



**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser

TAGLIATELLE MIT BÜNDNERFLEISCH, BROMBEEREN UND NÜSSEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Für die Chips acht Bündnerfleisch-Scheiben auf einem Blech mit Backpapier auslegen und mit Puderzucker bestäuben. Den gezupften Thymian darauf verteilen und für ca. 3 Minuten in den auf 150°C vorgeheizten Backofen schieben.

Die Schalotte hacken und die Baumnüsse in grobe Stücke schneiden. Die restlichen Bündnerfleisch-Scheiben in dünne Streifen schneiden und die Brombeeren halbieren.

Die gehackte Schalotte mit den Bündnerfleisch-Streifen in einer Pfanne mit Öl andünsten. Mit Weisswein ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen und den Rahm dazugeben. Die gehackten Nüsse und die Brombeeren beigegeben und das Ganze nochmals aufkochen. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nebenbei die Tagliatelle in kochendem Salzwasser al dente kochen. Die noch heissen Teigwaren mit der Sauce vermengen und auf Teller verteilen. Die gehackten Baumnüsse darauf geben und mit den Bündnerfleisch-Chips garnieren.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN TAGLIATELLE

400 G TAGLIATELLE
1 SCHALOTTE
150 G BÜNDNERFLEISCH
100 G BROMBEEREN
8 BAUMNÜSSE
400 ML WEISSWEIN
400 ML VOLLRAHM
3 TL HONIG
OLIVENÖL ZUM BRATEN
MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

ZUTATEN CHIPS

8 SCHEIBEN BÜNDNERFLEISCH
PUDERZUCKER
1 THYMIANZWEIG

POWERED BY:

