

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. April 2026 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Ulrich Paul

Tagliatelle mit bunten Ofentomaten, Burrata und gerösteten Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

3 Eier, Größe M
1 EL Olivenöl
300 g Weizenmehl, Type 00
Mehl, zur Verarbeitung der Pasta
Semola, zur Verarbeitung der Pasta
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und eine Mulde formen. Eier, 1 TL Salz, Olivenöl und 45 ml Wasser in die Mulde geben. Mit einer Gabel das Mehl einarbeiten, dann von Hand das Ganze in ca. 5-6 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Alternativ den Teig mithilfe der Rühr- bzw. Knetmaschine herstellen und von Hand „nacharbeiten“.

Teig in Frischhaltefolie einwickeln und möglichst 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig dünn ausrollen und mit dem Nudelaufsatz der Küchenmaschine nach und nach in Tagliatelle schneiden. Mehlieren und in reichlich kochendem Salzwasser 3-4 Minuten al dente garen.

Für die Ofentomaten:

400 g Kirschtomaten, rot, gelb und schwarz
3 Knoblauchzehen
2 EL Ahornsirup
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und andrücken. Kirschtomaten waschen und halbieren. Mit dem angedrückten Knoblauch in eine Ofenform geben. Mit Olivenöl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer marinieren. 15 Minuten bei 200 °C rösten, bis die Tomaten aufplatzen.

Zur Fertigstellung:

1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Burrata
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
½ Bund Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen, fein würfeln und einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig andünsten. Tagliatelle abgießen und zum Knoblauch und der Zwiebel in die Pfanne geben. Die heißen Ofentomaten hinzufügen. Etwas Olivenöl und Butter hinzugeben. Vorsichtig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Burrata und frisch gezupfte Minze beifügen.

Für die gerösteten Pistazien:

40 g Pistazienkerne
Salz, aus der Mühle

Pistazien in einer Pfanne leicht anrösten und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.