

Vorkoster | Pappardelle mit Artischocken-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Für den Nudel-Teig:

- 500 g Hartweizengrieß
- 2 ganze Eier
- Ca. 200 ml Wasser

Für die Artischocken-Sauce:

- 4 Artischocken
- 2 Zwiebeln
- 200 g dünne Scheiben Speck
- 2 Zitronen
- 500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 1 Knoblauchzehe
- Petersilie
- Olivenöl
- Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Nudel-Teig:

Trennen Sie zunächst das Eigelb vom Eiweiß. Geben Sie den Grieß und die Eigelbe in eine Schüssel. Das Wasser nach und nach hinzugeben. Kneten Sie die Masse gut durch, bis der Teig eine feste, aber nicht zu feuchte Konsistenz hat. Empfehlenswert ist es, den Teig mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät kräftig zu kneten. Anschließend zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie oder eine Tüte wickeln. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig in kleinen Päckchen durch eine Nudelmaschine walzen. Machen Sie dies am besten zu zweit, das erleichtert die Arbeit. Nach jedem Walzvorgang den Teigstreifen einmal in der Mitte falten und wieder durch die Maschine drehen. Stufenweise dünner walzen und immer wieder mit etwas Mehl bestäuben.

Wiederholen Sie diesen Vorgang so lange, bis der Teig ca. 1 mm dünn ist. Dann den Teigfladen mit einem Messer der Länge nach in breite Nudeln schneiden. Bestreuen Sie die geschnittenen Nudeln mit ausreichend Mehl, legen sie nebeneinander und lassen sie antrocknen.

Sauce:

Schneiden Sie Zwiebeln und Speck in kleine Würfel. Knoblauch klein schneiden oder pressen. Petersilie fein hacken.

Artischocken waschen und den holzigen Stiel abtrennen. Wenn Sie es schaffen, brechen Sie ihn ab - dann lösen sich die harten Fasern vom Artischockenboden. Dafür ist aber einiges an Kraft nötig. Alternativ können Sie den Stiel abschneiden. Reiben Sie den Artischockenboden schnell mit Zitronensaft ein, damit er sich nicht verfärbt. Alle Blätter entfernen, so dass nur noch der Boden übrig bleibt. Das faserige Heu in der Mitte der Artischocke mit einem Teelöffel entfernen. Artischockenböden in mundgerechte Stücke schneiden und alles nochmal gut mit Zitronensaft beträufeln.

Alternativ können Sie auch zu Artischockenböden aus dem Glas greifen. Diese abtropfen lassen und dann klein schneiden. Eingelegte Artischocken sind schneller gegart als frische.

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Artischocken und Speck dazugeben und ca. 5 Minuten weiter braten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben. Lassen Sie das Ganze so lange köcheln, bis die Artischocken bissfest, aber nicht zu weich sind.

Nudeln:

Nudelwasser zum Kochen bringen. Wenn das Nudelwasser kocht, geben Sie die Pappardelle hinein und lassen diese etwa 1 Minute darin kochen. Achtung: Nudeln nicht zu lange kochen, sie ziehen in der Sauce noch nach.

Fertigstellung:

Gießen Sie die Nudeln ab und vermengen Sie diese in einem großen Topf mit der Mischung aus Artischocken, Zwiebeln und Speck. Geben Sie nun die Petersilie hinzu. Löschen Sie das Ganze mit der Brühe ab. Nach Belieben können Sie mit Öl, Balsamico, Pfeffer und Salz den Geschmack verfeinern.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 05.09.2014