

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. März 2022** ▪  
**Tagesmotto „Pasta“ mit Cornelia Poletto**



**Kamilla Kowalewski**

**Offene Möhren-Lasagne mit Möhrengrün-Pesto**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

2 Eier  
 75 g Mehl  
 125 g Semola di Grano Duro  
 1 Prise Salz + Salz für das Nudelwasser

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Mehl, Semola di Grano Duro, Eier und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Dann zu einer großen Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen und zunächst mit einem Nudelholz auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Anschließend die Teigbahnen mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Mit einem Glas oder einem Anrichtering Kreise ausstechen und die fertigen Teigkreise auf ein bemehltes Brett beiseitelegen, mit einem Handtuch abdecken, damit die Pasta nicht austrocknet.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Teigkreise portionsweise im siedenden Wasser bissfest garen.

**Für die Möhren-Füllung:**

5 Möhren  
 3-4 Orangen  
 1 kleine Zwiebel  
 2 EL Butter  
 100 ml Sahne  
 3 EL franz. Wermut  
 1 TL mildes Currypulver  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orangen halbieren und etwa 150 ml Saft auspressen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Möhrenwürfel nach zwei bis drei Minuten zugeben und bei starker Hitze mitbraten. Nach einigen Minuten alles mit Wermut ablöschen. Wermut fast vollständig einkochen lassen, dann mit Orangensaft aufgießen. Currypulver und Zucker einstreuen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren lassen. Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein letztes Mal aufkochen lassen und dann warmhalten.

**Für die Fertigstellung:**

50 g Cheddar

Cheddar reiben. Vorgegarte Teigkreise nun abwechselnd mit der Möhren-Füllung auf vorgewärmte Teller schichten. Mit Cheddar bestreuen und zwei bis drei Minuten im vorgeheizten Ofen gratinieren.

**Für das Möhrengrün-Pesto:**

Möhrengrün von 4-5 Möhren  
 3 EL Walnusskerne  
 50 g Pecorino  
 100 ml Rapsöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pecorino reiben. Möhrengrün sorgfältig waschen und trockenschleudern. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett einige Minuten rösten bis sie duften.

Möhrengrün mit Walnusskernen und Pecorino in einen kleinen Mixer geben und pürieren. Das Öl nach und nach angießen und nur so viel zugeben, bis das Pesto die richtige Konsistenz bekommt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Carla Weissbacher**

## **Zweierlei Ravioli mit Salsiccia- und Flusskrebs-Füllung und Salbeibutter**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Nudelteig:**

175 g Semola di grano duro  
75 g Mehl, Type 00  
5 Eier  
Mineralwasser, für die Konsistenz  
1 Prise Salz

Semola di grano duro und Mehl vermengen. Eier und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf etwas Mineralwasser zufügen. Nudelteig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

### **Für die Salsiccia-Füllung:**

250 g Fenchel-Salsiccia  
20 g Parmesan  
2 TL Ricotta  
2 TL Fenchelsamen

Salsiccia aus der Haut drücken, anbraten und abkühlen lassen.

Parmesan reiben. Salsiccia, Parmesan, Ricotta und Fenchelsamen in eine Schüssel geben und fein pürieren.

### **Für die Flusskrebs-Füllung:**

200 g vorgegarte Flusskrebse  
1 Zitrone  
150 g Ricotta  
3 TL Krustentierpaste  
1 Bund Dill  
1 Msp. Safran  
Panko, zum Abbinden  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Flusskrebsefleisch in einem Sieb sehr gut abtropfen lassen. Dann fein schneiden und mit dem Ricotta vermengen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Flusskrebs-Ricotta-Masse mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Safran, Krustentierpaste und Dill würzen.

Je nach Feuchtigkeitsgehalt der Masse eventuell noch etwas Panko dazugeben.



Die Füllung für die Ravioli sollte gut abgekühlt sein, damit der Teig nicht warm und dadurch weich wird. Die Ravioli könnten reißen.

Sie können Ravioli im ungekochten Zustand wunderbar einfrieren. Bei der Zubereitung von tiefgefrorener Pasta sollten Sie allerdings bedenken, dass sich die Kochzeit verlängert.



Laut WWF ist der Louisiana **Flusskrebs** (Roter Sumpfkrebs) aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand: Januar 2022):

- 1. Wahl: USA (Aquakultur: Teichanlagen)
- 1. Wahl: Frankreich, Spanien (Reusen (Fallen))
- 2. Wahl: China (Wildfang)

### **Für die Fertigstellung:**

Nudelteig aus der Frischhaltefolie wickeln und zwei Teigbahnen ausrollen. Abwechselnd jeweils 1 EL Füllung im Abstand von ca. 10 cm auf die Teigbahnen geben und mit der zweiten Teigbahn bedecken. Luft aus den Ravioli drücken, dann mit einem Ravioli-Stempel ausstechen. Ravioli ca. 3 Minuten im kochenden Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

**Für die Salbeibutter:** Butter in eine Pfanne geben und zerlassen. Salbei abbrausen, 200 g Butter trockenwedeln und hacken. Zur Butter geben. Ravioli vor dem Servieren in Salbeibutter schwenken.  
10 Zweige Salbei

**Für die Garnitur:** Parmesan reiben und vor dem Servieren über die Ravioli streuen.  
10 g Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Manu Wisbeck**

## **Pappardelle mit Zucchini-Pesto, gebratener Maishähnchenbrust, geschmolzenen Tomaten und gerösteten Cashews**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Nudelteig:**

200 g Mehl, Type 00 + Mehl, zum Bestäuben  
2 Eier  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Das Mehl mit Eiern und Olivenöl vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig etwas ruhen lassen. Dann dünne Teigbahnen ausrollen, diese mit Mehl bestäuben und zusammenfalten. Mit einem Messer Pappardelle (Bandnudeln) schneiden.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Pappardelle vorsichtig hineingeben, aufkochen und 2-3 Minuten garen lassen.

### **Für das Zucchini-Pesto:**

1 Zucchini  
1 Zitrone  
1-2 EL Sahne  
2-3 Blätter Basilikum  
2-3 Zweige glatte Petersilie  
2 Zweige Minze  
4-5 EL Olivenöl  
Piment d'Espelette  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen und von Enden befreien. Zucchini klein schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten. 1/3 der gebratenen Zucchiniwürfel für die spätere Verwendung beiseitellegen.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Petersilie, Basilikum und Minze abbrausen und trockenwedeln.

Zucchini, Olivenöl, einen Spritzer Zitronensaft, Sahne und Petersilie in einen Mixer geben und alles glatt pürieren. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum sehr fein schneiden und unter das Pesto heben.

Pesto und Zucchiniwürfel in die Pfanne geben, fertige Pappardelle zufügen und gut schwenken.

### **Für die gebratene Maishähnchenbrust:**

6 Maishähncheninnenfilets  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maishähncheninnenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten.

### **Für die Tomaten:**

4-5 kleine Tomaten  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Tomaten abbrausen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Tomaten dazugeben und auf kleiner Flamme weich werden lassen.

Vor dem Servieren unter die Pappardelle heben.

### **Für die Cashews:**

3 EL Cashewkerne

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. März 2022 ▪  
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



### Spaghetti alla chitarra „Cacio e Pepe“

Zutaten für zwei Personen

**Für den Nudelteig:**

250 g Semola di Grano duro + zum  
Arbeiten  
150 g Mehl, Type 00  
4 Eier  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Salz  
2 TL schwarze Pfefferkörner

Die Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Semola, Mehl, Eier, Olivenöl und Salz sowie gerösteten Pfeffer zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Anschließend mit etwas Nudelgrieß (Semola) nacharbeiten bzw. erneut kneten. Teig mit einem Nudelholz ausrollen und schließlich durch eine Nudelmaschine dünn auslassen. Mit einem „Chitarra“-Nudelschneider Spaghetti herstellen. Alternativ kann die Pasta durch eine normale Nudelmaschine gelassen oder mit der Hand geschnitten werden.

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen. Sobald das Wasser kocht großzügig salzen und schließlich die Pasta 2 Minuten garen.



Frischer Nudelteig sollte bei der Verarbeitung schön elastisch sein. Ist er zu fest, fängt er leicht an zu reißen. Fester wird der Teig durch das Arbeiten in der Nudelmaschine bzw. durch das Einarbeiten von Nudelgrieß.

**Für die Fertigstellung:**

100 g Pecorino Romano  
1 TL schwarzer Pfeffer  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfeffer in einen Mörser geben und zerstoßen. In einer Pfanne ohne Fett anrösten. Pecorino reiben und in eine Schüssel geben. Etwa zwei Kellen Nudelwasser nach und nach zum Käse geben und ordentlich verrühren.

Fertige Pasta mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf in die Pfanne mit dem Pfeffer geben. Nun nach und nach die Käse-Mischung zur Pasta geben und solange schwenken, bis sich der Käse aufgelöst hat und eine cremige Konsistenz entstanden ist.

Auf 2 vorgewärmten Tellern anrichten und mit frisch geriebenem Pecorino und Pfeffer aus der Mühle servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.