

"Ei auf Ei": Tagliolino mit Butter, Eigelb in Brühe und Heringskaviar - Das Rezept



Ein Rezept von Küchenchef Andrea Bertarini im Ristorante Montalbano von Mirko Rainer in San Pietro.

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 60 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 4 Personen

Eigenschaften



Teller Vegi - Pasta



Typisches Produkt Ei - 0 km



Geeignet für Herbst- Kalte Abende

**"Ei auf Ei":
Tagliolino mit
Butter, Eigelb in
Brühe und
Heringskaviar - Das
Rezept**

ZUTATEN

- 500 g Mehl 00
- 4 Eier Pelli di Gallina
- 4 Dotter Pelli di Gallina
- 300 g Gemüsebrühe
- 100 g Alpe Piora Butter
- 50 g Heringskaviar
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

**"Egg on Egg":
Tagliolino with
butter, yolk in broth
and herring caviar -
The recipe**

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl mit den Eiern zu einem glatten, homogenen Teig verkneten und diesen 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und in feine Tagliolini-Stränge schneiden.
3. Die Brühe auf 60° erhitzen und die Eigelbe darin 30 Minuten lang einweichen.
4. Die Butter in einem Topf mit etwas Brühe schmelzen, die Tagliolini in reichlich Salzwasser kochen.
5. Zum Schluss die Tagliolini in die Butter geben und einige Minuten lang schwenken.