▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juni 2022 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto

Alexander Walter King

Selbstgemachte Tagliatelle mit vegetarischer "Bolognese" und Babyspinat-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die vegetarische Bolognese:
180 g veganes Hack
½ rote Zwiebel
2 frische Knoblauchzehen
400 g Cherrytomaten, aus der Dose
50 g Tomatenmark
500 ml Gemüsefond
100 ml Rotwein (Carbernet Sauvignon)
25 ml Portwein
½ TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Oregano
1 Msp. gemahlener Rosmarin
15 g Butter
½ TL Selleriesalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das vegane Hackfleisch in eine beschichtete Pfanne ohne Öl geben und auf höchster Stufe erhitzen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen, eine Zehe in Scheiben schneiden und eine durch eine Presse geben. Hack mit Selleriesalz würzen. Zwiebel und Knoblauchscheiben zum Hack geben und mit anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen.

Gemüsefond aufkochen und einreduzieren. Cherrytomaten hinzufügen und leicht andrücken. Je nach Süße mit Portwein abschmecken. Thymian, Oregano und gemahlenen Rosmarin hinzugeben. Anschließend auf niedriger Temperatur köcheln lassen und gepressten Knoblauch hinzugeben. Butter hinzugeben und köcheln lassen.

Für die Tagliatelle:
200 g Weizenmehl, Type 405
2 Eier, Größe M
Mehl, für die Arbeitsplatte
½ TL Olivenöl
1 Prise Salz

Salz, Mehl und Eier miteinander vermengen und zu einem Teig kneten.

Den Teig durch eine Nudelmaschine geben. Auf einer mehlierten Arbeitsfläche den Teig zu Tagliatelle schneiden.

Tagliatelle in kochendem Salzwasser mit Olivenöl kochen.

Für den Babyspinat-Salat:
300 g frischer Babyspinat
100 g Pinienkerne
20 ml Brandweinessig
100 ml Birnensaft
1 TL Mirin
3 grüne Kardamomkapseln
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Babyspinat waschen und trockenschleudern. Birnensaft und Kardamom in einem Topf für 10 Minuten einkochen. Anschließend Kardamom entnehmen. Birnensaft mit Salz, Pfeffer, Brandweinessig und Mirin abschmecken. Abkühlen lassen und Olivenöl hinzugeben.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Dressing und Pinienkerne über den Salat geben.

Für die Garnitur:
100 g Parmesan, 18-20 Monate gereift
1 Zweig Basilikum

Parmesan fein reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Basilikum garnieren und servieren.