

Tagliatelle mit Pouletstreifen an Tomaten-Orangen-Estragonsauce

Tomaten-Orangen-Estragonsauce

- 1 kleine Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 20 g Tomatenpüree
- ½ dl Weisswein
- 2 dl Orangenjus
- 500 g Tomaten oder 1 Dose Pelati zu 500 g
- Salz und Pfeffer aus der Mühle Muskat und scharfe Paprika
- 1 Prise Zucker
- 10 g in Essig eingelegter Estragon
- 400 g Ernst Tagliatelle 2.5 mm
- 4 l Wasser
- 40 g Salz

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Im Olivenöl weichdünsten lassen.

Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten.

Mit dem Weisswein ablöschen und einreduzieren lassen.

Den Orangenjus begeben und zur Hälfte einreduzieren.

Die Tomaten waschen, rüsten und in Würfel schneiden. In die Pfanne geben.

Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, scharfem Paprika und einer Prise Zucker würzen.

Zugedeckt ca. 15 min. weichdünsten.

Durch ein feines Sieb in eine Pfanne streichen.

Den Estragon fein hacken und der Sauce begeben.

Das Wasser mit dem Salz in einem grossen Topf aufkochen, und die Tagliatelle im Wasser „al dente“ kochen und abschütten.

Zubereitung Pouletstreifen

- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 400 g Pouletstreifen
- Salz, Paprika und weisser Pfeffer aus der Mühle

Die Frühlingszwiebeln fein schneiden, das grüne in feine Rädchen schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Olivenöl erhitzen und Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin andünsten.

Die Pouletstreifen mit Salz, Paprika und weissem Pfeffer würzen zu den Frühlingszwiebeln geben und mitdünsten bis sie gar sind.

Zubereitung Tagliatelle

- 400 g Ernst Tagliatelle
- 4 l Wasser
- 40 g Salz

Das Wasser in einem grossen Topf aufkochen, salzen und die Tagliatelle darin „al dente“ kochen.
Das Nudelwasser abgiessen und die Tagliatelle. Mit Pfeffer aus der Mühle und Muskat abschmecken.

Anrichten

- 8 Schwarze Oliven
- Grob geschnittener Estragon
- 50 g geriebener Parmesan

Die Pouletstreifen mit der Tomaten-Orangensauce mischen und die Nudeln begeben.
Die Tagliatelle auf vorgewärmte Teller geben, mit den Oliven und Estragon ausgarnieren.
Separat zur Pasta geriebenen Parmesan servieren.