Michael Kempf
Tagliatelle mit Schwarzwurzel-Käse-Sauce

Dienstag, 2. Februar 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: mehr als 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Pasta, vegetarisch

Zutaten:
Für den Nudelteig:

255 g	Hartweizenmehl (Semola)
3	Eier
1 TL	Olivenöl
1 Prise	Salz
etwas	Hartweizenmehl zum Ausrollen des Teiges

Für die Sauce:

1 Spritzer	Zitronensaft
2	Schwarzwurzeln
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
200 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Weißwein, trocken
1	Lorbeerblatt
½ TL	Senfkörner
100 ml	Sahne
70 g	Taleggio (italienischer Weichkäse)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

zusätzlich:

3	Schwarzwurzeln
80 g	Bacon, dünn aufgeschnitten
1/2	Radicchio
1 EL	Rauchmandeln (geräuchert und gesalzen)
2 EL	Pflanzenöl zum Anbraten

Zubereitung:
Hinweis: Der Nudelteig sollte über Nacht ruhen.

1. Für den Nudelteig Hartweizenmehl, Eier, Olivenöl und Salz in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken (oder von Hand) zu einem glatten Nudelteig verkneten. Ist der Teig zu feucht noch etwas Mehl zugeben, ist er zu trocken, 1-2 EL kaltes Wasser unterkneten.
2. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Nudelteig portionsweise mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, mit Hartweizenmehl bestreuen. Die Teigbahnen zusammenrollen und dann in dünne Tagliatelle schneiden. Die „Nudelnester“ auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Blech oder Tuch legen.
4. Für die Sauce zunächst für die Schwarzwurzeln eine große Schüssel mit kaltem Wasser und einem Spritzer Zitronensaft bereitstellen.

5. Die Schwarzwurzeln für die Sauce und die zusätzlichen Schwarzwurzeln schälen und direkt ins Zitronenwasser legen.
6. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
7. In einer tiefen Pfanne Butter erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen.
8. Schwarzwurzeln für die Sauce aus dem Zitronenwasser nehmen, gut abtrocknen, in feine Scheiben schneiden und zu den Schalotten geben. Anbraten, ohne dass sie Farbe annehmen.
9. Dann mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein ablöschen, Lorbeer und Senfkörner zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.
10. Anschließend die Sahne zugeben und 10 Minuten ziehen lassen, nicht mehr einkochen.
11. Den Saucenansatz durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und leicht erwärmen.
12. Den Käse entrinden, in Stücke schneiden. Käsestücke mit einem Pürierstab untermixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Den Bacon in Streifen schneiden. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und den Bacon darin knusprig auslassen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
14. Radicchio putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden.
15. Die Rauchmandeln grob hacken.
16. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen. Restliche Schwarzwurzeln aus dem Zitronenwasser nehmen, gut abtrocknen, in schräge Scheiben schneiden und in der Pfanne kurz anbraten. Dann die Temperatur reduzieren und die Schwarzwurzelsauce zugeben.
17. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die vorbereiteten Nudeln darin ca. 2 Minuten kochen. Abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen.
18. Die gekochten Nudeln unter die Sauce mischen, abschmecken und bei Bedarf noch etwas Nudelwasser zugeben. Radicchiostreifen untermischen und auf Tellern anrichten.
19. Die Nudeln mit Bacon und Rauchmandeln bestreuen und servieren.

Pro Portion: 775 kcal / 3240 kJ
51 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 51 g Fett