▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Januar 2024 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner

Aljoscha Gumnior

Safran-Fettuccine mit Zitronen-Ricottacreme und Chili-Schalotten-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasta-Teig:
2 Eier, Größe M
225 g Weizenmehl, Type 00
70 g Semola
¼ TL gemahlener Safran
Mehl, zum Ausrollen
Salz, aus der Mühle

Das Mehl mit Semola, Eier, Safran und etwas Salz mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank bis zur Verwendung ruhen lassen. Anschließend in vier Teile schneiden und den Teig mit der Nudelwalze dünn ausrollen. Dabei ausreichend Mehl verwenden, um ein Verkleben zu verhindern. Mit dem Fettuccine-Aufsatz der Küchenmaschine den Teig danach zu Fettuccine verarbeiten.

Ausreichend Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, gut salzen und die Fettuccine für 60 Sekunden darin kochen. Während des Abgießens 200 ml Pasta-Wasser abfangen.

Für die Safran-Fettuccine:
¼ TL gemahlener Safran
3 Knoblauchzehen
100 g Parmesan
10 g Petersilie
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie hacken. Parmesan reiben.

Knoblauch abziehen und andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den angedrückten Knoblauch darin mit einer Prise Salz für 3 Minuten anbraten, anschließend den Knoblauch wieder entfernen. Die frische Pasta zusammen mit 200 ml Pasta-Wasser, gehackter Petersilie, Safran und reichlich Pfeffer in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren nach und nach den Parmesan zugeben. Etwa 2-3 Minuten zu einer cremigen Konsistenz reduzieren lassen, so dass zum Schluss cremige Fettuccine angerichtet werden.

Für die Zitronen-Ricottacreme:
120 g Ricotta
1 Zitrone, Abrieb & Saft
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Beides zum Ricotta geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer homogenen Creme verrrühren.

Für das Schalotten-Topping:
4 Schalotten
2 EL Ahornsirup
¾ TL Koriandersamen
¾ TL Kreuzkümmelsamen
½ TL Chipotle-Chiliflocken
2 EL Olivenöl
¼ TL Salz

Koriandersamen, Chiliflocken und Kreuzkümmelsamen im Mörser zerstoßen und die Mischung mit Salz vermengen. Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden und diese voneinander trennen. Schalotten bei hoher Hitze in einer Pfanne mit Öl erhitzen und mit Ahornsirup und der Gewürzmischung für 7 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind.

Auf ein Küchenpapier geben und dort auskühlen lassen, so dass die Schalotten knusprig werden.

Für das Chili-Topping:
2 milde grüne Chilis
½ Limette, Saft
2 EL Reisessig
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chilis in feine Ringe schneiden und mit Reisessig und Zucker in einer kleinen Schüssel marinieren. Zusammen mit den knusprigen Schalotten zum Schluss als Topping auf das Gericht geben. Mit ausgepresstem Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.