



Tagliatelle mit Perperoni, Knoblauch und Kalbfleisch

Es ist zwar ein einfaches Rezept, das aber getrost den edleren Pastagerichten zugeordnet werden darf. Die gekochten Tagliatelle werden mit einer Sauce aus Peperoni, Knoblauch und Sauerrahm vermischt und mit gebratenen Kalbfleischstreifen belegt. Das Kalbfleisch muss zum kurzbraten geeignet sein, z.B. von der Huft oder vom Nierstück. Gewürzt wird es nur mit Salz und Pfeffer und nach ganz kurzem Braten mit Weinbrand (Cognac oder Vecchia romagna) für kurze Zeit nachgeschmort.

Zutaten (1 Portion)

80g	Tagliatelle
2	Kabsschnitzel, ca. 80g
3cl	Cognac (Brandy)
80g	Peperoni
1	Knoblauchzehe
40g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Peperoni zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch zu Stiften schneiden.
Kalbsschnitzel zu ca. 5mm breiten Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tagliatelle in Salzwasser gar kochen, abgiessen, dabei etwas Pastawasser auffangen.
Die Pfanne kurz auswaschen.

Peperoni und Knoblauch in wenig Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten. Sauerrahm zugeben und verrühren. Wenig Pastawasser zugeben und ca. 2-3 Minuten ganz leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Herdplatte ausschalten.
Tagliatelle zugeben und vermischen. Pfanne von der Herdplatte ziehen.

Sobald die Pastasauce bald fertig ist, eine Bratpfanne mit etwas Bratbutter aufheizen. Erst wenn die Tagliatelle bereit zum Anrichten sind, die Kalbfleischstreifen ca. 2 Minuten scharf anbraten, dabei 2-3 mal wenden. Cognac dazugießen und 1 Minute kochen lassen. Tagliatelle anrichten und die Kalbfleischstreifen darüber verteilen.





