▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2024 ▪
Leibgericht mit Zora Klipp

William Ruthel

Pasta mit Gambas al ajillo und Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:
4 Eier
200 g Hartweizengrieß
200 g Weizenmehl
1 Prise Kurkumapulver
5 g Salz + Salz für das Kochwasser

Zunächst die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit allen Zutaten zusammenfügen und mit einem Knethaken verkneten. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Wasser dazu geben. Teig anschließend in Frischhaltefolie 10 Minuten kühlstellen. Dann mit Hilfe einer Nudelmaschine dünne Teigbahnen auswalzen. Dann in die gewünschte Pastaform schneiden. Pasta in gesalzenem Wasser al dente garen.

Für die Gambas:
300 g geschälte, küchenfertige Gambas
1 Zwiebel
4-5 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
1 Zitrone, Saft & Abrieb
4-5 Halme Schnittlauch
3-4 Zweige Koriander
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen, dabei mit einer Prise Zucker und Pfeffer würzen. Chili hacken und hinzugeben. Alles ca. 10 Minuten braten.

Gambas putzen, hinzugeben und braten. Schnittlauch und Koriander hacken, mit in die Pfanne geben und durchschwenken. Dann Gambas aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.

Zwiebel-Knoblauch-Mischung mit Zitronensaft und –abrieb abschmecken.

Für die Mayonnaise:
3 Eier
1 TL Senf
1 TL Honig
3-4 Halme Schnittlauch
1-2 Zweige Koriander
Zucker, zum Abschmecken
ca. 200 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mixen, dann Rapsöl einfließen lassen und eine Mayonnaise hochziehen. Mit Senf, Honig, Zucker und Salz abschmecken. Schnittlauch und Koriander fein hacken und unter die Mayonnaise heben. Bis zum Servieren kühlstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand April 2024):

- 1. Wahl: Vietnam Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (Penaeus vannamei) und Tiger-Garnele (Penaeus monodon)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie