

TAGLIATELLE MIT PANCETTA IN SALBEI-SAHNESAUCE

TAGLIATELLE MIT PANCETTA IN SALBEI-SAHNESAUCE

Mal wieder eine schnell gemachte Pasta – sogar wenn man die Tagliatelle wie ich hier selber macht. Das „gewisse Etwas“ hat die Sauce für meine Tagliatelle mit Pancetta in Salbei-Sahnesauce in dieser Variante von der getrüffelten Olivenpaste bekommen die uns aus Kroatien mitgebracht wurde.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Eier

200g Mehl

Für die Sauce:

2 EL Butter

1 kleines Bund Salbei

2 Knoblauchzehen

6 Scheiben Pancetta

2-3 TL getrüffelte Olivenpaste

2 Tomaten

100 ml Sahne

Pfeffer & Salz

1 kleines Bund Basilikum

2-3 Thymianzweige

1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Wie ich Pasta selber mache habe ich [hier](#) bereits ausführlich beschrieben. Wenn ihr Mehl und Eier also ausreichend lange verknetet habt und der Teig wie beschrieben ruhen durfte dann geht es weiter.

Ich schmelze die Butter bei mittlerer Hitze in der Pfanne und gebe den fein gehackten Salbei, die

Thymianblätter und den in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch dazu. Dann schneide ich die Pancettascheiben in Streifen und brate sie in der Salbeibutter an. Mit Pfeffer und Salz würzen und die Olivenpaste einrühren.

Für die Pasta bringe ich einen großen Topf Salzwasser zum kochen.

Jetzt wird der Pastateig wie beschrieben mehrfach durch die Nudelmaschine gezogen. Ich entscheide mich hier (auf Wunsch meiner besseren Hälfte) für Tagliatelle. Spaghetti gehen aber natürlich auch.



Die Nudeln kommen direkt in den Topf mit kochendem Salzwasser damit sie nicht verkleben. Tagliatelle brauchen jetzt ungefähr 6-7 Minuten bis sie gar sind, bei Spaghetti geht das etwas schneller.

Zurück also zur Sauce. Knoblauch, Salbei, Thymian, Pancetta und Olivenpaste haben ihre Aromen wunderbar in der Butter entfaltet. Jetzt kommt die gewürfelte Tomate dazu. Alles ordentlich umrühren und mit der Sahne aufgießen. Die Hitze im Auge behalten damit die Sauce nicht zerreißt. Abschmecken und wenn nötig mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Kurz vor Ende kommen noch der Abrieb der Zitronenschale, ein Spritzer Zitronensaft und das grob gehackte Basilikum dazu.

Wenn die Nudeln fertig sind gieße ich sie ab und gebe die Hälfte zurück in den Topf. Dort vermenge ich sie mit der fertigen Sauce. Die restlichen Nudeln hebe ich nach und nach unter bis das gewünschte Verhältnis von Nudeln und Sauce erreicht ist.

Heiß servieren.

Essen ist fertig!



WARMER BIRNE-PANCETTA SALAT MIT SENF-DRESSING

WARMER BIRNE-PANCETTA SALAT MIT SENF-DRESSING

Beim ausgiebigen Stöbern im aktuellen Jamie Oliver Magazin bin ich auf einen Salat mit Birnen und Speck gestoßen der mir super gut gefallen hat. Ich muss zugeben, dass ich dann bis auf Birnen und Speck alle Zutaten durch ähnliche ersetzt habe (Pekannüsse sind Walnüsse geworden, Ahornsirup ist Honig und als Salat habe ich mich für einen schlichten Rucola anstelle von Friséesalat und

Kresse entschieden). Dazu habe ich Gougères (französische Käse-Brandteigkrapfen) auf den Tisch gestellt. Sehr lecker!

Im Laufe der Jahre habe ich dann noch ein wenig am Rezept getüftelt und mittlerweile ist die Birne warm, aber nicht verkocht und der Speck wird im Ofen wunderbar knusprig gebacken.



© katha-kocht!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 1/2 große, reife Birnen

4-6 Scheiben Pancetta

1 Hand voll Walnüsse

1 TL Honig

75g Rucola

Pfeffer & Salz

Für das Dressing:

1/2 TL süßer Senf

1/2 TL scharfer Senf

1/2 Zitrone (Saft und Schale)

2-3 TL Olivenöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Speck flach darauf auslegen. Das Blech für insgesamt 20 Minuten in den Ofen schieben, nach 10 Minuten werden die Speckscheiben gewendet.

Die geschälte, entkernte und in Streifen geschnittene Birne in eine kleine Auflaufform legen. Diese nach 10 Minuten ebenfalls in den Backofen schieben. Für die letzten 5 Minuten gebe ich die Walnüsse dazu und träufel den Honig darüber. Alles vorsichtig gut durchmischen damit die Birnen nicht zerdrückt werden.

Salat und Dressing gehen jetzt ganz flott. Ich gebe beide Senfsorten, den Zitronensaft und etwas Abrieb von der Zitronenschale mit Olivenöl in ein Schüsselchen und rühre alle gut durch bis ein gleichmäßiges Dressing entsteht. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Rucola waschen und trocken schleudern. Direkt vor dem Anrichten den Rucola und das Dressing mixen und auf jeden Teller ein Rucolanest geben. Darauf die gebackenen Birnen, Walnüsse und Speck platzieren. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Salat kann man zum Beispiel mit den oben erwähnten Gougères oder etwas Weißbrot servieren.

Lasst es euch schmecken!



LAMMHÜFTE IM PANCETTABAND MIT THYMIANKARTOFFELN UND ROTWEINSAUCE

LAMMHÜFTE IM PANCETTABAND MIT THYMIANKARTOFFELN UND ROTWEINSAUCE

Eigentlich sollte diese Lammhüfte als eine Art Tapas zubereitet werden – ich habe mich dann aber im letzten Moment für eine etwas andere Variante entschieden. Zart rosa gebraten, mit Pilzen und krossen Thymiankartoffeln serviert – dazu eine leckere Rotweinsauce. Meine bessere Hälfte war

mehr als begeistert von dieser Lammhüfte im Pancettaband!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

4 Stücken Lammhüfte (ca. 400g)

8 Streifen Pancetta

Pfeffer & Salz

Olivenöl

1 Zweig Rosmarin

1 kleines Bund Estragon

6-8 Champignons

1 rote Zwiebel

3 Knoblauchzehe

2 Gläser Rotwein

4 EL Butter

4 Kartoffeln

1 kleines Bund Thymian

Zubereitung:

Die Kartoffeln brauchen am längsten, deshalb setze ich einen Topf mit Salzwasser auf und koche die Kartoffeln darin bis sie gar sind. Das dauert ungefähr 25 Minuten - je nach Kartoffelgröße.

In dieser Zeit bereite ich die Lammhüfte vor. Das ist schnell gemacht. Jedes Stück Fleisch wird mit Pfeffer und Salz gewürzt und dann mit 2 Streifen Pancetta umwickelt. Das Speckband stecke ich mit Holzspießchen fest. Beiseite legen - es geht mit den Pilzen weiter.

Die Pilze schneide ich in Scheiben, Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel. Alles zusammen an die Seite stellen.

Sobald die Kartoffeln fertig sind gieße ich sie ab und schneide sie in Spalten. Diese gebe ich mit etwas Olivenöl und 3 EL Butter in eine kleine Pfanne. Der Thymian wird von den Zweigen gestreift und kommt dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen und so lange braten bis die Kartoffeln kross goldbraun werden.



Jetzt geht es für das Lamm weiter. Ich erhitze etwas Olivenöl in der Pfanne und gebe den Rosmarin dazu und 2 geschälte Knoblauchzehen. Dann lege ich die 4 Lammpäckchen in die Pfanne und brate sie bei hoher Hitze von einer Seite 2 Minuten scharf an (Stufe 9 von 9) und dann bei mittlerer Hitze (Stufe 6 von 9) von der anderen Seite noch 4-5 Minuten. Kurz vor Ende den Estragon fein hacken und mit in die Pfanne geben.



Jetzt kommt der Pilz-Zwiebel-Knoblauch Mix in einen kleinen Topf mit etwas Olivenöl. Mit Pfeffer und Salz würzen und anbraten. Dann die Hitze auf Stufe 3 von 9 reduzieren und die Lammpäckchen auf die Pilze legen. Den Rotwein in die Lammpfanne geben und stark einreduzieren lassen. Mit einem Stück kalter Butter abbinden und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Lamm mit Pilzen und Thymiankartoffeln anrichten und etwas Sauce mit auf den Teller geben. Den Rest der Sauce in einem kleinen Schälchen mit anrichten.

Guten Appetit!

SPAGHETTI MIT MUSCHELN, PANCETTA UND ITALIENISCHEN TOMATEN

SPAGHETTI MIT MUSCHELN, PANCETTA UND ITALIENISCHEN TOMATEN

Ich habe in der letzten Woche durch Zufall, beim Mittagessen mit einer Kollegin, ein italienisches Feinkost Kaufhaus entdeckt. Der hintere Bereich ist ein kleines Restaurant, im großen vorderen Bereich erstrecken sich Regale voller Schätze. Ich habe mich gefühlt wie im Schlaraffenland und bin direkt nach Feierabend wieder dorthin gegangen. Von der Fleischtheke ist Pancetta, von der Käsetheke Pecorino, vom Gemüsestand italienische Tomaten und aus den übrigen Regalen noch vieles mehr in meinem Einkaufskorb gelandet und so gab es am Abend diese wunderbaren Spaghetti mit Muscheln, Pancetta und italienischen Tomaten.



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

Für die Pasta:

300g Mehl

3 Eier

Für die Sauce:

3 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

4 Sardellenfilets

50 ml Olivenöl

5 Scheiben Pancetta

200g Miesmuscheln (hier TK, ohne Schale)

4 feste, fleischige Tomaten (hier italienische Tomaten)

30g Bärlauch

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Wer die Pasta selber macht sollte damit anfangen. Für 2-3 Personen nehme ich 300g Mehl und 3 Eier. Die ausführliche Anleitung für den Teig findet ihr hier: [Pastateig](#). Sobald der Teig im Kühlschrank fertig geruht hat geht es weiter.

Für die Nudeln einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Den Teig solange durch die Nudelmaschine ziehen bis man dünne Bahnen hat. Diese aber noch nicht zu Spaghetti verarbeiten.

Die Zwiebel und der Knoblauch werden geschält und in Würfel und Scheiben geschnitten. Die Sardellenfilets hacke ich fein und gebe alles zusammen mit einem Schuss Öl in die Pfanne.



Sobald die Zwiebeln glasig werden kommt der in Streifen geschnittene Pancetta dazu. Wenn Zwiebeln und Speck eine leicht gold-braune Färbung annehmen dürfen auch die Muscheln und das restliche Öl mit in die Pfanne. Für ungefähr 5 Minuten bei mittlerer Hitze (Stufe 5 von 9) köcheln lassen. Kräftig mit Pfeffer würzen.



Das Nudelwasser sollte jetzt kochen. Also nehme ich die fertigen Teigbahnen und ziehe sie durch den Aufsatz für Spaghetti. Die Spaghetti können dann ins Salzwasser und dort kochen bis sie gar sind.



Jetzt geht es mit der Sauce weiter. Die italienischen Tomaten schneide ich in kleine Würfel und gebe sie zur Pasta.



Der Bärlauch wird fein gehackt und ebenfalls untergemengt. Ordentlich durchmischen und abschmecken. Bei Bedarf mit Pfeffer und Salz würzen.

Sobald die Nudeln gar sind werden sie abgegossen und nach und nach mit in die Pfanne gegeben. Nudeln und Sauce miteinander vermengen und anrichten. Wer möchte kann noch etwas frisch geriebenen Parmesan oder Pecorino dazugeben, braucht das Gericht aber eigentlich nicht.

Viel Spaß beim Genießen!