



## Tagliatelle-Ring, gefüllt mit Poulet an Senfsauce

**FAMILIENKUCHE:** Die etwas andere Art, Teigwaren anzurichten. Die Nudeln werden in einem Ring gegart.

### Zutaten

Für 4 Personen  
Pro Person  
zirka 3260 kJ/780 kcal  
Vorbereitungszeit:  
zirka 1 Stunde  
Zubereitungszeit:  
zirka 40 Minuten

#### Tagliatelle-Ring

250 g schmale Eiernudeln\*  
(Tagliatelle)  
20 g Butter\*  
2 Eier\*  
1 Becher Halbrahm\* (1,8 dl)  
Pfeffer, Muskat, Salz  
Etwas Erdnussöl, für die Form

#### Füllung

1 Paket Pouletleber, tiefgekühlt, 300 g (aufgetaut)  
2 grosse Pouletbrüstli zirka 300 g, frisch oder tiefgekühlt (aufgetaut)  
1 Beutel Steinpilze, getrocknet (20 g)  
1 kleine Zwiebel\*  
1 EL Bratbutter  
2 dl Weisswein\*  
je 1 EL körnigen und milden Senf  
1-2 TL Dijon-Senf (nach Belieben)  
1 Becher Saucen-Halbrahm (180 g)  
Pfeffer, Salz  
1-2 EL Peterli, gehackt

### Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser 5-6 Minuten vorkochen. Backofen auf 160 °C vorheizen. Ein viereckiges Blech in die Ofenmitte schieben und drei Viertel hoch mit Wasser auffüllen und dieses heiss werden lassen.

Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen. Die Butter in der Pfanne zergehen lassen, die Nudeln sofort zufügen und darin schwenken, etwas abkühlen lassen. Die Eier mit dem Halbrahm verrühren, würzen.

Eine Reising- oder grosse Savarinform mit Erdnussöl auspinseln. Nudeln hineingeben und die Eier-Rahm-Mischung darübergiessen, dann die Form mit einer Alufolie verschliessen und in den Ofen auf das Blech stellen. Zirka 25 Minuten garen lassen (bis die Eier gestockt haben); bei Bedarf hie und da das verdampfte Wasser ergänzen.

Zum Servieren den Ring herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann auf eine grosse Platte stürzen, mit Alufolie zudecken und im abgeschalteten Ofen warm halten.

Für die Sauce aufgetaute Pouletleber putzen und in der Mitte durchschneiden, Pouletbrüstli in zirka 2 cm grosse

Würfel schneiden. Trockenpilze für 10-15 Minuten in warmem Wasser einweichen. Zwiebel schälen, fein hacken.

Einen halben Esslöffel Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, die Pouletbrustwürfel darin 4-5 Minuten unter Wenden anbraten, herausnehmen, dann in der restlichen Bratbutter die Leber unter Wenden 3-4 Minuten braten, ebenfalls herausnehmen.

Im Bratfond die gehackte Zwiebel und die gut ausgedrückten Pilze kurz andämpfen, mit Wein ablöschen, aufkochen lassen. Senf und Saucenhalbrahm zufügen, nochmals aufkochen lassen, Sauce würzen, zuletzt das Fleisch und die Leber beigegeben und in der Sauce kurz durchwärmen lassen.

Fleisch mit Sauce in und evtl. rund um den Nudelring anrichten, mit Peterli bestreuen, sofort servieren.

**Für 2 Personen:** Menge für Nudelring halbieren, kleinere Form verwenden. Fleisch- und Lebermenge halbieren oder nur Fleisch oder nur Leber verwenden. Sauce: mit 1,5 dl Wein ablöschen, Saucen-Halbrahmmenge halbieren.



\* Diese Zutaten sind als Naturaplan-Produkte erhältlich.

### GETRÄNKETIPP

#### Ein fruchtiger Roter aus Portugal

Der Douro entspringt in Spanien, durchläuft Portugal und mündet dort in den Atlantik. Die Ufer dieses Flusses eignen sich sehr gut für den Weinanbau. Die Douro-Region ist berühmt für ihre Portos. Bis jetzt bei uns weniger bekannt sind die Rotweine aus natürlicher Gärung, die Kenner zu schätzen wissen. Dieser Douro Foral 1997, der Kellerei Aliança, ist aus traditionellen Traubensorten der Region (Touriga Nacional, Tinta Roriz und Tinta Barroca) geerntet, die ihm seinen typischen

