

Tagliatelle mit Hackbällchen und Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

250 g gemischtes Hackfleisch	50 g Parmaschinken	25 g geriebener Parmesan
$\frac{1}{2}$ frisches weißes Brötchen	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ EL Sauerrahm
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Tagliatelle:

200 g Mehl	2 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Olivenöl
Salz		

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Stange Staudensellerie
1 Stück Ingwer	1 Möhre	500 g passierte Tomaten
50 ml trockener Weißwein	50 ml Hühnerfond	100 g Sahne
15 g Butter	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Hackbällchen:

Parmaschinken kleinhacken. Das Innere vom Brötchen in Würfel schneiden. Die Petersilie abrausen, trocken wedeln und kleinhacken.

Hackfleisch mit Sauerrahm und Parmesan vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Kugeln in der Größe eines Tischtennisballs formen.

Für die Tagliatelle:

Die Eier und Olivenöl in einer kleinen Schüssel verquirlen. Mehl und Salz hinzugeben und 4 Minuten verkneten. Den so hergestellten Nudelteig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Den Teig nach Bedarf in mehrere Portionen teilen. Jede Portion dünn mit einem Nudelholz ausrollen und anschließend und schmale Streifen schneiden.

Nudeln nun in siedendem Wasser kochen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in etwas Butter in einem Topf anschwitzen. Staudensellerie und Möhren abrausen, schälen und dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Den Fond dazugeben und ebenfalls verdampfen lassen. Tomaten, Sahne und Butter dazugeben und alles köcheln lassen. Nun die Sauce nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken, darauf die Fleischbällchen verteilen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Bällchen umdrehen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Die Tagliatelle mit den Hackbällchen und der Tomatensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Felix Kircher am 16. Januar 2017