Tagliatelle mit Kalbfleisch, Salbei und Artischocke

Ein gediegenes Pastagericht mit kurzgebratenem Kalbsgeschnetzeltem, eingelegten Artischocken und frischem Salbei. Noilly Prat und wenig Parmesan geben dem schnell zubereiteten Gericht eine gaumenanregende Würze und der Sauerrahm sorgt für Geschmeidigkeit. Die Tagliatelle werden nach italienischer Manier direkt in der Pfanne mit der Sauce vermischt.

Zutaten

80g	Tagliatelle
100g	geschnetzeltes Kalbfleisch (vom Bäggli, Eckstück oder Nuss)
1Tl	Mehl
20g	Zwiebel
5cl	Noilly Prat
4-6	frische Salbeiblätter
20g	Sauerrrahm
6-7	eingelegte, geviertelte Artischockenherzen
10g	Parmesan gerieben
	Bratbutter

Zubereitung

Tagliatelle in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Zwiebel hacken, dickere Kiele aus den Salbeiblättern herausschneiden. Blätter zu Streifen schneiden. Artischockenherzen zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden.

Kalbfleisch salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und vermischen. In Bratbutter kurz und heiss anbraten, das Fleisch darf höchstens 2 Minuten gebraten werden. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Temperatur zurückstellen, Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Noilly

Prat dazugiessen und Salbei zugeben, 3 Minuten köcheln lassen. Artischocken und Sauerrahm zugeben und verrühren. Parmesan einrühren und mit Salz (wenig) und Pfeffer abschmecken. Kalbfleisch zugeben und kurz aufwärmen. Tagliatelle in die Pfanne geben und mit der Sauce vermischen.

Auf einem heissen Teller anrichten und mit einem Schnitz Artischocke garnieren. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.