

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juli 2019 ▪  
"Pasta" mit Cornelia Poletto



Franziska Schulte

**Zitronen-Bandnudeln mit Lachswürfeln in Fenchel-  
Vanille-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Nudeln:**

190 g Mehl  
1 Zitrone  
2 Eier  
1 EL Olivenöl  
1 TL Salz

Die Schale der Zitrone abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. In einer Schüssel Mehl mit Eiern, Olivenöl, 1 EL lauwarmen Wasser und Salz zu einem Teig vermengen. Die Hälfte des Zitronenabriebs und die Hälfte des Saftes mit zu dem Teig geben. Den Rest für den Lachs aufbewahren. Alles zusammen zu einem glatten Teig kneten und ruhen lassen.

Nudelwasser aufsetzen und salzen. Den Teig zu zwei Kugeln formen, jede Kugel mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Die Rechtecke mit Mehl bestäuben und den Teig aufrollen. Mit einem Messer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Sobald das Wasser kocht, Hitze reduzieren und die Nudeln in das Wasser gleiten lassen. Für etwa 5 Minuten im Wasser ziehen lassen. Abschöpfen und in einer Schüssel kurz beiseite stellen.

**Für den Lachs:**

2 Lachsfilets, à 120 g, ohne Haut  
1 Chili  
1 Orange  
1 Sternanis  
2 Kardamomkapseln  
½ TL Kurkuma  
3 EL Olivenöl  
2 EL Ghee  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Lachs würfeln, in einen tiefen Teller geben und mit etwa 3 EL Olivenöl beträufeln. Die Chili in feine Ringe schneiden und über den Lachs bröseln. Etwas pfeffern. Anschließend den Kardamom öffnen und die beiden Kapseln mit zum Fisch geben. Die Schale der Orange abreiben und ein wenig davon dazugeben. Restliche Orange für das Fenchelgemüse aufbewahren. Kurkuma zur Marinade geben und die Lachswürfel in dem Gewürzöl wenden, sodass alle Seiten schön mariniert sind. Den Sternanis dazugeben und beiseite stellen.

Nach dem Marinieren eine Pfanne mit Ghee erhitzen. Marinierten Lachs hinein geben und salzen. Lachs kurz anbraten und herausnehmen. In dem in der Pfanne verbliebenen Fett die Nudeln anbraten. Mit dem restlichen Zitronensaft und Zitronenabrieb vom Nudelteig vermengen und mit etwas Salz würzen.

**Für das Fenchelgemüse:**

1 Fenchel (etwa 300 g)  
200 ml Sahne  
1 Vanilleschote  
2 EL Öl oder Ghee  
Salz, aus der Mühle

Die Orange mit dem Messer von der Schale und der weißen Haut befreien und filetieren. Dazu jeweils mit einem scharfen Messer die Filets rechts und links der Seitenwände heraustrennen. Die Filets in eine kleine Schüssel geben und den Rest über die Schüssel auspressen und den Orangensaft auffangen.

Fenchel waschen und halbieren. Den Strunk entfernen und den Fenchel in feine Streifen schneiden. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Eine größere Pfanne mit Öl oder Ghee erhitzen. Fenchel in das heiße Öl geben und die Hitze reduzieren. Vanilleschote hinzufügen. Alles etwas andünsten, bis der Fenchel weich ist. Die Sahne und das Vanille-Mark dazugeben und bei niedriger Hitze etwa 7 bis 10

Minuten köcheln lassen. Nur leicht mit Salz würzen.

Die Orangenfilets mit dem Saft zum Vanille-Fenchel geben, alles vorsichtig vermengen und erneut mit etwas Salz abschmecken.

**Für die Garnitur:** Dill fein hacken.  
2 Zweige Dill

In einen tiefen Teller den Fenchel-Rahm geben. Zitronenbandnudeln darauf anrichten und die Lachswürfel oben auflegen. Mit Dill bestreuen und zuletzt etwas frischen Pfeffer über das Gericht geben.



**Kilian Brandenburg**

## **Grüne Ravioli mit Zitronen-Hack-Füllung und Zitronenbutter**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für den Teig:** Petersilie waschen, Blätter abzupfen und grob hacken, mit Öl und Salz fein pürieren.  
 1 Bund glatte Petersilie  
 220 g Mehl  
 2 Eier  
 1 EL Olivenöl  
 ½ Salz
- Für die Füllung:** Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken.  
 150 g Lammhackfleisch  
 2 Biozitrone  
 75 Parmesan  
 2 Eier  
 2 EL Semmelbrösel  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 50 ml trockenen Weißwein  
 5 Zweige Zitronenmelisse  
 1 Bund glatte Petersilie  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Zitronenbutter:** Butter erhitzen. Die Zitrone waschen, trocknen und den Saft auspressen. Anschließend die Zitronenschale hinein reiben.  
 100 g Butter  
 1 Zitrone
- Für die Garnitur:** Den Parmesan reiben.  
 75 g Parmesan

Aus 200 g Mehl, Ei, ca. 50 ml Wasser und dem Petersilienpüree eine glatten Teig kneten und kurz ruhen lassen. Das restliche Mehl später zum Ausrollen verwenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Lammhackfleisch unter Rühren anbraten. Schalotte und Knoblauch dazugeben. Salzen, pfeffern und mit Weißwein ablöschen. Alles bei mittlerer Hitze offen etwa 5 Minuten köcheln und abkühlen lassen.

Zitronenmelisse und Petersilie fein hacken, ein paar Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Zitronen waschen und die Schale abreiben. Kräuter mit Zitronenschale, geriebenem Parmesan, Semmelbröseln und einem Ei unter das Hackfleisch mischen und kräftig abschmecken.

Oben zubereiteten Nudelteig dünn ausrollen und die Hälfte im Abstand von 3 cm je einen Teelöffel Zitronen-Hackfleischfüllung darauf setzen. Die andere Teighälfte mit Ei bestreichen, auflegen, gut andrücken und ausstechen. Antrocknen lassen und 10 Minuten bei sanfter Hitze in Salzwasser garen.

Butter erhitzen. Die Zitrone waschen, trocknen und den Saft auspressen. Anschließend die Zitronenschale hinein reiben.

Den Parmesan reiben.

Ravioli aus dem Wasser nehmen, auf angewärmten Teller legen, mit Butter und Käse beträufeln und mit Petersilien- und Zitronenmelissenblättern garnieren.



**Fatma Atalay**

## **Manti: Türkische Ravioli mit Joghurt- und Tomaten-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Teig:**

400 g Mehl (405)  
1 Ei  
Salz, aus der Mühle

Mehl mit 150 ml Wasser, einem Ei und Salz verkneten. Teig ausrollen und in kleine Quadrate schneiden.

### **Für die Füllung:**

300 g Hackfleisch  
1 Zwiebel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung auf die Ravioli geben und zum Halbmond oder kleinen Säckchen zusammenklappen. Wasser in einem Topf mit viel Salz zum Kochen bringen, Ravioli dazugeben und ca. 7 Minuten kochen. Ravioli mit einem Schöpflöffel aus dem Wasser nehmen.

### **Für den Joghurt-Dip:**

200 g Naturjoghurt (3,8%)  
2 Knoblauchzehen  
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Joghurt in einer Schüssel mit Knoblauch vermengen und mit Salz abschmecken.

### **Für den Tomaten-Dip:**

20 g Tomatenmark  
20 g Butter  
1 TL getrocknete Minze  
1 Zweig Minze  
1 Prise Sumach  
½ Pul Biber, scharf  
10 g Öl

In einer Pfanne Butter schmelzen. Öl, Tomatenmark und getrocknete Minze dazugeben und anbraten.

Minzblätter für die Garnitur vom Zweig zupfen. Mit Sumach, Pul Biber und Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit den Dips beträufeln, mit Minze garnieren und servieren.



**Katja Krahmer**

## **Fagottini mit Forellencreme-Füllung und gebratenen Birnen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:** Den Rote Bete Saft erwärmen und mit dem Gries zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig dünn ausrollen und Quadrate ausschneiden. Die unten zubereitete Füllung in die Mitte der Quadrate setzen und zu kleinen Säckchen formen. Teig gut zusammen drücken, sodass keine Löcher mehr vorhanden sind.

Fagottini in ausreichend gesalzenem Wasser einige Minuten garen.

**Für die Füllung:** Forellenfilet zerkleinern und mit dem Frischkäse zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

125 g geräuchertes Forellenfilet  
125 g Ziegenfrischkäse  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Birne:** Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Birne schälen und feine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit etwas Abrieb von der Muskatnuss verfeinern.

2 Birnen  
2 Zwiebeln  
1 Muskatnuss  
2 EL Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.