

Hähnchen-Ragout mit Tagliatelle

Für zwei Personen

Für das Ragout:

300 g entbeinte Hähnchenschenkel	2 Möhren	2 Stg. Staudensellerie
1 Chilischote	1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen
250 ml trockener Weißwein	300 ml Geflügelfond	4 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer

Für die Tagliatelle:

4 Eier	200 ml Olivenöl	200 g Hartweizengrieß
400 g Mehl, 00	Mehl	1 Prise Salz

Für die Fertigstellung:

2 Zitronen, Abrieb	100 g Pecorino	Olivenöl
3 Zweige Petersilie	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: Hühnerhaut, von oben

Für das Ragout: Die Möhren schälen, den Sellerie putzen und beides in kleine Stücke schneiden. Chili nach Belieben entkernen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Sellerie, Möhren, Chili und Zwiebel darin einige Minuten anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen. Das Fleisch von der Haut befreien, in mundgerechte Stücke schneiden, in die Pfanne geben und rundum kräftig anbraten. Thymian und Lorbeer hinzufügen, mit Wein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend den Fond und den Knoblauch zugeben. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tagliatelle: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig in Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Dann in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Nudeln leicht mit Mehl bestäuben, damit sie nicht zusammenkleben.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin 23 Minuten al dente garen. Anschließend abgießen und kurz abtropfen lassen.

Für die Fertigstellung: Käse fein reiben und ein kleines Schälchen für die Garnitur beiseitestellen. Tagliatelle zum Ragout geben und alles gut miteinander vermengen. Anschließend den Pecorino untermischen, bis sich eine cremige Bindung bildet.

Petersilie fein hacken und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta mit Pecorino, Thymian und einem Spritzer Olivenöl verfeinern. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Garnitur: Hühnerhaut in einem Topf mit Öl frittieren und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

André Francé am 05. Januar 2026