Fettuccine mit Knochenmark

Es war so eine spontane Rezeptidee, Pasta mit Knochenmark zu kombinieren. So abwegig ist das nicht, findet man doch in der klassischen französischen Küche einige Rezepte, in denen das Knochenmark ein wichtige Rolle spielt, z.b. in Saucen à la Bordelaise.
Die Fettuccine sehen schlicht aus, nur ein paar dunkle Farbflecken sind darin auszumachen, aber beim Essen tritt der dezente, aber einnehmende Geschmack des Marks hervor. Zwei Füsschen zusammen mit den Markbeinen zu braten ist nicht unbedingt nötig, sie unterstützen jedoch den Geschmack des Knochenmarks.

Zutaten (1 Portion)

80g	Fettuccine
2	Markbeine
2	Schweinsfüessli
1/2	kleine Zwiebel, ca. 20g
1El	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Markbeine und Schweinsfüessli in wenig, mässig heisser Bratbutter auf jeder Seite ca. 15 Minuten braten.

Derzeit gesalzenes Wasser für die Fettuccine aufkochen. Sobald die Zwiebel angeröstet werde, Fettuccini gar kochen.

Markbeine und Füessli aus der Pfanne nehmen. Zwiebel hacken und etwas Schwarte von den Füessli fein schneiden. Zwiebel und Schwartenstückchen leicht rösten bis die Zwiebel leichte Röstspuren zeigt. Knochenmark zugeben, mit einer Gabel zerdrücken

und ca. 5 Minuten mitdünsten.

Fettuccini abgiessen und zum Marbein geben, Sauerrahm zugeben und vermischen, dabei mit Pfeffer abschmecken.

Anrichten und nach Belieben Parmesan darüber reiben.