

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Februar 2019 ▪  
Leibgericht mit Mario Kotaska



**Magdalena Schwellensattl**

**Pfeffer-Pasta mit Wolfsbarschfilet und Zitronen-Gemüse-Ragout**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:** Das Ei aufschlagen und mit Mehl, 100 ml Wasser, Ei, Salz und schwarzem Pfeffer zu einem Nudelteig kneten. Den Teig für 5 Minuten zum Rasten in den Kühlschrank legen.

280 g Hartweizenmehl  
100 ml Mineralwasser  
1 Ei  
1 TL Salz  
5 g gemahlener schwarzer Pfeffer  
Den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen und zu dünnen Bandnudeln schneiden. In Salzwasser bissfest kochen.

**Für das Zitronen-Gemüse-Ragout:** Die Sellerieknolle schälen und die Schalotte abziehen. Karotte schälen und die Enden entfernen. Sellerie, Karotte und Schalotte klein schneiden und in Butter und Olivenöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen.  
1 Karotte  
200 g Knollensellerie  
1 Schalotte  
3 cm Ingwer  
1 Zitrone  
125 ml Weißwein  
80 g Butter  
2 EL Olivenöl  
Zitrone abwaschen, abtrocknen und die Schale der halben Zitrone abreiben. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Ingwer schälen und fein hacken.  
Zitronenabrieb und Ingwer zum Gemüse geben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüseragout mit den Bandnudeln vermengen.  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Wolfsbarsch:** Fischfilets waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fisch bei geringer Hitze auf der Hautseite anbraten und salzen.  
2 Wolfsbarschfilets à 150 g, mit Haut  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Parmesan reiben. Die Pinienkerne in einer Pfanne mit Butter anrösten.  
20 g Parmesan  
50 g Pinienkerne

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