

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2025** ▪  
**Leibgericht mit Robin Pietsch**



Leonie Beyer

**Tagliatelle in Weißweinsauce mit gebratenem Lachs,  
Chorizo und Tomaten-Oliven-Topping**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

1 Ei  
 150 g Weizenmehl, Type 550  
 1 EL Salz

Das Ei mit Mehl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser einarbeiten. Teig in Folie wickeln und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend ausrollen und in die gewünschte Pastaform schneiden. Auf bemehlter Arbeitsfläche liegen lassen. Pasta kurz vor dem Servieren in Salzwasser leicht bissfest garen.

**Für die Sauce:**

1 Schalotte  
 1 Zitrone, Saft  
 70 g Butter  
 50 g Frischkäse  
 100 ml Sahne  
 100 ml trockener Weißwein  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Dann Sahne und Frischkäse zugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in ein hohes Gefäß geben und pürieren, sodass ein leichter Schaum entsteht.

**Für den Lachs und die Chorizo:**

2 Lachsfilets, mit Haut  
 50 g Chorizo  
 Olivenöl, zum Einölen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, leicht einölen und ruhen lassen. Lachs mit der Hautseite nach oben in eine Pfanne geben. Sobald die Pfanne heiß wird und der Lachs anfängt zu braten, den Fisch wenden und auf der Hautseite ca. 5 Minuten braten. Chorizo in dünne Scheiben schneiden. In die Pfanne zum Lachs geben und knusprig braten.

**Für die Tomaten und Oliven:**

300 g reife, bunte Kirschtomaten  
 10 schwarze, entsteinte Oliven  
 Olivenöl, zum Marinieren  
 ½ Bund Basilikum  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren, Oliven in kleine Würfel schneiden und beides vermengen. Basilikum klein schneiden und ebenfalls zugeben. Dann alles mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:** Basilikum als Garnitur verwenden.  
½ Bund Basilikum

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)