

Tagliatelle alla pollonara mit Pfifferlingen und Hähnchen

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Maishähnchenbrüste
- Meersalz
- Brathähnchengewürz
- 120 g Parmesan
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 200 g Pfifferlinge
- 2 Zweige Thymian
- 250 g Baby-Spinat
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Butter
- 500 g Tagliatelle
- 1 EL fein geschnittener Liebstöckel
- etwas Liebstöckelöl

Von den Hähnchenbrüsten die Haut abziehen, flach auf ein Holzbrett legen und mehrmals mit einer dünnen Rouladennadel einstechen. Die Haut mit Salz und Brathähnchengewürz leicht würzen, dann zwischen zwei Lagen Backpapier in eine Pfanne legen, mit einem Topf beschweren und bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Auf Küchenpapier erkalten lassen, mit Brathähnchengewürz abschmecken und klein hacken. Parmesan in eine Schale reiben, mit Eigelb und Ei verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Pfifferlinge säubern. Thymian waschen und trocken schütteln. Spinat waschen, verlesen und trocken schleudern. Hähnchenbrüste in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und mit der flachen Messerseite leicht andrücken. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die Hähnchenwürfel salzen, pfeffern und kurz anbraten. Pfifferlinge und Thymian dazugeben und kurz mitbraten. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch und Kräuterzweige entfernen, das Fleisch und die Pilze abschmecken, aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Pfanne mit Küchenpapier auswischen, übrige Butter hineingeben und aufschäumen. Babyspinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und warm stellen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung al dente kochen. Mit einer Pastakralle direkt in eine große Pfanne schöpfen. Mit der Ei-Parmesan-Mischung verrühren, gegebenenfalls mit etwas Pastawasser verdünnen und abschmecken. Zuletzt den Liebstöckel, die gebratenen Maishähnchenwürfel, die Pfifferlinge und den Spinat unterheben.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 13.12.2024

Koch/Köchin: Cornelia Poletto

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen