

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. September 2026 ▪**
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Michael Möller-Krächan

Saltimbocca di tacchino mit Weißweinsud und Tagliatelle

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Putensteaks
 200 g Parmaschinken, in langen,
 dünnen Scheiben
 100 g Butterschmalz
 40 g Butter
 2 Blätter Salbei

Den Backofen auf 60 °C Umluft vorheizen.

Putensteaks und mit Parmaschinken umwickeln. Jeweils ein Salbeiblatt mit einem Zahnstocher befestigen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch kurz von allen Seiten anbraten, dann im Ofen warmstellen.

Butter in der Pfanne zerlassen und Fleisch zum Schluss noch leicht mit zerlassener Butter übergießen.

Für den Sud:

1 Schalotte
 40 g kalte Butter
 20 ml Gemüsefond
 50 ml lieblicher Weißwein
 2 cl Weinbrand
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 TL Sojalecithin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein schneiden und in etwas Öl glasig dünsten. Dann mit Fond, Wein und Weinbrand ablöschen und einreduzieren. Flüssigkeit durch ein Sieb passieren. Sojalecithin und kalte Butter hinzugeben und mit dem Stabmixer zu einem Schaum aufziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nudeln:

2 Eier
 160 g Mehl, Type 00
 40 g Semola
 1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem Teig vermengen und in der Küchenmaschine durchkneten. Teig in der Nudelmaschine dünn ausrollen und danach in dünne Streifen schneiden oder durch die Maschine lassen.

Zum Trocknen mit etwas Semola bestreuen und zur Seite stellen. Nudeln in Salzwasser 2-3 Minuten al dente kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.