

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juli 2022 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Drei-Komponenten-Küche" mit Robin Pietsch



Maximilian Maier

**Fettuccine mit Gorgonzola-Birnen-Sauce und karamellisierten Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Fettuccine:**

170 g Farina di Grano Duro  
2 Eier  
1 TL Öl  
1 TL Salz  
Etwas Butter

Farina die Grano Duro, Eier, Öl und Salz vermengen und mind. 5 Minuten lang ordentlich durchkneten. So viel Wasser hinzufügen, dass der Teig geschmeidig wird. Teig zu einer Kugel formen und auf einen bemehlten Teller geben, mit etwas Öl dünn einreiben und zugedeckt mind. 15 Minuten ruhen lassen

Mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und die Teigbahnen zusammenfalten, dabei unbedingt etwas mehlen. Dann Rolle in ca. 8 mm breite Nudeln schneiden. In Wasser mit Salz 2-4 Minuten garkochen und abseihen. Ggf. etwas Butter unter die Nudeln heben, damit sie nicht zusammenkleben.

**Für die Gorgonzola-Birnen-Sauce:**

10 Rucolablätter  
250 g Gorgonzola  
1 Birne  
100 g Ricotta  
150 g Sahne  
1 Zwiebel  
2-4 EL Weißwein, Riesling  
Muskatnuss, zum Reiben  
Zucker, zum Abschmecken  
Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

50 g Gorgonzola einfrieren. Rucola abbrausen und trockentupfen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Weißwein etwas einreduzieren lassen, dann Sahne angießen und alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker würzen. Restlichen Gorgonzola und Ricotta hinzugeben und einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit dem Mixstab durchmischen. Rucola hinzugeben und untermischen. Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien, würfeln und unter die Sauce heben.

**Für die karamellisierten Walnüsse:**

150 g Walnuskerne  
1 TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Gegarte Nudeln in Gorgonzola-Birnen-Sauce schwenken und auf einem Teller anrichten. Karamellierte Walnüsse oben draufgeben und mit einem Sparschäler gefrorene Gorgonzola-Späne abholen.