

Dr.med.Wolfgang von Schreitter

41464 Neuss - Sauerbruchstraße 12b - Telefon (02131) 98 36 37

<http://www.schreitter.de>

Tortiglioni mit Salsiccia und Safransauce Tortiglioni mit Salsiccia und Safransauce

Zutaten für 8 Personen :

2 Fenchelsalsiccia

1 gr.Safran

50 ml Kochsahne

500 br.Tortiglioni

1 Eßl.Kalbs Demi-Glace



Zubereitung :

Den Safran im Mörser zerkleinern und 1/2h in lauwarmen Wasser ziehen lassen.

Die Salsiccia aus der Pelle lösen und in kleine Würfel schneiden, dann in einer Sauteuse auslassen. Mit Kochsahne ablöschen und die demi-glace sowie die aufgelösten Safranfäden zufügen und kurz einkochen lassen.

Die Tortiglioni al dente kochen und in die Sauce geben.

Mit Parmiggiano reggiano nach Geschmack bestreuen und sofort servieren.