

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Ellen Stautmeister

**Scherennudeln mit Kichererbsen-Puttanesca, Chili-Öl
und Trauben-Fenchel-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Scherennudeln:

300 g Mehl, Type 00
 Salz, aus der Mühle

Einen großen Kochtopf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

150 ml Wasser mit Mehl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Nudelteig mit einer Schere in kleine Stücke schneiden. Die Teigstücke direkt in das kochende Wasser geben und 2-4 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend die Nudeln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, direkt zur Sauce geben und gut miteinander vermengen.

Für die Sauce:

125 g Kirschtomaten
 200 g Kichererbsen, aus der Dose
 60–65 g grüne, entsteinte Nocellara-
 Oliven
 1½ EL kleine Kapern in Lake
 3 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Abrieb
 ca. 250 ml Gemüsefond
 ½ EL Tomatenmark
 50 ml Olivenöl
 20 g glatte Petersilie
 1 TL geräuchertes, scharfes
 Paprikapulver
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 ¾ TL Kümmelsamen
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und mit der flachen Seite eines Messers leicht andrücken. Kichererbsen abspülen und sehr gut trocken tupfen.

Olivenöl in einer großen, hohen Pfanne erhitzen. Knoblauch, Kichererbsen, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Tomatenmark und eine kleine Prise Salz hineingeben. Bei mittlerer bis hoher Hitze 10–12 Minuten braten und regelmäßig umrühren, bis die Kichererbsen leicht knusprig sind.

Oliven halbieren. Petersilie grob hacken und mit Zitronenabrieb, Kapern und Oliven vermischen. Etwa zwei Drittel dieser Mischung mit den Kirschtomaten und Zucker zu den Kichererbsen geben. Alles weitere 2 Minuten anbraten. Gemüsefond angießen und kurz aufkochen lassen. Die frisch zubereitete Pasta in die Sauce geben. Bei Bedarf etwas zusätzliches Wasser angießen.

Zum Schluss die restliche Petersilien-Kapern-Oliven-Mischung unterheben und die Pasta mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Mit etwas Olivenöl verfeinern.

Für das Chili-Öl:

1 Chilischote
 75 ml Olivenöl

Öl erhitzen. Chilischote in schmale Scheiben schneiden, mit dem heißen Öl übergießen und für solange wie möglich ziehen lassen.

Für den Salat:

80 g Pflücksalat
½ kleiner Fenchel
100 g rote kernlose Trauben
1 Zitrone, Saft
2 EL Olivenöl
1 TL weißer Balsamicoessig
½ TL Ahornsirup
25 g geschälte Pistazien
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Trauben halbieren und in einer sehr heißen Pfanne mit wenig Olivenöl 2-3 Minuten anrösten, bis sie leicht karamellisieren. Mit einem kleinen Spritzer Balsamicoessig abschmecken.

Salat waschen und trockenschleudern. Ggf. in mundgerechte Stücke zupfen. Fenchel putzen und sehr fein hobeln. Pistazien grob hacken. 1 Esslöffel Zitronensaft, restliches Öl und Essig sowie Ahornsirup zu einem cremigen Dressing mixen. Pflücksalat und Fenchel mit dem Dressing vorsichtig vermengen. Die warmen Trauben darauf verteilen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb
3-4 Zweige Petersilie

Petersilienblätter abzupfen, waschen und gut trocken tupfen. Anschließend fein hacken und mit Zitronenabrieb über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.