SPINAT-TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN UND GERÄUCHERTER GÄNSEBRUST



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

100g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
180g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1
30g Petto d'oca stagionato e affumicato (Gänsebrust, gereift und geräuchert) - 2U9
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

Zutaten

n.B. Majoran
30g Butter
2 Knoblauchzehen
n.B. frische Blüten
(Für die spinat-tagliatelle) 400g griffiges Mehl
(Für die spinat-tagliatelle) 100g Eier
(Für die spinat-tagliatelle) 50g Eigelb
(Für die spinat-tagliatelle) 70g blanchierter Spinat
(Für die spinat-tagliatelle) 40g Wasser

Zubereitung

Für 4 personen

Für die Zubereitung des Teigs den Spinat hacken und zu den verquirlten Eiern geben. Das Mehl in eine Küchenmaschine geben und die Eier-Spinat-Mischung dazugeben. Wenn der Teig zu trocken ist, etwas Wasser hinzufügen. Zu einem glatten gleichmäßigen Teig kneten und diesen mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ausrollen, in Tagliatelle schneiden, trocknen lassen und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. In einer Pfanne die Butter mit den ungeschälten Knoblauchzehen, ein paar Zweigen Majoran und dem Steinpilze-Snack erhitzen. Ein paar Minuten anbraten, dabei etwas Kochwasser hinzufügen. Den Knoblauch und die Majoranzweige entfernen. Die Tagliatelle in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser garen und abgießen. In der Steinpilzsauce schwenken, die Parmesancreme und ein paar frische Majoranblätter unterrühren. Die Tagliatelle auf einem Teller anrichten, mit der knusprigen geräucherten Gänsebrust (die ein paar Minuten bei 180 °C im Ofen gebraten wurde) und mit frischen Blüten garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)