

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Februar 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Tim Frömel

**Trüffel-Tagliatelle mit Champignons, gerösteten
Walnüssen und Rucola-Granatapfel-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier, Größe M
 1 EL Olivenöl
 200 g Weizenmehl, Type 00
 Salz, aus der Mühle

Die Eier, Mehl, eine Prise Salz und Olivenöl zunächst mit einem Löffel grob vermengen. Anschließend in einer Küchenmaschine mit Knethaken etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig danach mit den Händen kurz weiterkneten, bis er geschmeidig ist. In Frischhaltefolie mindestens 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig in handballengroße Portionen teilen, zu Rechtecken formen und in einer Nudelmaschine schrittweise dünn ausrollen. Anschließend die Teigplatten leicht bemehlen und durch den Tagliatelle-Aufsatz drehen. Tagliatelle in gesalzenem Wasser 3-4 Minuten al dente garen.

Für die Champignons:

8 braune Champignons
 2 Knoblauchzehen
 ½ Limette, Saft
 2-3 EL Trüffelöl
 1-2 Zweige krause Petersilie

Champignons putzen, den Stiel entfernen und in Scheiben schneiden. Champignons in Trüffelöl anbraten. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Mit den Champignonscheiben anrösten. Limetten dazugeben, die Pfanne vom Herd nehmen und gehackte Petersilie vorsichtig unterrühren.

Für die Trüffelsauce:

2 Schalotten
 3 Eigelb
 100 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 150 ml Sahne, 30 %
 40 g weiße Trüffelbutter, mit 6 %
 Bianchetto-Trüffel
 1 EL Butter
 100 ml Weißwein
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in einem Topf mit Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Etwa 3 Minuten einreduzieren lassen, dann den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eier trennen, Eigelbe auffangen, Eiweiß anderweitig verarbeiten. Hartkäse fein hobeln. Käse, Eigelbe und Sahne zu einer glatten Masse verrühren. Sobald die Schalotten und der Weißwein nicht mehr heiß sind, die Käse-Sahne-Mischung unterrühren. Trüffelbutter dazugeben und gut einarbeiten. Je nach gewünschter Konsistenz bei Bedarf noch etwas Sahne hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gerösteten Walnüsse:

100 g Walnüsse

Walnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne vorsichtig unter ständigem Schwenken anrösten. Danach hacken.

Für die Zitronenvinaigrette:

½ Zitrone, Saft
 1 TL Honig
 1 TL Dijonsenf
 5 EL Olivenöl
 Salz aus der Mühle

Olivenöl mit dem Zitronensaft, Honig und Senf vermengen. Mit etwas Salz abschmecken und über den Rucola geben.

Für den Rucola-Granatapfel-Salat:

80 g Rucola
4 EL Granatapfelkerne
1 EL geröstete, gehackte Walnüsse,
von oben

Rucola waschen, trocken schleudern und in eine Schale geben. Rucola mit den gerösteten, gehackten Walnüssen bestreuen, mit der Zitronen-Vinaigrette anmachen und mit Granatapfelkernen garnieren.

Für die Garnitur:

15 g schwarzer Wintertrüffel
50 g italienischer Hartkäse, mit
mikrobiellem Lab

Trüffel und Käse reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.