

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 04. August 2025** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Michel Ulbricht

Tagliatelle mit gebratenem Lachsfilet und Weißwein-Sahnesauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

3 Eier
 1 EL Olivenöl
 375 g Pastamehl
 ½ TL Salz

Den Nudelteig aus 275 g Mehl, den Eiern, dem Salz und dem Olivenöl herstellen. Den Teig durch eine Nudelmaschine geben, sodass dünne Bahnen entstehen. Diese Bahn zu Tagliatelle schneiden und auf einem Backblech mit restlichem Mehl vermengen, damit die Nudeln nicht kleben. Kurz vor dem Servieren für 3-4 Minuten kochen.

Für den Lachs:

2 Lachsfilets ohne Haut à 120 g
 1 Zitrone, Saft
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 1 Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs abtropfen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Lachs anbraten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Weißwein-Sahnesauce:

1 kleine Speisezwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Chilischote
 50 g Parmesan
 1 EL Butter
 200 ml Schlagsahne
 50 ml trockener Weißwein
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Chili fein hacken. In einem Topf Zwiebeln, Knoblauch und Chili in Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Sahne hinzugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und zum Binden unterrühren.

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill

Dill hacken. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.



Laut WWF ist **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Juli 2025*):

- 2. Wahl: Europa Aquakultur Netzkäfiganlagen: Norwegen, Schottland, Irland, Faröer, Island
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 Wildfang Fallen und Reusen: Ostsee