

Tagliatelle mit Paprika-Sugo, Paprika und Kapern

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier
Salz

100 g helles Dinkelmehl	100 g Hartweizengrieß
-------------------------	-----------------------

Für die gerösteten Paprika:

1 rote Paprikaschote

1 gelbe Paprikaschote	Olivenöl, Salz, Pfeffer
-----------------------	-------------------------

Für die Paprika-Sugo:

1 rote Paprikaschote	1 Bund Lauchzwiebel	1 gegrillte Paprikaschote
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikamark	2 EL vegane Crème-fraîche	100 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsefond	Olivenöl	1 Zweig Basilikum
1 Lorbeerblatt	1 TL Zucker	1 Prise Piment d'Espelette
1 Msp. geräuchertes Paprikapulver	5 rote Pfefferbeeren	Salz, Pfeffer

Für die frittierten Kapern:

1 EL Kapern	Mehl	Pflanzenöl
-------------	------	------------

Für die Garnitur:

30 g Parmesan	½ Beet Gartenkresse	2 Zweige Basilikum
---------------	---------------------	--------------------

Für die Tagliatelle:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Beide Mehle mit Eiern und einer Prise Salz zu einem Teig verkneten und in Folie gewickelt mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nudelteig anschließend plattieren und dann in Tagliatelle schneiden. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nebeneinander ausgebreitet auslegen.

Anschließend 2-3 Minuten in siedendem Salzwasser al dente garen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und das Nudelwasser für Sauce nutzen.

Für die gerösteten Paprika:

Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit der Hautseite nach oben legen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen etwa 20 Minuten rösten lassen. Dann aus dem Ofen nehmen und Haut abziehen. Paprika in Streifen schneiden und jeweils zwei der Streifen zum Anrichten beiseitestellen. Den Rest mit in die Sauce geben.

Für die Paprika-Sugo:

Paprika waschen, schälen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Klein würfeln. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Alles zusammen in einer Pfanne mit Öl andünsten. Paprikamark, Tomatenmark und geröstete Paprika aus dem Glas mit in die Pfanne geben und anrösten. Mit Weißwein ablöschen und Fond angießen. Lorbeerblatt hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf mit Zucker abschmecken. Etwas köcheln lassen und dann nochmals mit Piment d'Espelette abschmecken. Lorbeerblatt herausnehmen. Sauce mit einem Pürierstab aufmixen und dann durch ein feines Sieb streichen. Danach zurück in die Pfanne geben und mit etwas Nudelwasser und veganer Crème fraîche nochmals aufkochen lassen.

Kurz vor dem Servieren fertige Pasta mit in die Sauce geben und durchschwenken.

Pfefferbeeren in einem Mörser zerstoßen.

Mit den gerösteten Paprika aus dem Ofen, den frittierten Kapern, Kresse, Basilikum, Pfeffer-

beeren und dem Parmesan garnieren.

Für die frittierten Kapern:

Kapern in Mehl wenden und in reichlich Öl in einer Pfanne frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Basilikumblätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit gerösteter Paprika, frittierten Kapern und Kräutern garnieren. Wenn gewünscht Parmesan darüber streuen.

Katrin Hawkins am 09. Oktober 2024