



## Fazzoletti mit Rosenkohl, Lardo und pochiertem Ei

Taschentücher (ital. Fazzoletti) kann man essen, sofern damit die grossflächigen, dünn ausgewallten Pastaplatten der italienischen Pastaküche gemeint sind. Man könnte auch extrabreite Nudeln verwenden, doch haben die Fazzoletti von der Grösse her ihren eigenen Reiz, vor allem wenn sie aus einem eher weichen Ravioliteig mit reichlich Ei zubereitet werden. Gekaufte Lasagneplatten als Ersatz - das geht nicht!

Dazu Rosenkohl, in Butter und Lardo, dem weissen, aromatischen Speck, gedünstet. Und darauf, als Krönchen, ein pochiertes Ei!

*Lardo* kennt man vor allem in den südlichen Alpentälern. Es ist der, dicke fast nur aus Fett bestehende Speck von Landschweinen die ein Gewicht von etwa 200kg erreichen. Gesalzen und gewürzt wird reift er drei bis sechs Monate in Marmortrögen. Er erhält so ein feste, mürbe Konsistenz, ist leicht salzig und von einem nussigen Aroma.

### Zutaten (pro Portion)

100g	Ravioliteig
40g	Lardo
15g	Butter
100g	Rosenkohl
2El	Vollrahm
1	Ei
	Parmesan
	Salz und Pfeffer
	Essig

### Zubereitung

Ravioliteig mit der Pastawalze möglichst dünn zu ca. 15cm breiten Bahnen auswallen.

Auf Hartweizengriess auslegen und mit einem Teigrad zu ca. 12 x 14 cm grossen Platten zuschneiden. Ca. 60 bis 90 Minuten antrocknen lassen, dabei einmal wenden.

Rosenkohl rüsten, dabei den Strunk eher grosszügig wegschneiden. Die äusseren Blätter abschälen. Dabei die Blätter vom Stielansatz her ablösen. Sobald das Köpfchen zu klein wird um die Blätter abzulösen, dieses in vier Stücke schneiden.

Lardo in ca. 3-5mm grosse Würfelchen schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Lardo zugeben und bei kleiner Temperatur glasig werden lassen. Sobald sich der Lardo zu bräunen beginnt, Rosenkohl zugeben und ca. 15 Minuten mitdünsten, dabei häufig wenden. Zum Schluss Rahm zugeben und mit Pfeffer und eventuell etwas Salz abschmecken. Die Temperatur in der Pfanne sollte immer möglichst tief gehalten werden.

Salzwasser in einer grossen Pfanne zum kochen bringen. Teigplatten in leicht siedendem Wasser ca. 4 Minuten garen.

In einer weiteren Pfanne Wasser mit einem guten Schuss Essig bis knapp zum Siedepunkt bringen. Ei inkl. Schale mit einem Löffel 10 Sekunden ins heisse Wasser tauchen. Danach aufschlagen und ins Wasser gleiten lassen. 2 1/2 Minuten ziehen lassen. Durch das kurze Vorheizen stockt das Eiweiss ganz leicht und das aufgeschlagene Ei läuft im Wasser weniger auseinander.

Fazzoletti mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, etwas rütteln, damit das Wasser abläuft, und auf einem heissen Teller anrichten. Geschmorter Rosenkohl auf den Fazzoletti verteilen, etwas geraffelter Parmesan darüberstreuen und das pochierte Ei darauf legen.

Das Anrichten muss schnell vonstattengehen, damit das Ei nicht zu fest wird. Es ist empfehlenswert, den Teller sehr heiss vorzuwärmen und das Ei erst ins Wasser gleiten zu lassen, wenn die Fazzoletti bereits gar sind.





