

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Oktober 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Björn Freitag**



**Katrin Hawkins**

**Tagliatelle mit Paprika-Sugo, gerösteter Paprika und frittierten Kapern**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

2 Eier  
 100 g helles Dinkelmehl  
 100 g Hartweizengrieß +  
 Hartweizengrieß, für die Arbeitsfläche  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Beide Mehle mit Eiern und einer Prise Salz zu einem Teig verkneten und in Folie gewickelt mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nudelteig anschließend plattieren und dann in Tagliatelle schneiden. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nebeneinander ausgebreitet auslegen. Anschließend 2-3 Minuten in siedendem Salzwasser al dente garen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und das Nudelwasser für Sauce nutzen.

**Für die gerösteten Paprika:**

1 rote Paprikaschote  
 1 gelbe Paprikaschote  
 Olivenöl, zum Beträufeln  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit der Hautseite nach oben legen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen etwa 20 Minuten rösten lassen. Dann aus dem Ofen nehmen und Haut abziehen. Paprika in Streifen schneiden und jeweils zwei der Streifen zum Anrichten beiseitestellen. Den Rest mit in die Sauce geben.

**Für die Paprika-Sugo:**

1 rote Paprikaschote  
 1 Bund Lauchzwiebel  
 1 gegrillte, gehäutete Paprikaschote  
 (aus dem Glas)  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Tomatenmark  
 1 EL Paprikamark  
 2 EL vegane Crème fraîche  
 100 ml trockener Weißwein  
 100 ml Gemüfefond  
 Olivenöl, zum Braten  
 1 Zweig Basilikum  
 1 Lorbeerblatt  
 1 TL Zucker  
 1 Prise Piment d'Espelette  
 1 Msp. geräuchertes Paprikapulver  
 5 rote Pfefferbeeren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, schälen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Klein würfeln. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Alles zusammen in einer Pfanne mit Öl andünsten. Paprikamark, Tomatenmark und geröstete Paprika aus dem Glas mit in die Pfanne geben und anrösten. Mit Weißwein ablöschen und Fond angießen. Lorbeerblatt hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf mit Zucker abschmecken. Etwas köcheln lassen und dann nochmals mit Piment d'Espelette abschmecken. Lorbeerblatt herausnehmen. Sauce mit einem Pürierstab aufmixen und dann durch ein feines Sieb streichen. Danach zurück in die Pfanne geben und mit etwas Nudelwasser und veganer Crème fraîche nochmals aufkochen lassen.

Kurz vor dem Servieren fertige Pasta mit in die Sauce geben und durchschwenken.

Pfefferbeeren in einem Mörser zerstoßen.

Mit den gerösteten Paprika aus dem Ofen, den frittierten Kapern, Kresse, Basilikum, Pfefferbeeren und dem Parmesan garnieren.

**Für die frittierten Kapern:** Kapern in Mehl wenden und in reichlich Öl in einer Pfanne frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.  
1 EL Kapern  
Mehl, zum Mehlieren  
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

**Für die Garnitur:** Parmesan reiben. Basilikumblätter abzupfen.  
30 g Parmesan  
½ Beet Gartenkresse  
2 Zweige Basilikum

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit gerösteter Paprika, frittierten Kapern und Kräutern garnieren. Wenn gewünscht Parmesan darüber streuen.