

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2026**
Leibgericht mit Zora Klipp



Matthias Grosche

**Tagliatelle mit gelber Basilikum-Tomatensauce,
gerösteten Walnüssen und Rucola-Pesto**

Zutaten für zwei Personen

Für den Pastateig:

2 Eier
 200 g Weizenmehl, Type 00
 20 g Semola, Hartweizengrieß
 Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten mit einer Gabel in einer großen Schüssel zusammenrühren. Anschließend auf einer Arbeitsplatte ordentlich durchkneten, bis der Teig eine Masse ist und weder klebt, noch krümelte. Ggf. mit etwas Mehl oder Wasser (bei kleinen Eiern) nacharbeiten. Dann den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Nach 20 Minuten den Teig halbieren und in einer Nudelmaschine etwa 1-1,5 cm ausrollen. Ggf. die Nudelbahnen der Länge nach halbieren, damit sie nicht zu unhandlich werden. Anschließend in ca. 7 mm breite Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser al dente garen.

Für die Tomatensauce:

500 g gelbe Kirschtomaten
 5 rote Kirschtomaten
 3 Knoblauchzehen
 1 rote Zwiebel
 ½ gelbe Chilischote
 40 g Parmesan
 150 ml trockener Weißwein
 3 EL dunkler Balsamicoessig
 1 EL Agavendicksaft
 Olivenöl, zum Braten & Verfeinern
 50 g Walnüsse
 30 g Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Gelbe Tomaten halbieren. Rote Tomaten in feine Scheiben schneiden. Basilikum zupfen und einige schöne Blätter für die Garnitur beiseitelegen. Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden.

Zwiebel in Olivenöl auf mittlerer Stufe anbraten. Kurz bevor sie glasig sind, den Knoblauch und Chili hinzugeben. Anschließend die gelben Kirschtomaten in die Pfanne geben. Die Sauce immer mal wieder umrühren, bis die Tomaten anfangen zu zerfallen.

Tomatenscheiben der roten Kirschtomaten auf mittlerer Stufe in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, mit Balsamicoessig ablöschen und etwas salzen. Sobald der Essig reduziert ist, die Scheiben vorsichtig zur Seite legen.

Mit Weißwein die gelbe Tomatensauce ablöschen und mit 30 g geriebenen Parmesan sowie dem Agavendicksaft vermengen.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl bei niedriger Temperatur rösten. Sobald sie etwas Farbe bekommen haben, herausnehmen und einige Walnüsse für die Garnitur zur Seite stellen. Den Rest in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Sauce mit 25 g Basilikum in einem Mixer geben und mit ca. 3 EL Olivenöl zu einer cremigen Konsistenz mixen. Die Sauce zurück in die warme Pfanne geben und mit den gehackten Walnüssen und Pasta vermengen.

Für das Rucola-Pesto:

50 Rucola
1 kleine Knoblauchzehe
¼ Zitrone, Saft
30 g Parmesan
50 ml Olivenöl
30 g Pinienkerne
Salz, aus der Mühle

Rucola abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und kurz abkühlen lassen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und mixen. Das Pesto sollte noch etwas Biss haben.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan
Tomatenscheiben, von oben
Basilikumblätter, von oben
Walnüsse, von oben
1 TL Chilipulver

Parmesan hobeln. Die Pasta mit Sauce auf einem Teller anrichten, mit gehobeltem Parmesan, frischen Basilikumblättern, den roten Tomatenscheiben und den Walnüssen dekorieren. Den Tellerrand mit etwas Chilipulver dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.