

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Mai 2024 ▪
Tagesmotto „Mein Handwerk“ mit Mario Kotaska



Dirk Köhler

Pasta: Cortecce mit Pilzrahm, gebratenen Rinderfiletspitzen und Kräuterseitlingen

Zutaten für zwei Personen

Für den Pastateig:
2 Eier, Größe M
120 g Mehl, Type 00
100 g Hartweizengrieß
12 g Salz

Alle Zutaten in der Küchenmaschine oder per Hand verkneten. Nach Bedarf ca. 3 EL Wasser einarbeiten. Teig so lange wie möglich ruhen lassen. Dann den Teig mit den Händen zu einer langen dünnen Rolle rollen und anschließend mit den Fingern zu Cortecce verarbeiten. Bis zur weiteren Verarbeitung beiseitelegen.

Für das Rinderfilet:
300 g Rinderfilet
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Rinderfilet in kleine Streifen schneiden, etwas salzen und mit Olivenöl und Rosmarin kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Sauce:
2 Kräuterseitlinge
30 g getrocknete Steinpilze
½ Zwiebel
150 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
¼ Bund glatte Petersilie
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze ca. 15 Minuten mit etwas lauwarmen Wasser in einer Schüssel einweichen. Kräuterseitlinge gleichmäßig schneiden. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Olivenöl in der Pfanne kurz anschwitzen, in der zuvor das Fleisch angebraten wurde. Kräuterseitlinge hinzugeben und ebenfalls anbraten. Eingeweichte Steinpilze ohne Flüssigkeit in die Pfanne geben und kurz anbraten. Dann mit Einweichflüssigkeit und Gemüsefond ablöschen. Das Ganze ca. 10 Minuten lang einreduzieren. Sahne dazugeben und weiter köcheln lassen. Petersilie klein schneiden und zur Sauce geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:
14 Mini-Kräuterseitlinge
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Kräuterseitlinge leicht salzen und in etwas Olivenöl anbraten.

Für die Fertigstellung:
Salz, aus der Mühle

Pasta in gesalzenes kochendes Wasser geben und ca. 5 Minuten bissfest kochen. Dann direkt aus dem Nudelwasser in die Pfanne mit der Pilzsauce geben und ca. 3 Minuten darin schwenken. Sollte etwas Flüssigkeit fehlen, etwas Nudelwasser dazugeben.

Für die Garnitur:
Glatte Petersilie, zum Garnieren

Gericht mit Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.