▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2020 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto

Luis Loibl

Tagliatelle mit Pilzrahmsauce und Polpettine

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:
200 g Mehl, Typ 405
Wiener Grießler, für die Arbeitsfläche
4 Eier
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Die Eier trennen und Eigelbe auffangen. Mehl mit Eigelb, Olivenöl und einer Prise Salz zu einem homogenen Teig verkneten. Kurz in den Kühlschrank geben und ruhen lassen. Arbeitsfläche mit Wiener Grießler bestreuen. Teig mithilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und Tagliatelle herstellen. In Salzwasser garen.

Für die Pilzrahmsauce:
200 g Kräuterseitlinge
4 getrocknete Morcheln
1 Zwiebel
150 ml Sahne
100 ml Geflügelfond
200 ml halbtrockener Weißwein
½ Bund glatte Petersilie
Butter, zum Braten
Cayennepfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln mit ca. 80 ml heißem Wasser übergießen und ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Kräuterseitlinge putzen und in Streifen schneiden. Pfanne erhitzen und Kräuterseitlinge darin anbraten. Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer zweiten Pfanne in Butter anschwitzen. Kräuterseitlinge mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen, dann Geflügelfond, Sahne, angeschwitzte Zwiebel und Morcheln hinzugeben. Mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren unter die Sauce heben.

Für die Polpettine:
250 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel
½ Brötchen, vom Vortag
Semmelbrösel, zum Binden
1 Ei
125 ml Milch
Butter, zum Braten
½ Bund glatte Petersilie
Rapsöl, zum Braten
Cayennepfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Milch in einem Topf erwärmen. Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit der Milch übergießen. Brötchenwürfel einweichen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rinderhackfleisch mit Brötchenwürfel, Zwiebel, Ei und gehackter Petersilie vermengen. Masse ggf. mit Semmelbrösel binden. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Masse zu kleinen Bällchen formen und in einer Pfanne mit Öl ringsherum braten.

Für die Garnitur:
50 g Parmesan
½ Bund glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Parmesan reiben. Gericht mit Petersilie und Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.