

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Januar 2026** ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



André Francé

Pollo-fino-Ragout mit Tagliatelle

Zutaten für zwei Personen

Für das Ragout:

300 g Pollo fino
 2 Möhren
 2 Stangen Staudensellerie
 1 Chilischote
 1 Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 250 ml trockener Weißwein
 300 ml Geflügelfond
 4 Zweige Thymian
 2 Lorbeerblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Möhren schälen, den Sellerie putzen und beides in kleine Stücke schneiden. Chili nach Belieben entkernen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Sellerie, Möhren, Chili und Zwiebel darin einige Minuten anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen. Das Fleisch von der Haut befreien, in mundgerechte Stücke schneiden, in die Pfanne geben und rundum kräftig anbraten. Thymian und Lorbeer hinzufügen, mit Wein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend den Fond und den Knoblauch zugeben. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tagliatelle:

4 Eier
 200 ml Olivenöl
 200 g Hartweizengrieß
 400 g Mehl, Type 00
 Mehl, zum Bestäuben
 1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig in Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Dann in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Nudeln leicht mit Mehl bestäuben, damit sie nicht zusammenkleben.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin 2–3 Minuten al dente garen. Anschließend abgießen und kurz abtropfen lassen.

Für die Fertigstellung:

2 Zitronen, Abrieb
 100 g Pecorino
 Olivenöl, zum Beträufeln
 3 Zweige Petersilie
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Käse fein reiben und ein kleines Schälchen für die Garnitur beiseitestellen. Tagliatelle zum Ragout geben und alles gut miteinander vermengen. Anschließend den Pecorino untermischen, bis sich eine cremige Bindung bildet.

Petersilie fein hacken und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta mit Pecorino, Thymian und einem Spritzer Olivenöl verfeinern. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Garnitur:

Hühnerhaut, von oben

Hühnerhaut in einem Topf mit Öl frittieren und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.