

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Dezember 2025**
„Kindheitserinnerungen“ mit Viktoria Fuchs



Mona Hemme-Stromeyer

Tagliatelle alla bolognese mit Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

1 Ei
 1 EL Olivenöl
 100 g Pizzamehl, Type 00
 50 g Semola
 Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethacken zu einem festen Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und sofort in den Kühlschrank legen.

Teig in drei gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und diese mit der Hand flach drücken. Dann nach und nach durch die Teigwalze der Küchenmaschine lassen. Zu Beginn immer wieder zusammenfallen und neu durchlassen. Dann die langen Platten mithilfe eines Tagliatelle-Aufsatzes zu Pasta verarbeiten und aufhängen. Es ist wichtig die Teileile gut zu bemehlen, ansonsten kann es kleben bleiben

Für die Bolognese:

180 g Rinderhackfleisch
 1 Karotte
 1 Lauch
 ¼ Knollensellerie
 1 Schalotte
 400 g gehackte Tomaten
 60 g Parmesan
 1 L Gemüsefond
 250 ml Primitivo-Rotwein
 5 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse schälen bzw. abziehen, in kleine Würfel schneiden und anschließend das Gemüse und das Fleisch anbraten. Mit etwas Honig karamellisieren. Mit etwas Rotwein ablöschen und anschließend die gehackten Tomaten dazugeben und mit Gemüsefond nach und nach aufgießen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

Für das Basilikum-Öl:

1 großes Bund Basilikum
 200 ml Traubenkernöl
 Salz, aus der Mühle

Öl mit dem Basilikum auf knapp 60 Grad (auf keinen Fall mehr, sonst wird es bitter) erwärmen. Anschließend alles in einem Mixer mit einer Prise Salz geben und gut durchmischen. Dann durch ein Sieb abgießen, in eine Spritzflasche geben und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.