

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Januar 2022** ▪
Tagesmotto „Kohl“ mit Cornelia Poletto



Kristin Stavermann

**Selbstgemachte Cavatelli mit Grünkohl-Sauce,
 pochiertem Ei und Grünkohl-Chips**

Zutaten für zwei Personen

Für die Cavatelli:

200 g feines Hartweizenmehl
 Salz, aus der Mühle
 Mehl, zum Bestäuben
 Hartweizenmehl, für die Arbeitsfläche

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Hartweizenmehl und 100 ml lauwarmes Wasser in eine Küchenmaschine geben und gut durchkneten. Den Teig in zwei Portionen teilen und mit einem feuchten Tuch abdecken.

Jede Portion zu 1 cm dicke Rollen formen und diese in 2 cm dicke Stücke schneiden. Ein Gnocchi Brettch mit Mehl bestäuben, ein Teigstück mit dem Daumen sanft darüber drücken und wieder abziehen, so dass ein Muster mit Rillen entsteht. Cavatelli auf ein mit bemehltes Blech legen und fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Pasta danach in gesalzenem Wasser vier Minuten garen. Etwas Nudelwasser für die Sauce aufbewahren.

Für die Grünkohl-Sauce:

200 g Grünkohl
 1 Knoblauchzehe
 300 ml Gemüsefond
 50 g Parmesan
 50 g Butter
 1 Prise Natron
 5 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlblätter von den Stielen und Blattrippen befreien und in kochendem Salzwasser mit etwas Natron versetzt blanchieren. Knoblauch abziehen und hacken. Parmesan reiben. Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie braun wird. Anschließend Grünkohl mit Knoblauch, Parmesan, brauner Butter, Gemüsefond und Olivenöl zusammen pürieren, bis die Sauce eine dickflüssige Konsistenz bekommt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce danach in einem Topf erhitzen und mit etwas abgeschöpftem Nudelwasser auflockern, falls sie zu dick geworden ist. Die Cavatelli in die Sauce geben und darin erwärmen.

Für die Grünkohl-Chips:

6 Grünkohlblätter
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Fleur del Sel
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünkohlblätter in mundgerechte Stücke zupfen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Auf ein Blech verteilen und ca. 20 Minuten im Ofen zu Chips ausbacken.

Für die pochierten Eier:

2 Eier, Größe L
 Neutrales Öl, zum Einfetten
 Fleur del Sel, zum Würzen

Zwei kleine Tassen mit Frischhaltefolie auskleiden und einölen. Danach die rohen Eier vorsichtig hineingeben, zu einem Beutel zusammenziehen und mit Küchengarn zuknoten. Die Eier-Beutel in siedendem Wasser 7 Minuten garen. Danach die Eier aus der Folie nehmen und auf den Cavatelli anrichten, mit Fleur del Sel würzen.

Für die Garnitur:

2 dünne Scheiben Parmaschinken
 Parmesan, zum Reiben

Parmesan hobeln und mit Parmaschinken zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern mit der Garnitur anrichten und servieren.