▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Juli 2019 ▪
Tagesmotto: „Italien“ mit Johann Lafer

Christina Nater

Tris di Pasta: Gnocchi alla Gorgonzola, Tagliatelle mit Salsiccia-Sauce und zitronige Ricotta-Ravioli

Zutaten für zwei Personen

Für den Gnocchi-Teig:
500 g mehligkochende Kartoffeln
200 g Mehl
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser gar kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln mit dem Mehl zu einem Teig verarbeiten. Kleine Kugeln formen und in Salzwasser garen.

Für den Nudelteig (Tagliatelle und Ravioli):
3 Eier
200 g Mehl
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

2 Eier trennen und 2 Eigelbe mit einem ganzen Ei, Mehl und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Salz würzen. Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben. Teig halbieren, ruhen lassen. Eine Hälfte mit einer Nudelmaschine zu Tagliatelle ausrollen. Zweite Hälfte für die Ravioli mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen.

Für die Ravioli-Füllung:
1 Zitrone
125 g Ricotta
65 g Sbrinz Hartkäse
100 g Butter
1 Ei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Zusammen mit dem Ricotta, Eigelb und Sbrinz vermengen. Zitronenschale abreiben, ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ravioli-Teig in Vierecke formen und die Füllung darauf geben. Ravioli verschließen, an den Seiten andrücken und im Salzwasser gar kochen.
Zum Schluss in zerlassener Butter schwenken.

Für die Gorgonzola-Sauce:
150 g Gorgonzola
150 ml Kochsahne, Halbrahm
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gorgonzola in einer Pfanne schmelzen, Sahne dazugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronenschale abreiben. Kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen und mit Zitronenabrieb abschmecken. Über die Gnocchi geben.

Für die Salsiccia-Sauce:
125 g italienische Salsiccia-Würstchen
1 Zwiebel
400 g gehackte Tomaten aus der Dose
100 ml trockener Rotwein
1 TL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig braten. Salsiccia ausdrücken und Wurstbrät in der Pfanne braten. Die Tomaten mit Tomatenmark, Lorbeerblatt und Rotwein dazugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Tagliatelle darin schwenken.

Für die Garnitur:
100 g Parmesan
2 Zweige Basilikum

Parmesan reiben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln.

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