

Lachskaviar mit schwarzen Nudeln

– Pankreasdiät –

150 g Lachskaviar
0,15 l Weißwein
0,05 l Marsala
Fenchelgrün
Pfeffer
Nach Geschmack Pecorino mit grünem Pfeffer

Schwarze Tagliatelle machen (auch unten reinkopiert) http://www.werner-raetz.de/fileadmin/user_upload/Koch/Rezepte/Schwarze_Tagliatelle_mit_Tintenfisch.pdf Weine zusammen auf $\frac{1}{4}$ ihrer Ursprungsmenge reduzieren, leicht abkühlen lassen und zusammen mit Kaviar unter die Nudeln mischen. Gehacktes Fenchelgrün drüber verteilen.

Schwarze Tagliatelle

1 Pfd. Mehl
3 Eier
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Eier mit Tintenfischtinte verquirlen, mit kaltem Wasser auf $\frac{1}{4}$ l auffüllen, mit Mehl und Salz einen festen, glatten Teig kneten, Nudeln draus machen und ca. 2 Std. trocknen lassen. Reichlich Wasser in einem möglichst großen Topf zum Kochen bringen, salzen und Nudeln drin garen.