

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. März 2026 ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Marcel Höflich

**Tagliatelle mit Tomatensauce, Basilikum-Öl und
 Parmesan-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

6 Eier, Größe M
 1 EL Olivenöl
 250 g Weizenmehl, Type 00
 1 TL Salz + 2 EL Salz

Den Backofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen, auf der Arbeitsfläche anhäufen und in der Mitte eine Mulde formen. Zwei Eier und vier Eigelb verquirlen, das Olivenöl unterrühren und die Mischung in die Mulde geben. Von der Mitte aus nach und nach Mehl einarbeiten und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu fest oder bröselig sein, esslöffelweise etwas Olivenöl hinzufügen. Teig zu einer Kugel formen, fest in Frischhaltefolie wickeln und solange wie möglich im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig portionsweise mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und mit dem entsprechenden Aufsatz oder per Hand zu Tagliatelle schneiden.

Pasta in reichlich kochendem Wasser mit 2 EL Salz etwa 3 Minuten al dente garen. Abgießen, direkt zur Sauce geben und gut schwenken.

Für die Tomatensauce:

700 g San-Marzano-Tomaten
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 2 Sardellen
 1 EL Tomatenmark
 50 ml trockener Weißwein
 Olivenöl, zum Beträufeln + Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und parallel eine Schüssel mit Eiswasser vorbereiten. Tomaten kreuzweise einschneiden, für etwa 20 Sekunden in das kochende, gesalzene Wasser geben, anschließend sofort im Eiswasser abschrecken. Tomaten häuten, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Einige Minuten ziehen lassen, dann überschüssige Flüssigkeit abgießen. Tomatenstücke auf ein Backblech geben, großzügig mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten rösten, bis sie deutlich Farbe annehmen – je stärker die Röstaromen, desto intensiver der Geschmack. Schalotte abziehen und fein würfeln. In etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Tomatenmark hinzufügen und kräftig anrösten. Knoblauch abziehen, fein hacken, zusammen mit den Sardellen zugeben und kurz mitrösten, bis sie sich auflösen. Mit dem Weißwein ablöschen und fast vollständig reduzieren lassen. Die gerösteten Tomaten zur Sauce geben und alles etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend fein pürieren und je nach gewünschter Konsistenz etwas Pastawasser unterrühren. Mit Salz abschmecken. Die gegarte Pasta direkt zur Sauce geben, gut vermengen und kurz ziehen lassen. Mit Pfeffer würzen.

Für das Basilikum-Öl: Basilikumblätter 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, anschließend sofort in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken und mit 20 g Basilikum 80 ml Rapsöl Rapsöl und Olivenöl sehr fein mixen. Öl durch ein feines Tuch oder 1 EL Olivenöl Passiertuch abseihen.

Für den Parmesan-Crunch: Parmesan fein reiben und gleichmäßig in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald der Käse goldgelb ist, die Pfanne vom Herd ziehen und vollständig auskühlen lassen. Den ausgehärteten Käse in grobe Stücke brechen.

Pasta in tiefen Tellern aufgedreht servieren. Mit Öl beträufeln und Parmesan-Crunch darauf geben.