

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Januar 2026** ▪
Vorspeise mit Zora Klipp



Bastian Simon

Tagliatelle mit Safransauce und White-Tiger-Garnelen

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

3 Eier, Größe L
 3 EL Olivenöl
 200 g Mehl, Type 00
 100 g Semola + Semola zum Ausrollen
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Semola, Eier, Salz und Olivenöl in der Küchenmaschine kneten bis ein elastischer Teig entstanden ist. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben. Anschließend den Teig per Hand zu einer Kugel formen, einfolieren und ca. 10 Minuten kühl stellen. Danach den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und halbieren. Mit einem Nudelholz zu einem länglichen, dünnen Fladen ausrollen, damit er durch die Maschine passt. Damit er nicht klebt immer mal wieder mit Semola bestreuen.

Nudelteig durch die Nudelmaschine von größter bis kleinster Stufe jeweils zweimal durchlaufen lassen. Zuletzt den Tagliatelle-Aufsatz nutzen und Tagliatelle herstellen. Diese in Semola wenden, damit sie nicht zusammenkleben. Wasser mit viel Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Pasta ca. 5-7 Minuten garen.

Für die Garnelen:

6 große White Tiger Garnelen, mit
 Schale, Schwanz und Kopf
 Olivenöl, zum Anbraten

Garnelen von den Schalen, Schwanz und Kopf befreien, den Darm entfernen. Die Karkassen zur Seite stellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Karkassen darin anbraten bis sie Farbe annehmen. Diese danach aus der Pfanne nehmen und entsorgen. Anschließend die Garnelen ganz kurz anbraten und herausnehmen, sobald sie Farbe angenommen haben.

Für die Sauce:

8 kleine Kirschtomaten
 4 Knoblauchzehen
 4 Schalotten
 1 frische gelbe Habanero
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 200 ml Sahne
 100 ml trockener Weißwein
 100 ml französischer Pastis
 1 EL Olivenöl
 0,2 g Safranfäden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Die halbe Habanero in kleine Würfel schneiden. Drei der kleinen Kirschtomaten mit dem Messer sehr fein hacken, sodass sie sehr stückig werden. Die restlichen Kirschtomaten halbieren. Schalotten, Knoblauch und die Chilistücke in einer Pfanne andünsten. Dann alles an den Pfannenrand schieben und in die Mitte der Pfanne einen kleinen Schuss Olivenöl geben. Safran darin unter leichtem einrühren 30 Sekunden andünsten. Die gehackten Tomaten auf den Safran geben und den gesamten Inhalt der Pfanne gut umrühren, damit der Safran seinen Geschmack und Farbe abgibt. Halbierte Kirschtomaten hinzufügen. Mit Weißwein und Pastis ablöschen und leicht einkochen lassen.

Sahne angießen und etwas reduzieren lassen. Garnelen hinzugeben und in der Sauce garziehen lassen. Ab und zu etwas umrühren. Zitrone halbieren und etwas Saft in die Sauce pressen. Bei Bedarf mit Zitronenabrieb abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Tagliatelle direkt mit einem Pastalöffel aus dem Kochtopf in die Pfanne geben und alles gut durchschwenken. Ggf. noch etwas von dem Pastawasser hinzufügen. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Parmesan und Basilikum als Garnitur verwenden.
50 g Parmesan
1 Zweig Basilikum

Mit einer großen Pinzette und einer Suppenkelle die Tagliatelle aufrollen und in einem tiefen Teller anrichten. Die Safransauce mit den Garnelen und den Tomaten vorsichtig drüber geben und mit Basilikum garniert servieren.



Laut WWF sind tropische **Garnelen**, aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand Januar 2026*):

- 1. Wahl: Vietnam (Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnelen (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie)