

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2026** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Kaninchen-Tortelli mit Pfifferlingen und Babyspinat

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier, Größe M
 125 g Semola
 75 g Mehl, Type 00
 1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

1 ausgelöste Kaninchenkeule, ca. 200 g
 50 g Karotte
 50 g Staudensellerie
 1 Schalotte
 1 TL Taggiasca-Oliven
 1 Ei
 1 EL Olivenöl
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Majoran
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte und Sellerie waschen, schälen und sehr fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Die Kräuter abrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Kaninchenfleisch parieren und würfeln. Durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfes geben.

Die gewürfelten Gemüse und Schalotte in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kräuter hinzugeben und alles leicht auskühlen lassen.

Den Pfanneninhalt unter das frisch hergestellte Hackfleisch mischen und würzen.

Das Ei trennen. Eiweiß auffangen, Eigelb anderweitig verwenden.

Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils 1 Teelöffel Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu Tortelli formen und verschließen.

Für die Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge
 80 g kalte Butter
 50 ml trockener Weißwein
 150 ml Geflügelfond
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Majoran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge gründlich putzen und bei Bedarf vorsichtig waschen.

1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Pfifferlinge darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Geflügelfond angießen, um die Hälfte einkochen lassen. und den Fond mit der übrigen kalten Butter montieren.

Kräuter abrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und mit den Pfifferlingen wieder in den Fond geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Babyspinat:

50 g junger Babyspinat
 1 kleine Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Spinat waschen und trockenschleudern.

Eine Pfanne erhitzen. Butter zugeben und Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Fertigstellung: Parmesan hobeln. Einen großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Die 20 g Parmesan Hitze leicht reduzieren, die Tortelli hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Den Pfifferlings-Fond in einer großen Pfanne erwärmen, die Salz, aus der Mühle gegarten Tortelli hineingeben und durchschwenken. Den Spinat auf 2 vorgewärmten Tellern anrichten. Die Tortelli daraufsetzen und mit den Pfifferlingen und frisch gehobeltem Parmesan fertig stellen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Laura: *Laura garnnierte das Gericht mit Limettenabrieb und Kapern. .
Zitrone, Kapern*

Zusatzzutaten von Walter: *Walter nutzte Limettenabrieb als Garnitur und verfeinerte die Pfifferlinge
Limette, Sahne mit Sahne.*