

Tagliatelle mit Hackbällchen, Tomaten-Erbsen-Soße

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier, M	200 g Weichweizenmehl, 00	Salz
-----------	---------------------------	------

Für die Hackbällchen:

250 g gem. Hackfleisch	1 Schalotte	Öl
1 TL Majoran	1 TL Fenchelsaat	$\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

200 g TK-Erbesen	400 g stückige Tomaten, Dose	60 ml trockener Rotwein
400 ml Hühnerfond	2 EL helle Sojasauce	2 kleine Lorbeerblätter
1 TL Zucker		

Für die Garnitur:

20 g Pecorino 3 Zweige Basilikum

Für die Tagliatelle:

Die Eier, Mehl und Salz etwa 30 Sekunden lang mit der Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 2 vermischen. Mit dem Knethaken den Teig 2 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 2 kneten. Dann den Teig auf einer Arbeitsfläche von Hand weiterkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Im Anschluss in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen und zu Tagliatelle schneiden. In kochendem Wasser 3-4 Minuten kochen. Dann die Nudeln mit dem Nudelgreifer aus dem Wasser herausheben.

Für die Hackbällchen:

Fenchelsaat, Pfeffer und etwas Salz im Mörser nicht zu fein zerstoßen.

Majoran untermischen. Gewürzmischung in einer Schüssel mit dem Hackfleisch verkneten. Mit feuchten Händen aus der Masse 20 Bällchen formen, auf einen Teller legen und beiseitestellen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Hackbällchen darin bei mittlerer bis starker Hitze 5 Minuten rundum goldbraun anbraten.

Schalotten zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten mitbraten.

Für die Sauce:

Hühnerfond erhitzen.

Fleischbällchen mit Rotwein ablöschen und offen fast vollständig einkochen lassen. Stückige Tomaten, Zucker, Lorbeerblätter und Fond zugeben und offen aufkochen.

Erbsen unterrühren. Bei mittlerer Hitze garen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Sojasauce abschmecken.

Für die Garnitur:

Nach Belieben Pecorino grob zerbröseln oder hobeln und mit Basilikumblättern als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roland Brüche am 01. September 2025