

## TAGLIATELLE MIT WINTERGEMÜSE UND POULETBURGERN

4 PERSONEN

### ZUTATEN

#### POULETBURGER

- 500 g Pouletfleisch, durch den Wolf gedreht
- 100 g Pouletleber, gehackt
- 100 g Speck, durchwachsen, durch den Wolf gedreht
- 2 Schalotten, geschält, fein gehackt
- 1 Ei
- 80 g Semmelbrösel, in Milch eingeweicht
- 2 Thymianzweige, gezupft
- Fleur de Sel
- Weisser Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter

#### TAGLIATELLE MIT WINTERGEMÜSE

- 2 dl Kalbsfond
- 40 g Butter
- 300 g Tagliatelle, breit
- Salz
- 300 g Schwarzkohl, ohne Stiel, küchenfertig
- 300 g Lattich-Stiele, küchenfertig
- 300 g Puntarelle, Knospen ausgelöst, küchenfertig
- Bratbutter

### ZUBEREITUNG

#### POULETBURGER

Die Schalotten in wenig Bratbutter karamellisieren. Die restlichen Zutaten mit den Schalotten mischen, abschmecken und zu kleinen Bällchen formen. In heisser Bratbutter ringsum anbraten.

#### TAGLIATELLE MIT WINTERGEMÜSE

Den Kalbsfond auf einen Drittel reduzieren und die Butter unterrühren. Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente kochen, durch ein Sieb giessen und gut abspülen. Das Gemüse nacheinander in heisser Bratbutter anbraten. Die Hitze reduzieren und alle Gemüse 10 Minuten ziehen lassen. Mit den Tagliatelle und dem reduzierten Kalbsfond mischen.

### ANRICHTEN

Die Tagliatelle mit dem Wintergemüse anrichten und mit den Pouletburgern umlegen.

Rezept von Marion Michels

