

Tagliatelle mit Chicorée und Mandarinen-Chili-Soße

Für zwei Personen

2 Mandarinen	1 TL Orangenmarmelade	1 frische Chilischote, rot
2 Chicorée	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Ei	1 Eigelb	1 EL Butter
100 ml Milch	115 g Mehl	100 ml Gemüsefond
50 ml Prosecco	200 ml Sahne	50 g Gries
2 EL Weizendunst	2 EL Walnüsse	2 EL Zucker
1 Stiel Petersilie, glatt	Salz, Pfeffer	

2 Töpfe mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Chicorée halbieren und in warmes Zitronenwasser legen. Die Zutaten für den Nudelteig kurz mit der Gabel verquirlen und anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten, halbieren und platt drücken. Den Teig mit einer Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank legen. Die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter andünsten. Anschließend mit dem Prosecco ablöschen, mit Sahne und dem Gemüsefond aufgießen und zehn Minuten köcheln lassen. Die Chilischote halbieren und die Kerne in die Sauce geben, den Rest fein hacken. Die Orangenmarmelade in die Sauce unterrühren. Die Mandarinen filetieren und den restlichen Saft zur Sauce geben. Den Strunk des Chicorées keilförmig herausschneiden und in das kochende Salzwasser geben. Den Nudelteig mit der Maschine auf 1,5 Millimeter dünn ausrollen und die Tagliatelle daraus formen. Die Sauce abschmecken und durch ein Sieb passieren. Anschließend die gehackte Chilischote dazu geben. Einen Esslöffel Zucker in der trockenen Pfanne karamellisieren lassen, einen Esslöffel Butter dazu geben und den Chicorée darin schwenken bis er goldbraun ist. Die Walnüsse kurz ohne Fett anrösten. Die Nudeln in das kochende Salzwasser geben und drei Minuten kochen lassen, im Anschluss abgießen und in der Sauce schwenken, eventuell etwas Nudelwasser dazu geben. Mit der Fleischgabel die Nudeln zu einem Nest zusammendrehen und garnieren. Die restliche Sauce darüber geben und mit den Mandarinenfilets sowie Walnüssen auf einem Teller anrichten. Den Chicorée daneben platzieren und servieren.

Tanja Hirsch am 10. März 2014