

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2025 ▪
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs**



Matthias Engelmann

Tagliatelle mit Basilikum-Pesto, Burrata und Ofentomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

2 Eier
2 EL Olivenöl
200 g Weizenmehl + Mehl, zum Bestäuben
0,5 TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen. Eier, Öl und Salz hinzugeben und von der Mitte aus beginnendend mit einer Gabel oder den Händen verrühren. Vom Rand mehr und mehr Mehl hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Diesen noch weitere 5 Minuten mithilfe der Küchenmaschine kneten. Den den Teig halbieren, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 15 Minuten in den Kühlschrank geben.

Den Teig auswickeln, dann mehlieren und mithilfe der Nudelmaschine bis zur gewünschten Dicke auswalzen. Im letzten Arbeitsgang in Tagliatelle schneiden. Wieder leicht mehlieren, damit sie nicht zusammenkleben. Im kochenden Salzwasser al dente garen.

Für das Pesto:

2 Knoblauchzehen
½ Chilischote
1 Zitrone, Saft & Abrieb
100 g Montello
100 ml Olivenöl
50 g Mandelstifte
2 Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikumblätter abzupfen, abbrausen und trockenwedeln. Basilikum, Chili und Montello in einen Multizerkleinerer geben. Knoblauch abziehen und reiben. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.

Knoblauch, Mandeln sowie etwas Zitronenabrieb und Saft hinzufügen. Mixen und nach und nach das Olivenöl einarbeiten, dass eine cremig-stückige Konsistenz entsteht. Ggf. mit weiteren Mandeln oder Olivenöl ergänzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Burrata:

2 Burrata
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Burrata abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Tomaten:

12 Cherrytomaten
2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren. Die halbierten Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in eine kleine ofenfeste Schale legen. Knoblauch abziehen und reiben. Tomaten salzen und pfeffern. Den geriebenen Knoblauch mit Olivenöl mischen und auf die Tomatenträufeln. Mit Thymianblättern bestreuen. In den Ofen geben und für 30 Minuten garen.

Für die Garnitur:

½ Pfirsich
50 g Montello
2 EL Mandelstifte
2 Zweige Basilikum

Pfirsich einfrieren. Den gefrorenen Pfirsich auf die Burrata reiben, mit Mandelstiften und Basilikumblättern garnieren. Montello reiben und Käse als Häufchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Käsehäufchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 8–10 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und über eine Tasse oder kleine Schale geben. Auskühlen lassen. Im Käse-„Körbchen“ etwas Pesto anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.