

FrISChe Tagliatelle mit Whisky-Sauce



FrISChe Tagliatelle mit Whisky-Sauce, mit Basilikum und Parmesan garniert

Italia! La dolce vita! Sonne, Strand und Meer! Na ja, alles haben wir nicht zur Verfügung, zumindest heute aber die Sonne. Und dazu gibt es ein italienisches Pastagericht. Resteverwertung des Wachtelngerichts von gestern, von dem noch Whisky-Sauce übrig blieb. Der Übersichtlichkeit halber und damit man nicht extra auf das Gericht von gestern zurückschlagen muss, habe ich die Zubereitung der Whisky-Sauce hier nochmals aufgenommen. Viel mehr zu tun bleibt auch nicht übrig, Pasta kochen, Basilikum schneiden und Parmesan hobeln oder schneiden.

Zutaten (für 2 Personen):

400 g frISChe Tagliatelle

Zutaten für die Whiskey-Sauce:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml Scotch-Whisky
- 200 ml Sahne
- 100 ml Bratenfond
- 1 TL Honig
- $\frac{1}{4}$ TL Pul biber
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 6 Blätter frischer Salbei
- mehrere Zweige frischer Majoran
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- frischer Basilikum
- Parmesan

Zubereitungszeit: 50 Min.

Zuerst die Whisky-Sauce zubereiten. Dazu die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In einem kleinen Topf in Butter anbraten. Glasig dünsten. Dann mit dem Whisky ablöschen und ihn ca. 10–20 Min. bei geringer Temperatur einreduzieren lassen. Dann mit der Sahne und dem Bratenfond aufgießen. Den Honig für etwas Süße und den Pul biber für etwas Schärfe hinzugeben. Die Kräuter kleinwiegen und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 20–30 Minuten bei geringer Temperatur reduzieren lassen. Zum Schluss nochmals abschmecken.

Währenddessen die frische Tagliatelle nach Anleitung zubereiten. Mehrere Basilikumblätter in dünne Streifen schneiden. Parmesan entweder mit einer Küchenreibe hobeln oder dünne Scheiben davon abschneiden.

Tagliatelle in zwei großen Nudeltellern anrichten. Großzügig die Whisky-Sauce darüber verteilen. Mit den Basilikumstreifen und dem Parmesan garnieren.