▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. März 2024 ▪
Leibgericht mit Zora Klipp

Sabine Härtfelder

Tagliatelle ai porcini mit Wildkräutersalat, Himbeer-Vinaigrette und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:
2 Eier
200 g Semola
1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Eier mit Semola und Salz in der Maschine zu einem Teig kneten und dann in Klarsichtfolie gewickelt in den Kühlschrank zum kurzen Ruhen geben.

Nach dem Ruhen mit der Nudelmaschine dünne Platten ausrollen und in Tagliatelle schneiden. In gesalzenem Wasser 2-3 Minuten al dente garen.

Für den Parmesan-Chip:
100 g Parmesan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech reiben und 10 Minuten im vorgeheizten Backofen auf 180 Grad Heißluft backen.

Für die Sauce:
25 g getrocknete Steinpilze, 1 Stunde vorher in lauwarmen Wasser eingeweicht + Einweichwasser
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne
ca. 10 g Parmesan
100 ml trockener Weißwein
1 Bund glatte Petersilie
1 TL Steinpilzpulver
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Die eingeweichten Steinpilze aus dem Wasser nehmen, dabei das Einweichwasser nicht wegschütten. Pilze klein schneiden und mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Mit dem Einweichwasser der Pilze aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann gehackte Petersilie, etwas Nudelwasser und evtl. etwas Sahne dazugeben.

Al dente gekochten Tagliatelle (siehe oben) kurz in der Pilzsauce schwenken. Evtl. noch Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer und geriebenem Parmesan abschmecken. Eventuell Steinpilzpulver mit hineingeben.

Mit Parmesan und Petersilie bestreut anrichten.

Für den Salat:
50 g Wildkräutersalat
100 g TK-Himbeeren
3 EL Himbeeressig
50 ml Apfelsaft
Ahornsirup, zum Abschmecken
100 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Von den Himbeeren vier Stück für die spätere Garnitur zur Seite legen. Den Rest der Himbeeren kurz erwärmen und durch ein Sieb streichen. Mit Himbeeressig, Apfelsaft, Ahornsirup, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.