

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2025 ▪**  
**„Vegetarisches Herbstgericht“ mit Robin Pietsch**



**Barbara Kübler**

**Tagliatelle alla "Carbonara" mit Waldpilzen und Trüffel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pasta:**

2 Eier  
 1 EL Olivenöl  
 150 g Semola di Grano duro + Semola,  
 zum Nacharbeiten  
 50 g Mehl, Type 00  
 2 TL Salz  
 Salz, aus der Mühle

Die Eier, das Olivenöl, Semola, Mehl und 2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig dünn ausrollen und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden.

**Für die Sauce:**

50 g braune Champignons  
 50 g Kräuterseitlinge  
 80 g Steinpilze  
 10 g getrocknete Steinpilze  
 2 Frühlingszwiebeln  
 1 Knoblauchzehe  
 3 Eier  
 3 EL italienischer Hartkäse, mit  
 mikrobiellem Lab  
 50 g Butter  
 25 ml trockener Weißwein  
 Salz, aus der Mühle

Getrocknete Steinpilze in so wenig Wasser wie möglich einweichen.

Dann herausnehmen und sehr klein schneiden. Steinpilz-Wasser aufbewahren. Frische Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in einer großen Pfanne in Butter andünsten. Pilze dazugeben und ebenfalls kurz andünsten, salzen.

Eier trennen. Hartkäse reiben. Die Eigelbe mit 1 EL Steinpilz-Einweichwasser, 1 EL Weißwein und dem sehr fein geriebenen Käse verquirlen.

**Für die Fertigstellung:**

¼ schwarzer Wintertrüffel  
 1 Zweig glatte Petersilie  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pasta in reichlich Salzwasser ca. 1-2 Minuten garen. Etwas Kochwasser aufheben. Pasta in eine heiß ausgespülte Schüssel geben, die Eimasse darüber geben und alles sehr zügig miteinander verrühren. Die gedünstete Pilzmasse darüber geben und dann ebenfalls unterheben. Petersilie fein hacken.

Trüffel über die Pasta hobeln, sehr fein geschnittene Petersilie darüber geben und mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.