

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2020** ▪
Tagesmotto „Vegetarische Küche“ mit Alexander Kumptner



Maximilian Zindel

Linguine mit Kräuterseitlingen in zitroniger Weißwein-Sahnesauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Linguine:

3 Eier
 ½ EL Olivenöl
 300 g Mehl
 1 Prise Salz
 Mehl, für die Arbeitsfläche

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Kuhle formen. Eier, Salz und Öl in die Kuhle geben.

Zunächst mit einer Gabel vorsichtig das Ei verquirlen. Nach und nach etwas Mehl vom Rand mit einarbeiten, bis eine sämige Masse entsteht. Dann mit dem restlichen Mehl verkneten.

Sobald der Teig weder an den Händen noch an der Arbeitsfläche kleben bleibt, von Hand oder mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in die gewünschte Form in etwa 4 mm dünne Linguine schneiden. Etwas Mehl über die Nudeln geben.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln in das Wasser geben. 3-4 Minuten kochen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Kräuterseitlinge in Weißwein-Sahnesauce:

250 g dicke Kräuterseitlinge
 1 Zitrone
 40 g Butter
 150 ml Sahne
 50 ml trockener Weißwein
 1 Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen.

Die Kräuterseitlinge putzen und knapp über dem Stiel abschneiden. Die Stiele und Köpfe erst in Scheiben und dann in Streifen schneiden, so dass sie in etwa die Dicke von Spaghetti haben.

Die Pilze zur geschmolzenen Butter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei etwas höherer Temperatur anbraten. Mit Weißwein ablöschen und ca. 8 Minuten unter gelegentlichem Rühren dünsten.

Die Sahne steif schlagen, unterheben und kurz unter Rühren aufkochen. Die Temperatur reduzieren und rühren, bis die Sahne leicht eindickt.

Zitrone auspressen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Schnittlauch abbrausen, in kleine Ringe schneiden und dazugeben. Zum Schluss mit Linguine vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.