

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juli 2026** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Philipp Hawlitschka

**Tagliatelle mit Safran-Sahnesauce, Salsiccia,
Champignons und Pancetta-Würfeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

2 Eier
200 g Mehl
1 Prise Salz

Aus dem Mehl, den Eiern und einer Prise Salz einen Teig herstellen. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Mit einem Nudelholz dünn ausrollen, an der langen Seite aufwickeln und in gleichmäßig dicke Streifen schneiden.

Nudeln in kochendes Salzwasser geben und bissfest garen.

Für die Sauce:

200 g Fenchel-Salsiccia
150 g Champignons
100 g Parmesan
200 ml Sahne
0,2 g gemahlener Safran
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Safranpulver in ca. 4 Esslöffel Wasser auflösen.

Salsiccia häuten und in Würfel schneiden. In einer heißen Pfanne anbraten. Champignons ggf. putzen, vierteln und zur Salsiccia in die Pfanne geben. Sahne dazugeben.

Kurz bevor die Nudeln fertig sind, den Safran dazu geben und verrühren.

Die Nudeln dazu geben und kurz ziehen lassen. Danach die Herdplatte ausschalten. Parmesan reiben, dazugeben und schnell vermischen. Ggf. etwas Kochwasser von den Nudeln zur Sauce geben. Mit Pfeffer würzen.

Für die Pancetta-Würfel:

50 g Pancetta, am Stück

Pancetta in Würfel schneiden. In der Pfanne so lange auslassen, bis sie gleichmäßig goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.