

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. November 2025** ▪
„Rezepte-Tausch“ mit Johann Lafer



Daniela Jahn

Tagliatelle mit Pilzrahmsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

3 Eier
 1 EL Olivenöl
 200 g Mehl, Type 00
 100 g Semola

Das Mehl und Semola auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier hineinschlagen und Olivenöl zugeben. Mit einer Gabel die Eier nach und nach mit dem Mehl vermengen, bis ein Teig entsteht. Falls der Teig zu trocken wirkt, esslöffelweise kaltes Wasser zugeben, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Der Teig soll glatt, elastisch und nicht mehr klebrig sein.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig portionsweise dünn ausrollen (mit Nudelholz oder Nudelmaschine) und in Bahnen auslegen. Die Bahnen leicht bemehlen, locker aufrollen und mit einem scharfen Messer in ca. 7–8 mm breite Streifen schneiden. Die Streifen vorsichtig auflockern und leicht bemehlen, damit sie nicht zusammenkleben.

Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser 2–3 Minuten al dente garen und abgießen.

Für die Pilzrahmsauce:

200 g gemischte Pilze, z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, Pfifferlinge
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 40 g kalte Butter
 100 ml Sahne
 40 ml Weißwein
 100 ml Gemüsefond
 2 TL helle Sojasauce
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Mehl, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und grob schneiden. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Pilze darin kräftig anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und zu den Pilzen geben, kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen, dann den Fond zugießen und etwas reduzieren lassen. Sahne angießen und alles cremig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und heller Sojasauce abschmecken. Bei Bedarf mit etwas kalter Butter oder Mehl leicht binden.

Für die Garnitur:

½ Bund glatte Petersilie

Petersilie als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.