- Salz

Den Käse in kleinen Häufchen auf dem Teller verteilen und für circa 70 bis 90 Sekunden in der Mikrowelle bei höchster Stufe knusprig backen. Vom Backpapier lösen und auskühlen lassen.

Für den Nussbutterschaum die Butter in einen kleinen Topf geben und erhitzen bis sie sich braun färbt und anfängt, zu schäumen. Vom Herd nehmen und durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben. Wasser hinzugeben, salzen und mit dem Stabmixer durchmischen. In einem Topf warm halten, aber nicht mehr kochen lassen.

Den Bärlauch waschen und trocken tupfen, kleinschneiden und in einen Messbecher geben. Olivenöl hinzugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Für die Tagliarini alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Mit der Nudelmaschine nach und nach auf ein Millimeter Stärke ausrollen, in circa 25 Zentimeter lange Stücke teilen und durch den Tagliarini-Aufsatz lassen. Ohne Nudelmaschine muss der Teig per Hand ausgerollt und in ein bis zwei Millimeter breite Streifen geschnitten werden. Die Nudeln gut bemehlen.

Die fertigen Nudeln in sprudelndes Salzwasser geben und sofort vorsichtig umrühren, damit sie nicht aneinander kleben. Vier bis fünf Minuten kochen lassen. Die Nudeln abgießen und etwas vom Kochwasser aufbewahren. Die noch heiße Pasta in einen großen Topf oder Schüssel geben, das Bärlauchpesto und vier bis sechs Esslöffel vom Kochwasser hinzugeben und alles miteinander vermischen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einer Nudel- oder Grillzange aufrollen und auf die Teller verteilen. Die Tomaten aus dem Ofen holen und auf den Nudeln verteilen. Den Nussbutterschaum mit dem Stabmixer aufschäumen und je nach Geschmack auf den Tellern verteilen. Mit den Käse-Crackern dekorieren.

Guten Appetit!

Nudeln

400 g Weizenmehl
(Type 405 oder 550)
2 Eier
6 Eigelb
2 EL Olivenöl
Salz

Bärlauchpesto

1 Bund Bärlauch
20 ml Olivenöl