

Monograno MATT
Tagliatelle mit Ei „alla pollonara“ mit Hühnerknusper & Liebstöckelöl

Rezept für 4 Personen:

Für das Liebstöckelöl:

2 Bund Liebstöckel, fein geschnitten
250 ml Rapsöl

Liebstöckel und Öl bei 70°C im Thermomix (Stufe 4)
für 20 Minuten rühren. Durch ein Tuch passieren und kaltstellen.

Für die Pasta:

4 Maishähnchenbrüste
jeweils 100 ml Noilly Prat und Weißwein
4 Eigelb
3 TL Butter
2 Zehen junger Knoblauch
2 Zweige Liebstöckel
2 Zweige Thymian
400 g Tagliatelle
1 l Geflügelfond
100 g Pfifferlinge, geputzt
200 g Baby Blattspinat
1 EL Liebstöckelblätter, fein geschnitten
Feines Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss



Die Haut der Maishähnchenbrüste abziehen und flach auf ein Holzbrett legen und mehrmals mit einer dünnen Rouladennadel einstechen. Zwischen Backpapier auf ein Backblech legen, dieses mit einem weiteren Backblech beschweren und bei 155°C ca. 2 Stunden langsam trocknen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und erkalten lassen und danach in kleine Stücke hacken.

Noilly Prat und Weißwein in einem kleinen Topf geben, aufkochen und auf ¼ einkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Eigelbe unter die Weinreduktion mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Maishähnchenbrüste in Würfel schneiden (ca. 2x2 cm). 1 TL Butter mit den angedrückten Knoblauchzehen in einer Pfanne aufschäumen. Die Maishähnchenbrüste salzen, pfeffern und mit den Kräuterzweigen in der schäumenden Butter kurz anbraten. Den Knoblauch und die Kräuterzweige entfernen, das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Pfanne mit einem Küchenpapier auswischen, 1 TL Butter hineingeben und aufschäumen, den Babyspinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und warm stellen.

Erneut die Pfanne mit Küchenpapier auswischen, die Pfifferlinge in 1 TL aufgeschäumter Butter darin anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und warm stellen.

Die Tagliatelle in dem Geflügelfond al dente kochen.

Die Pasta aus dem Topf in eine Wokpfanne schöpfen. Die Eigelb-Wein-Mischung darunter

rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zuletzt den Liebstöckel, die Pfifferlinge und die gebratenen Maishähnchenstücke unterheben.
In 4 vorgewärmte tiefe Teller je einen EL Babyspinat geben. Mit Hilfe einer Pinzette Tagliatelle-Nester darauf anrichten, die knusprige Hühnerhaut darüber streuen, mit Liebstöckelöl umträufeln und servieren.